




PINATAR – PINATAPAS



TAPAS FRIAS

- 1 Ensalada típica de Formentera, con pimiento asado, patata, tomate, cebolla, bescuit y pescado seco,  *
- 2 Tomate madurado y seleccionado, partido al gusto:
A: con sal y aceite de oliva extra virgen
B: Con ajito picado
C: Con pescado seco tradicional de la isla
- 3 Jamón Ibérico de cebo campo con tostaditas de pan de cristal y tomate  *
- 4 Taquitos confitados de Lomo de orza, acompañados de su alioli casero
- 5 Pan de cristal tostado y crujiente con terrina de tomate fresco rallado, aceite d oliva y sal  *

TAPAS DEL MAR

- 6 Friturita variada a la andaluza
- 7 Frita de calamares a la payesa (calamares salteados con sofrito y patatas típico de la isla)
- 8 Piruleta de pulpo y langostino con parmentier de patata al cava (4 unidades)
- 9 Sepia a la plancha con, alioli y picadillo
- 10 Mejillones frescos cocinados vapor con su limón y pimienta

TAPAS DEL CAMPO

- 11 Huevos rotos con patatas en dos texturas, jamón ibérico y toque de trufa
- 12 Croquetones caseros de jamón ibérico (2 unidades)
- 13 Taquitos de cremoso queso frito, acompañados de deliciosa mermelada de tomate casero
- 14 Patatas bravas confitadas, con su salsita picante y alioli
- 15 Pastel de verduras asadas con salsa de pimientos del piquillo

TAPAS ORIENTALES

- 16 Tortilla de bacalao especial Pinatar con patatas, calabacín, trigueros y Katsuobushi
- 17 Tártar de Atún del Mediterráneo con aguacate, mango y wakame
- 18 Tataky de atún con crujiente de sésamo
- 19 Variado de 8 piezas de Sushi con Washaby y soja :
(2 Maki de atún, 2 Maky de Salmón, 2 Maky de aguacate y 2 Nigiry de atún)
- 20 Suprema de salmón con verduras al wok y toque de teriyaki

ARROCES (Mínimo dos raciones, los precios son por ración)

- 21 Arroz paella “de senyoret” al estilo del pescador, con pescado, sepia y marisco
- 22 Arroz negro con sepia con su tinta y marisco

NUESTRAS PASTAS *

- 23 Fettuccine en salsa marinera, pescado y marisco
- 24 Fettuccine con pollo y salsa de trufa negra
- 25 Fettuccine salteados con verduras frescas
- 26 Fettuccine en salsa boloñesa



PESCADOS:

- 27 Bogavante al estilo tradicional, salteado con patatas fritas, pimiento, ajito picado y huevos fritos
(1 Ración para 2 personas)
- 28 Suprema de salmón con verduras al wok y toque de Teriyaki
- 29 Parrillada de pescado variado y marisco
- 30 Pescado fresco del día a la plancha

CARNES

- 31 Entrecote Black Angus trinchado, elija su preferencia de punto de cocción
- 32 Solomillo de cerdo confitado en salsa de frutos secos (Tapa o ración)
- 33 Tierno costillar de cerdo a la barbacoa (Tapa o ración)
- 34 Pollo al curry con piña y arroz basmati (Tapa o ración)

NUESTROS POSTRES:

- 35 Deconstrucción de Ferrero Rocher especial de la casa (para 2 personas)  *
- 36 Tarta casera de queso con frutos rojos
- 37 Cremoso de arroz con leche
- 38 Greixonera (pudding típico de la isla) 
- 39 Refrescante sorbete de mojito Pinatar
- 40 Helados caseros de Formentera de: Mango natural / Besito / Turrón de almendra






* Contiene gluten, pero puede ser adaptado para celíacos

Los precios son por ración

PINATAR – PINATAPES



TAPES FREDES

- Ensalada típica de Formentera, amb tomàquet madurat, ceba, pebrera torrada, patata bollida, bescuit i peix sec.  *
- Tomàquet madurat y seleccionat, presentat a nes seu gust:
 - A: Amb sal, i oli extraverge d'oliva
 - B: Am ballet picat
 - C: Amb peix sec tradicional de s'illa
- Pernil ibèric tallat a mà, amb torradetes de pà de vidre i tomata  *
- Taquets confitats de llomet adobat, marinat i acompanyat d'alioli casolà.
- Pà de vidre torradet i cruixent acompanyat de tomate fresca, oli d'oliva i sal:  *

