CA'N PINTXO
RESTAURANT
· MENÚ 2024 ·

LOS PINTXOS

De la Huerta ECO

S'ALBERGÍNIA — 9
Berenjena al Kamado estilo koreano, crema agria de lima, tomates secos y papadum.

PASTA-NAGA — 12
Zanahorias ecológicas asadas con cebolla, granada, coco, sésamo y cítricos.

CAPPUCCINO DE VERDURAS — 9
Verduras del huerto sobre puré de boniato, espuma de miel ahumada de "Sa Tramuntana" y polvo de algas.

TÒFUL CASTANYER — 11
Tofu mallorquín, salsa de ciruela fermentada, shiitakes y crujiente de curry.

FLOWER & CAVIAR — 24
Coliflor al ajo negro, bizcocho de avellana, tierra de cebolla y caviar.

De nuestro Mar

SECUENCIA DE GAMBA ROJA — 22
Guiso, mantou frito y crujiente de gamba roja de Sóller.

BLUEFISH 2.0 — 23
Atún rojo del mediterráneo soasado, pico de gallo y nuestra versión de mojo verde.

PESCADITO VACILÓN — 22
Tiradito de pescado de lonja en crudo, leche de tigre de naranja, maracuyá, boniato y choclos.

ARRÒS DES PATRÒ CODONY — 26
Arroz meloso "bombeta" de Sa Pobla con langosta y gamba roja, elaborado con fumet de pescado de roca.

SA POTERA DE SINGAPUR — 19
Calamar nacional con noodles frescos al huevo BIO, salsa al estilo Singapur y crujiente de arroz "bombeta".

De nuestra tierra

STEAK TARTAR — 18
Solomillo de Vermella Menorquina cortado a cuchillo, cecina, rábano y pepino picante.

TACO MEXITERRÁNEO — 10
De cerdo local marinado en cítricos y achiote. Acompañado de piparras, en tortilla casera de maíz blanco. 2 uds.

ES XOTET — 18
Cordero de "Sa Tramuntana" con sobrasada artesana, acompañado de puerros aliñados y crema de zanahoria.

PORKY'S — 12
Tosta crujiente de "porc negre" en pan de masa madre, encurtidos y sus hierbas.

SOR ENTINA — 14
Sorrentino de pollo de corral ECO y foie, almendras, chicharrones y queso artesano de Mahón.

VEGANO • VEGETARIANO • PICANTE

Servicio de pan artesanal de masa madre con mantequilla "Sa Canova" aromatizada y aceitunas de nuestro olivar. **4€ p.p.**

I.V.A. Incluido - Precios en Euros (€)

CA'N PINTXO
RESTAURANT
· MENÚ 2024 ·

PARA COMPARTIR

PEPÍN RABÁN — 11
Ensalada fresca de pepino y rábano, de nuestro huerto, especiada y aliñada con gel de lima.

JAMÓN DE PORC NEGRE — 26
100% de porc negre (cerdo negro mallorquín) criado en la isla y curado en Salamanca, con galletas artesanas de Artà.

VIAJE DE QUESOS — 22
Viaje de los mejores quesos artesanos de Baleares.

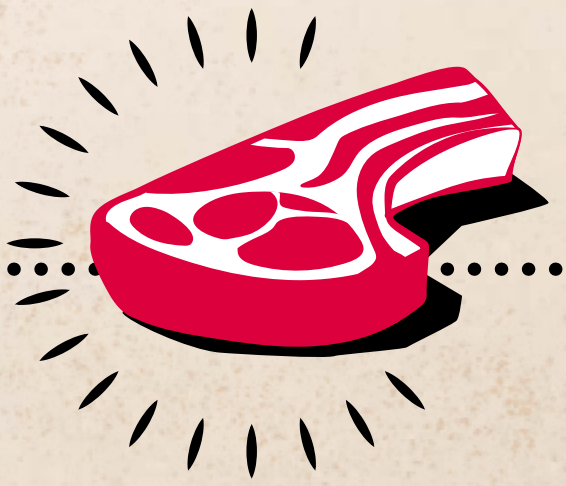
LAS BRAVAS — 10
Nuestra ya famosa versión de las patatas bravas.

EL FAMOSO TXULETONCIO

PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

Nuestro clásico chuletón de ternera de pastura "Vermella Menorquina ECO"certificada de *Embotits RAIMA,* acompañado de patató de Sa Pobla y mojo picón.

--
75.00 € / kg



--
(peso aprox. 800gr)

EL DULCE

BUN IN BLACK — 10
Bollito de algarroba, chocolate Valrhona 70% y naranja Canoneta.

DYOSAS — 10
Gyozas dulces con fruta de temporada, cremoso de coco y galletita de jengibre.

MISSWAFFLE — 10
Gofre de harina de arroz, helado de dulce de leche, almendras y plátano asado.

AFFOGATO — 7
Café Espresso 100% Arábica, con helado casero de vainilla y selección de "petit four".

HELADOS Y SORBETES — 7
Pregunte por nuestra selección de helados y sorbetes caseros.

VEGANO • **VEGETARIANO** • **PICANTE**

Servicio de pan artesanal de masa madre con mantequilla "Sa Canova" aromatizada y aceitunas de nuestro olivar. **4€ p.p.**

I.V.A. Incluido - Precios en Euros (€)

BIENVENIDOS CA'N PINTXO

Os presentamos la nueva carta para la temporada 2024.

Seguimos con nuestra filosofía KM0, toda la materia prima procede de nuestras queridas Islas Baleares, olvidándonos de los grandes distribuidores y yendo directamente a los pequeños productores, "pageses", pescadores y ganaderos.

¡Deseamos de corazón que disfrutéis de la experiencia tanto como nosotros de crearla!

Ca'n Pintxo team, d'ençà 2011.

NUESTROS PROVEEDORES

Pan
Elaboración propia en nuestro obrador (Mallorca).

Huevos y Tofu
Bio Can Goi (Mallorca)

Pescado y Marisco
Pescadería Mayol del Port de Sóller / Pescadores locales de Sóller y Passador (Mallorca)

Ternera
Embotits Raima (Menorca)

Jamón
Cuixot de Porc Negre (Malllorca)

Cerdo
Sobrasada ecológica Can Ferrerico y carniceros locales (Mallorca)

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

Arroz y Patatas
Productores locales de Sa Pobla (Mallorca)

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

Fruta
Cooperativa Agricola Sant Bartomeu de Sóller (Mallorca)

Hierbas
Nuestro huerto en el Port de Sóller (Mallorca)

Galletas
Forn de Sa Plaça de Artà (Mallorca)

es taller CA'N PINTXO CATERING & SCHOOL
estaller.canpintxo.com

love CA'N PINTXO RESTAURANT
canpintxo.com

la PINTXO MÓVIL CATERING
lapintxomovil.com

Según el reglamento nº 1169/2011, disponemos de información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos. Si usted tiene intolerancia a alguno de estos productos, consulte con nuestro personal. Algunos de nuestros platos pueden ser modificados para que las personas con alguna intolerancia puedan disfrutar de ellos.

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

WIFI: **Can Pintxo** || CLAVE: **canpintxo1643**
RESERVAS: **+34 971 631 643** || **canpintxo.com**

Carta-WEB-ES-2024_V02