

menü

VEGAN • VEGETARISCH • PIKANT

× PINTXOS ×

 **CAPPUCCINO DE VERDURAS**   **13 €**
Km0-Gemüse, Süßkartoffel, Rauchhonig-Schaum und Algen.

 **PASTA NAGA**   **14 €**
Karotte, Kokos, eingelegte Zwiebel und Zitrusfrüchte.

 **S'ALBERGÍNIA**      **14 €**
Geröstete Aubergine, Zitronenpüree und aromatische Kräuter.

HUEVO DEL CHEF   **16 €**
Bio-Ei, Kartoffel, Foie Gras und schwarze Trüffel.

S'ARRÒS GAÚXO   **18 €**
Bombeta-Reis, Picanha Rind, gerösteter Knoblauch und Safran.
 *Vegan: mit confierten Artischocken.*

 **DÈU QUIN PORRU**     **14 €**
Geröstete Lauchzwiebeln mit Romesco, Chipotle und Macadamianüssen.

BLUEFISH     **22 €**
Tataki vom Roten Thunfisch, Orange, Maracuja und Avocado.

UN RAP ES UN PEIX   **19 €**
Seeteufel, Pil-Pil-Sauce, Kartoffel und Spinat.

SA POTERA DE SINGAPUR     **21 €**
Tintenfisch, hausgemachte Nudeln, Pfeffer und knuspriger Reis.

XOTET  **20 €**
Mallorquinisches Lamm, Sobrasada und Süßkartoffel.

 **SANDWI-CHICK**     **16 €**
Bio-Hähnchen, Coca-Brot, Kimchi und hausgemachten Eingelegtem.

 **TACO MEXITERRÁNEO**  **12 €**
Hausgemachte Maistortilla mit schwarzem Schwein, Zitrusfrüchten, Achiote und Chilischote

× ZUM TEILEN ×

 **BRAVAS 2.0**   **12 €**
 Unsere berühmten Patatas Bravas.

JAMÓN DE PORC NEGRE  **28 €**
100% Porc Negre (schwarzes mallorquinisches Schwein), auf der Insel gezüchtet, in Salamanca gereift.

 **VIAJE DE QUESO**   **24 €**
Eine Auswahl unsere besten Käsespezialitäten von den Balearen.

CHULETÓN   **80 €/kg**
Dry-aged T-Bone Steak "Vermella Menorquina ECO" mit Patatò und Mojo Picón.

× DESSERT ×

 **MISS WAFFLE**  **11 €**
Reiswaffel mit Schwarztee-Eis und Rohrzucker-Perlen.

 **LEMON SOUL**    **11 €**
Zitronen-Semifreddo aus Söller, Mandelbiskuit und Zitrusreduktion.

 **CHOCAROB** **11 €**
Johannisbrotküchlein, Schokoladenganache Guanaja 70% und Schoko-Orangen-Eis.

 **AFFOGATO**  **9 €**
Espresso, hausgemachte Madagaskar-Vanilleeiscreme, Petit Fours.

 **SORBETES Y HELADOS**  **8 €**
 Frage nach den Geschmacksrichtungen des Tages. 100% hausgemacht.

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit All-i-Oli und Oliven aus Söller **4 €/pp**

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.



GLUTEN



KREBSTIERE



EIER



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCH
ERZEUGNISSE



SCHALEN
FRÜCHTE



SELLEIRE



SENF



SESAM



SCHWEFEL
OXID & SULPHITE



LUPINEN



WEICHTIERE

WILLKOMMEN CA'N PINTXO

Wir präsentieren Euch die neue Speisekarte für die Saison 2026.

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 ×

Bio Can Goi (Mallorca)

× FISCH UND MEERESFRÜCHTE ×

Einheimische Fischer von Sóller (Mallorca)

× KALB & RINDFLEISCH ×

Embotits Raima (Menorca)

× IBERISCHER SCHINKEN ×

Cuixot de Porc Negre (Mallorca)

× MALLORKINISCHES SCHWEIN ×

Die Sobrasada ökologisch Can Ferrerico und lokale Metzger (Mallorca)

× MILCHPRODUKTE ×

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

× REIS UND KARTOFFELN ×

Lokale Produzenten aus Sa Pobla (Mallorca)

× FRÜCHTE UND GEMÜSE ×

Sant Bartomeu Agricultural Cooperative aus Sóller / Va de BIO (Mallorca)

× KRÄUTER ×

Unser Gemüsegarten in Port de Sóller (Mallorca)

× KRÄCKER ×

Forn de Sa Plaça aus Artà (Mallorca)