TAPES DE LA MAR

- Fritura variada a l'andalusa
- Frita casolana de calamars amb patates i rovellons típica de s'illa
- Piruleta de pop i llagostí amb parmentier de patata al cava (4 unitats)
- Sípia a la planxa amb allioli i picada d'all i julivert
- Musclos frescos cuinats al vapor amb llimona i pebre

TAPES DEL CAMP

- Ous romputs amb patates amb dos textures, pernil ibèric i toquet d'oli de trufa.
- Croquetons casolans de pernil ibèric (2 unitats)
- Taquets de cremós formatge fregit, acompanyats de deliciosa melmelada de tomàquet casolà
- Patates braves confitades, amb salseta picant i alioli
- Pastís de verdures seleccionades amb salsa de pebrots del piquillo

TAPES ORIENTALS

- Truita de bacallà confitat especial Pinatar amb patates, carbassó, espàrrecs verds i Katsuobushi
- Tàrtar de tonyina amb alvocat, mango i wakame.
- Tataky de tonyina amb cruixent de sèsam
- Variat de 8 peces de Sushi amb Washaby y soja
(2 Maki de tonyina, 2 Maky de Salmó, 2 Maky de alvocat y 2 Nigiry de tonyina)
- Suprema de salmó amb verdures al wok i i toc de teriyaki

ARROSSOS (Mínim dues racions, es preus són per ració)

- Arròs de senyoret a s'estil pescador, amb peix, sípia i marisc
- Arròs negre amb sípia amb sa seva tinta i marisc

LES NOSTRES PASTES *

- Fettuccine amb salsa marinera, peix i marisc
- Fettuccine amb pollastre i salsa de tòfona negra
- Fettuccine saltats amb verdures fresques
- Fettuccine amb salsa boloñesa



PEIXOS:

- Llamàntol a s'estil tradicional, saltat amb patates fregides, pebrot, allet picat i ous fregits
(1 Ració per a 2 persones)
- Suprema de salmó amb verdures al wok i i toc de teriyaki
- Graellada de peix variat i marisc
- Peix fresc des dia a la planxa

CARNS

- Entrecotte Black Angus trinxat, escolliu sa vostra preferència de punt de cocció
- Tendre filet de porc confitat amb salsa de fruits secs (Tapa o ració)
- Delicat costellam de porc a la barbacoa (Tapa o ració)
- Pollastre al curri amb pinya i arròs basmati (Tapa o ració)

SES NOSTRES POSTRES:

- Deconstrucció de Ferrero Rocher especial de la casa (porció per a 2 persones)  *
- Pastís casolà de formatge amb fruits vermells
- Cremós d'arròs amb llet
- Greixonera (pudding típic de s'illa) 
- Refrescant sorbet de mojito Pinatar
- Gelats fets a Formentera de: Mango natural / Petó / Torró d'ametlla



* Conté gluten, però pot ser adaptat per a celíacs.

Es preus son per ració



TAPAS FREDDE

Insalata tipica di Formentera

(con pesce essiccato, pane croccante, pomodoro, peperone arrostito e cipolla),  *

Pomodoro fresco biológico tagliato e scelto al gusto:

A: Con olio extravirgine di oliva e sale

B: Con aglio tritato

C: Con pesce essiccato típico di Formentera

Tagliere di prosciutto Iberico “Jabugo Pata Negra” con pane tostato e pomodoro (60 grs.)  *

Cubetti di lonza di maiale canditi, accompagnato da alioli fatti in casa

Crostini con polpa di pomodoro fresco  *

TAPAS DI PESCE

Frittura mista calamari, “chipirones” (moscardini) e pesciolini del giorno

Típico calamaro saltato in padella con patate e cipolle caramellate

Spiedini di polpo e gamberi al parmentier e cava (4 unità)

