








































✂ LOS PINTXOS ✂
























Aus dem Garten ECO

-  **S'ALBERGÍNIA**      **9**
Im Kamado geröstete Aubergine nach koreanischer Art, Zitronen Sourcream, sonnengetrocknete Tomaten und Papadum.
-  **PASTA-NAGA**   **12**
Geröstete Bio-Karotten mit Zwiebel, Granatapfel, Kokosnuss, Sesam und Zitrusfrüchten.
-  **CAPPUCCINO DE VERDURAS**   **9**
Gartengemüse auf Süßkartoffelpüree, geräuchertem Honigschaum "Sa Tramuntana" und Seealgenpulver.
-  **TÒFUL CASTANYER**    **11**
Mallorquinischer Tofu, fermentierte Pflaumensauce, Shiitakes und Curry-Crunch.
- FLOWER & CAVIAR**      **24**
Blumenkohl mit schwarzem Knoblauch, Haselnussbiskuit, Zwiebelknusper und Kaviar.














Aus unserem Meer

- SECUENCIA DE GAMBA ROJA**    **22**
Sequenz von roten Garnelen aus Sóller: Stew, frittiertes Mantou und Knusper.
- BLUEFISH 2.0**     **23**
Gebratener Roter Thunfisch aus dem Mittelmeer, "Pico de Gallo" und unsere Version von "Mojo Verde".
-  **PESCADITO VACILÓN**   **22**
"Tiradito" aus dem Fang des Tages, mariniert mit "Leche de Tigre", Passionsfrucht, Süßkartoffel und Choclo (Mais).
- ARRÒS DES PATRÒ CODONY**     **26**
Cremiger "Bombeta"-Reis aus Sa Pobla mit Hummer und roten Garnelen, zubereitet mit Steinfisch-Fumet.
- SA POTERA DE SINGAPUR**       **19**
Nationaler Tintenfisch mit frischen Bio-Eiernudeln, Sauce nach Singapur-Art und "Bombeta"-Reis-Crunch.

Von unserem Land

-  **STEAK TARTAR**       **18**
Rinderfilet "Vermella Menorquina", handgeschnitten mit "Cecina", Rettich und Gewürzgurken.
-  **TACO MEXITERRÁNEO**  **10**
Schweinefleisch aus der Region mariniert in Zitrusfrüchten und Achiote. Serviert mit Piparra Chilischoten, in einer hausgemachten weißen Maistortilla. 2 Stück.
- ES XOTET**     **18**
Lamm aus dem Tramuntana Gebirge, traditionelle Sobrasada, begleitet von gewürztem Lauch und Karottencreme.
- PORKY'S**       **12**
Knuspriges "Porc Negre"-Toast auf Sauerteigbrot, Gurken und Kräutern.
- SOR ENTINA**     **14**
Sorrentino vom Freilandhuhn und Gänseleber, Mandeln, Grieben und Mahón Käse.

✳ ZUM TEILEN ✳

-  **PEPÍN RABÁN**   **11**
Frischer Gurken- und Radieschensalat aus unserem Garten, gewürzt und aromatisiert mit Limettengel.
- JAMÓN DE PORC NEGRE**  **26**
100% Porc Negro (schwarzes mallorquinisches Schwein), auf der Insel gezüchtet und in Salamanca gereift, mit handgefertigten Crackern aus Artà.
-  **VIAJE DE QUESOS**   **22**
Auswahl unserer besten balearischen Käsesorten.
-  **LAS BRAVAS**     **10**
 Unsere bereits berühmte Version von Patatas Bravas.

✳ **EL FAMOSO TXULETONCIO** ✳

**FÜR DIE FLEISCHFRESSER
UNTER UNS**














Unser klassisches T-Bone-Steak, Menorkinisches Weidekalb
"Vermella Menorquina ECO", zertifiziert von
Embotits RAIMA,
mit Kartoffeln aus Sa Pobla und Mojo Picón.

--
75.00 € / kg



--
(Gewicht ca. 800gr)

✳ **DESSERT** ✳

-  **BUN IN BLACK**  **10**
Johannisbrotgebäck, Schokolade Valrhona 70% und Canoneta-Orange.
-  **DYOSAS**  **10**
Süße Gyozas mit Früchten der Saison, Kokosnusscreme und Ingwerplätzchen.
-  **MISSWAFFLE**    **10**
Waffel aus Reismehl, Dulce de Leche-Eis, Mandeln und geröstete Bananen.
-  **AFFOGATO**  **7**
100% Arabica-Espresso, mit hausgemachtem Vanilleeis und einer Auswahl an "Petit Four".
-  **HELADOS Y SORBETES**  **7**
 Fragen Sie nach unserer Auswahl an hausgemachten Eiskrems und Sorbets.

 **VEGAN** •  **VEGETARISCH** •  **PIKANT**

Handwerklich hergestelltes Sauerteigbrot mit aromatisierter Butter
"Sa Canova" und Oliven aus Sóller. **4€ p.p.**

I.V.A. Inbegriffen - Preise in Euro (€)

WILLKOMMEN CA'N PINTXO

Wir präsentieren Euch die neue Speisekarte für die Saison 2024.

Wir setzen unsere KMO-Philosophie fort, alle Hauptzutaten stammen von unseren geliebten Balearischen Inseln, wir verzichten auf die großen Händler und kaufen direkt und ausschließlich bei den kleinen Erzeugern "pageses", Landwirten und Fischern ein.

Wir hoffen von ganzem Herzen, dass Euch das Erlebnis genauso viel Spaß macht wie uns die Kreation der Gerichte!

Ca'n Pintxo team, d'ençà 2011.

UNSERE LIEFERANTEN

✕ Brot

Brot aus unserer eigenen Bäckerei (Mallorca)

✕ Eier & Tofu

Bio Can Goi (Mallorca)

✕ Fisch und Meeresfrüchte

Die Fischerei Mayol del Port de Sóller / Einheimische Fischer von Sóller und Passador (Mallorca)

✕ Kalb & Rindfleisch

Embotits Raima (Menorca)

✕ Iberischer Schinken

Cuixot de Porc Negre (Mallorca)

✕ Mallorkinisches Schwein (porc negre)

Die Sobrasada ökologisch Can Ferrerico und lokale Metzger. (Mallorca)

✕ Milchprodukte

Grimalt, Burguera & Son Jovert (Mallorca) / Sa Cànova, Binibeca & Torralba (Menorca)

✕ Reis und Kartoffeln

Lokale Produzenten aus Sa Pobla (Mallorca)

✕ Gemüse

EcoVinyassa - Miquel Borràs aus Sóller & Va de BIO (Mallorca)

✕ Früchte

Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu aus Sóller (Mallorca)

✕ Kräuter

Unser Gemüsegarten in Port de Sóller (Mallorca)

✕ Kräcker

Forn aus Sa Plaça aus Artà (Mallorca)



estaller.canpintxo.com



canpintxo.com



lapintxomovil.com

Wir stellen Ihnen Information über das Vorhandensein von Allergenen in unseren Gerichten zur Verfügung. Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegenüber einem dieser Produkte haben, kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Einige unserer Gerichte können für Personen mit Intoleranz so modifiziert werden, dass Sie diese ebenfalls genießen können.



WiFi: **Can Pintxo** || PASSWORT: **canpintxo1643**
RESERVIERUNG: **+34 971 631 643** || canpintxo.com