Seppie alla griglia con salsa alioli

Cozze fresche al vapore

TAPAS DEL CAMPO

Uova con patate in due consistenze, prosciutto iberico e olio al tartufo

Crocchetta maxi di jamón pata negra fatte in casa (2 unità)

Dadi di formaggio fritto accompagnati da una marmellata di pomodoro

Patate “bravas” condite con la sua salsa piccante e alioli

Tortino di verdure selezionate con salsa di peperoni arrosto

TAPAS ORIENTALI

Frittata di baccalà speciale Pinatar con patate, zucchine, katsuobushi e asparagi selvatici

Tartare di tonno delmediterraneo, con avocado e mango

Tataki di tonno con croccante di sesamo

Assortimento di 8 pezzi di Sushi con Washaby e soia

(2 Maki di tonno, 2 Maki di salmone, 2 Maki di avocado e 2 Nigiry di tonno)

Filetto di salmone con verdure wok e salsa teriyaki

COME RISO (Mínimo 2 porzioni. Il prezzi sono per porzione)

Paella tradizionale di pesce fresco già pulita con seppie e frutti di mare

Paella di riso al nero di seppia a base di frutti di mare e seppie

LA NOSTRA PASTA  *

Fettuccine con pesce e frutti di mare saltati con salsa tradizionale di pesce

Fettuccine con pollo in salsa di tartufo

Fettuccine saltati con le verdure fresche dell'orto

Fettuccine a la bolognesa con ragú e verdure selezionate

COME PESCE:

Astice in stile tradizionale dell'isola (saltato con patate, peperoni, aglio e uovo fritto)

(1 Porzione per 2 pers)

Filetto di salmone con verdure wok e salsa teriyaki

Grigliata mista di pesce con calamari e gamberi

Pesce fresco alla griglia con contorno

CARNI

Entrecotte di Black Angus intagliato, scegli la tua preferenza di punto di cottura

Filetto di maiale condito con salsa di funghi champignon e frutta secca (Tapa oppure porzione)


Teneri costicine di maiale arrosto in salsa barbecue fatta in casa (Tapa oppure porzione)

Pollo in salsa curry e ananas accompagnato da riso basmati (Tapa oppure porzione)

DOLCI:

Decostruzione della casa speciale Ferrero Rocher (per 2 persone)  *

Cheesecake fatta in casa ai frutti rossi

Greixonera (budino tipico dell'isola) 

crema di riso e cannella

Sorbetto rinfrescante al mojito Pinatar

Gelato artigianale di Formentera: Mango naturale / Baccio / Torrone alle mandorle




* Contiene glutine, ma può essere adattato per celiaci.

I prezzi sono per porzione



COLD TAPAS


Typical Formentera salad  *

Selected ripe tomatoes, with a dressing of your choice:


A: with salt and extra virgin olive oil

B: with finely chopped garlic

C: with dried fish, the traditional island option

Iberian ham with crunchy toasts and tomato  *

Bite-sized marinated pork loin, with home made alioli

Toasted crispy-crust bread with grated fresh tomato terrine, olive oil and salt  *

SEAFOOD TAPAS

A selection of fried fish, Andalusian style

Fried squid , a local dish (sautéed squid with stir-fried tomatoes and onion, and potatoes)

Squid and scampi kebab with potato purè flavoured with Cava (4)

Grilled cuttlefish with alioli and finely diced vegetables

Fresh steamed mussels with lemon and pepper

TERRESTRIAL TAPAS

Fried eggs over two varieties of potato, Iberian ham and a whisper of truffle

Home made Iberian ham jumbo croquettes (2)

Fried cream cheese, bite-sized, together with a delicious home made tomato jam

"Patatas bravas" , (diced potato confit), with a spicy sauce and alioli

Pudding of selected vegetables in a roasted red pepper sauce

ORIENTAL TAPAS

Cod omelette, a Pinatar speciality, with potatoes, courgette, wild asparagus and Katsuobushi

Mediterranean tuna tartare with avocado, mango and wakame

Tuna tataki with toasted sesame seeds

A selection of 8 varieties of Sushi, with Wasabi and soy sauce,

(2 tuna Maki, 2 salmon Maki, 2 avocado Maki and 2 tuna Nigiri)

Salmon loin with wok vegetables and teriyaki

RICE DISHES (Minimum two persons, price per person)

Paella "de senyoret" , fisherman style, (trouble free, no shells, no bones!), with fish, cuttlefish and shellfish
Black rice, with cuttlefish in its ink and shellfish

OUR PASTAS *

Fettuccine in fisherman's sauce, with fish and shellfish
Fettuccine in a chicken and black truffle sauce
Sautéed fettuccine and fresh vegetables
Fettuccine in bolognese sauce


FISH

Crayfish cooked in traditional style, sautéed , with French fries,pepper, finely chopped garlic and fried eggs
(1 portion serves 2 persons)
Salmon loin with wok vegetables and teriyaki
A selection of fish and shellfish, cooked on the grill
Grilled fresh fish of the day

MEAT

Carved Black Angus sirloin, cooked to suit your palate
Pork tenderloin confit in a dried fruit sauce (tapa or portion)
Ribrack of pork barbecued to tender perfection (tapa or portion)
Chicken curry with pineapple and basmati rice (tapa or portion)

OUR DESSERTS

Ferrero Rocher "reconstructed", house speciality (for 2 persons)  *
Home made cheesecake with red fruits
Rice pudding

Greixonera (pudding,typical of the island) 
Refreshing Pinatar mojito sorbet
Home made Formentera ice creams: fresh mango/Besito (chocolate and hazelnut)/almond nougat




* Contains gluten, but may be adapted for celiacs

PINATAR – PINATAPAS



KALTE TAPAS

- Typischer Formenterasalat, mit reifen Tomaten, Zwiebeln, gebratener Paprika, gekochten Kartoffeln, Brotkrusten und Trockenfisch  *

- Reife, auserwählte , halbierte Tomaten mit:

A: mit Salz und nativem Olivenöl aus Formentera

B: mit gehacktem Knoblauch

C: mit traditionellem Trockenfisch der Insel

- Iberischer Schinken mit Kristallbrot und tomaten  *

- Confierte Schweinelendenstücke an hausgemachter Alioli

- Knuspriges Kristallbrot  *

getoastet an einer Terrine aus frischen geriebenen Tomaten, Olivenöl und Salz

TAPAS AUS DEM MEER

- Verschiedenes Frittiertes andalusischer Art (nur in Mehl gewendet)
- Frittierter Kalamar nach Inselart mit Kartoffelchen, Zwiebeln und Pilzen
- Oktopus-Garnelen-Lutscher mit Kartoffelparmentier in Sektsosse
- Tintenfisch (Sepia) gebraten mit Alioli und gehacktem Tomatenjus
- Frische Muscheln gedämpft in Zitrone und Pfeffer

TAPAS VOM LANDE

- Eine Art Spiegelei mit Kartoffeln zweierlei Textur, iberischem Schinken
- Hausgemachte Schinkenkroketten (2 Stück)
- Frittierte Käsewürfel an köstlicher, hausgemachter Tomatenmarmelade
- Konfitierte Patatas bravas (scharfe Kartoffelecken) an scharfer Sosse und Alioli
- Gemüsekekuchen aus auserwählten Gemüsesorten an einer würzigen Paprikasosse

ORIENTALISCHE TAPAS

- Spezielles Kabeljauomelett à la Pinatar, mit Kartoffeln, Zucchini, wildem Spargel und Katsuobushi
- Thunfischtartar aus dem Mittelmeer mit Avocado , Mango und Wakame
- Thunfischtataki an geröstetem Sesam
- Acht verschiedene Stücke Sushi mit Wasabi und Soja (2 Maki mit Thunfisch, 2 Maki mit Lachs, 2 Maki mit Avocado und 2 Nigiry mit Thunfisch)
- Lachsfilet mit Wok-Gemüse und Teriyaki-Sauce

REISGERICHTE

(Mindestens 2 Personen, der Preis versteht sich pro Person)

- Paella limpia nach Fischermanns Art aus Fisch, Sepia (Tintenfisch) und Meeresfrüchten
- Schwarzer Reis aus Tintenfisch (Sepia) in seiner Tinte und Meeresfrüchten

UNSERE NUDELGERICHTE



*

- Fettuccine in Fisch – und Meeresfrüchtesosse
- Fettuccine mit Hühnchen und schwarzer Trüffelsosse
- Sautierte Fettuccine mit frischem Gemüse
- Fettuccine an Bolognese



FISCHGERICHTE:

- Hummer nach traditioneller Art, gebraten mit Bratkartoffeln, Paprika, gehacktem Knoblauch und Spiegeleiern (1 Portion für 2 Personen)
- Lachsfilet mit Wok-Gemüse und Teriyaki-Sauce
- Grillplatte verschiedener Fischarten und Meeresfrüchten
- Gebratener fangfrischer Fisch vom Tag

FLEISCHGERICHTE

- Black Angus Entrecôte, wählen Sie die bevorzugte Garstufe
- Konfiertes Schweinefilet in Nussosse (als Tapa oder ganze Portion)
- Zarte gegrillte Schweinerippchen (als Tapa oder ganze Portion)
- Hühnchen in aromatischer Ananas- Currysosse und Basmatireis (als Tapa oder ganze Portion)

UNSERE NACHSPEISEN:

- Unser selbsterfundene Version eines Ferrero Rocher (für 2 Personen)  *
- hausgemachter Käsekuchen an roten Beeren
- Greixonera (Brotpudding, Spezialität der Insel) 
- Reispudding
- Erfrischendes Mojitosorbet à la Pinatar
- Hausgemachtes Eis aus Formentera: frische Mango/ Haselnuss-Schoko / Mandelnougat




* Enthält Gluten, aber wir können es für personen mit Zöliakie anpassen

PINATAR – PINATAPAS



TAPAS FRIAS

salada típica de Formentera, com

tomate maduro, cebola, pimentão assado, batata cozida, bacon e peixe seco  *

tomates maduros, selecionados picados a gosto:

A com sal e Óleo extra virgem

B: Com alho picado

C: Com peixe seco tradicional da ilha

jamón Ibérico com torrada e tomate  *

cubos pequenos de lomo de porco confit, acompanhados de aioli caseiro

pão de cristal torrado com tomate fresco ralado, óleo extra virgem e sal  *

TAPAS DO MAR

fritura andaluza variada

Lula fritas caseiras com batatas

Pirulito de polvo e camarão com batata parmentier

Chocos grelhados com alioli

mexilhões frescos cozidos no vapor com limão e pimenta

TAPAS DE CAMPO

Ovos fritos com batata em duas texturas, jamón ibérico e um toque de trufa

croquetes caseiros de jamón ibérico (2 unidades)

Taquitos de queijo cremoso frito, acompanhados de deliciosa geléia caseira de tomate

batatas bravas carameladas, com molho picante e alioli

torta de legumes selecionado com molho de pimentão do piquillo

TAPAS ORIENTAIS

Omelete especial de bacalhau Pinatar com batata, abobrinha, esparrago e katsuobushi

tártar de atum com abacate, manga e wakame

Tataky de Atum com crosta de gergelim

variado de 8 peças de Sushi

(2 Maki de Atum, 2 Maki de Salmão, 2 Maki de Abacate e 2 Nigui de Atum)

Supremo de salmão com legumes wok e teriyaki

ARROZ (pedido mínimas 2 porções , os preços são por porções)

Paella cega , estilo pescador, com peixe, choco e marisco
Arroz de choco preto com tinta e marisco

NOSSAS PASTAS *

Fettuccine ao molho marinho e frutos do mar
Fettuccine com frango e molho de trufas negras
Fettuccine salteado com legumes frescos
Fettuccine ao molho bolonhesa

PEIXE:

Lagosta à moda tradicional,
salteada com batata frita, pimenta, alho picado e ovos estrelados (1 porção para 2 pessoas)
Supremo de salmão com legumes wok e teriyaki
Peixes grelhados e frutos do mar variados
Peixe fresco grelhado do dia.


CARNE

Black Angus Entrecotte, escolha o ponto de cozimento de sua preferencia
Lombinho de porco ao molho de nozes (Tapa ou porção)
costelinha de porco (Tapa ou porção)
frango ao curry com ananás e arroz basmati (tapa ou porção)

NOSSOS PÔSTERES:

desconstruções especiais da casa de Ferrero Rocher (para 2 pessoas)  *

Cheesecake caseiro com frutas vermelhas

Greixonera (pudim típico da ilha) 

Arroz com leite

Sorvete Pinatar Mojito

sorvetes caseiros de Formentera feitos com: Manga Natural / Beso / Nougat de Amêndoa



Contém glúten, mas pode ser adaptado para celíacos.


Os preços são por porção

PINATAR – PINATAPAS



TAPAS FROIDES

Salade typique de Formentera, avec tomate mûre, oignon, poivron grillé,


pomme de terre cuite, « biscuit » et poisson séché  *

Tomate mûrie et sélectionnée, coupée selon votre goût :


A: avec sel et huile d'olive extra vierge

B: Avec de l'ail haché

C: Avec du poisson séché traditionnel de l'île

Jambon ibérique « Cebo de campo » avec toasts de pain de cristal et de la tomate  *

Petits morceaux confits de Lomo de orza, accompagnés de leur ail maison

Pain de cristal grillé et croustillant avec terrine de tomate fraîche râpée, huile d'olive et sel  *

TAPAS DE LA MER

Friture variée à l'andalouse

Friture maison de calamars avec pommes de terre et champignons typiques de l'île

Brochette de poulpe et langoustine avec purée de pommes de terre au Cava

Seiche grillée à la plancha avec sauce « allioli » et hachis de persil

Moules fraîches cuites à la vapeur avec citron et poivre

TAPAS DU TERROIR

Œufs brouillés avec pommes de terre dans deux textures, jambon ibérique et touche de truffe

Croquettes maison de jambon ibérique XL (2 unités)

Petits morceaux de fromage crémeux frits, accompagnés de confiture de tomate maison

Pommes de terre bravas confites, avec leur sauce épicée et aïoli

Gâteau de légumes sélectionnés avec sauce aux poivrons piquillos

TAPAS ORIENTALES

Tortilla de morue spéciale Pinatar avec pommes de terre, courgettes, asperges et Katsuobushi

Tartare de thon de la Méditerranée avec avocat, mangue et wakame

Tataki de thon avec croquant de sésame

Assortiment de 8 pièces de Sushi avec Wasabi et sauce soja

Maki de thon, 2 Maki de saumon, 2 Maki d'avocat et 2 Nigiri de thon)

Filet de saumon aux légumes au wok et sauce teriyaki

RIZ (minimum deux portions, les prix sont par portion)

Paella du pêcheur, avec poisson, seiche et fruits de mer
Riz noir avec seiche et sa propre encre et fruits de mer

NOS PÂTES *

Fettuccine en sauce marine avec poisson et fruits de mer
Fettuccine au poulet et sauce à la truffe noire
Fettuccine sautés aux légumes frais
Fettuccine à la sauce bolognaise

POISSONS :


Homard à la manière traditionnelle, sauté avec pommes de terre frites, poivron, ail haché et œufs au plat (1 portion pour 2 personnes)
Filet de saumon aux légumes au wok et sauce teriyaki
Grillade de poissons variés et fruits de mer
Poisson frais du jour grillé a la plancha

VIANDES

Entrecôte Black Angus, choisissez votre cuisson préférée
Filet de porc confit dans une sauce aux fruits secs (Tapas ou portion)
Tendre travers de porc au barbecue (Tapas ou portion)
Poulet au curry avec ananas et riz basmati (Tapas ou portion)

NOS DESSERTS :

Déconstruction du Ferrero Rocher spécialité de la maison (pour 2 personnes)
Tarte maison au fromage avec fruits rouges

Greixonera (pudding typique de l'île) 

Riz au lait

Sorbet rafraîchissant au mojito Pinatar

Glaces maison de Formentera, parfums : Mangue / Bisou / Nougat d'amande



*Contient du gluten, mais peut être adapté pour les cœliaques. Les prix sont par portion