

PiNTamonAS

ENTRANTES

- Croquetas caseras cremosas de jamón // 11€ - 2750    
- Croquetas caseras de espinaca, tomate seco y piñones // 11€ - 2750    
- Brochetas de gambón en panko con salsa sweet chili y pomelo // 13€ - 3250     
- Pollo crujiente con salsa de curry y miel // 13€ - 3250   
- Alcachofas rebozadas en panko con alioli ligero de pimienta rosa // 12€ - 3000    
- Ensalada caprese de tomate y mozzarella con pesto de albahaca // 13€ - 3250   
- Ensalada de brotes, pollo frito y frutos secos con salsa de mostaza y miel // 12€ - 3000       
- Ensalada de brotes, salmón y queso feta con salsa de mostaza y miel // 12€ - 3000         
- Vaso de gazpacho andaluz con gilda de boquerones // 10€ - 2500   

PRINCIPALES

- Penne al ragú de ternera con queso parmesano // 16€ - 4000    
- Penne a la boscaiola (salsa cremosa de setas y guanciale) // 17€ - 4250   
- Pasta a la huancaína con milanesa de ternera (salsa peruana de ají amarillo) // 17€ - 4250    
- Entrecote de ternera angus al josper con patatón asado y salsa anticucho // 22€ - 5500  
- Salmón al josper con kimchi de verduras y frutos secos // 20€ - 5000     
- Escalope de ternera rebozado con patatas fritas y pimientos de padrón // 16€ - 4000   
- Pizza de peperonni picante, mozzarella, albahaca y miel // 16€ - 4000   
- Wrap de salmón, rúcula, tomate y aguacate y salsa de lima // 16€ - 4000     
- Burguer de ternera gallega, queso cheddar, bacon, jalapeños y pan brioche // 16€ - 4000   
- Burguer vegetariana, queso cheddar, cebolla crujiente, jalapeños y pan brioche // 17€ - 4250      

POSTRES

- Tiramisú casero de ensaimada y queso mascarpone // 6€ - 1500    
- Brownie casero de chocolate y nueces // 6€ - 1500     
- Helados variados (pregunta a nuestro Staff) // 5€ - 1250    
- Ensalada de frutas de temporada // 6€ - 1500 

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



INNSIDEPALMACENTER

PiNTamonAS

STARTERS

Homemade creamy ham croquettes // 11€ - 2750   

Homemade spinach, sundried tomato, and pine nut croquettes // 11€ - 2750   

Panko-coated prawn skewers with sweet chili and grapefruit sauce // 13€ - 3250    

Crispy chicken with honey curry sauce // 13€ - 3250  

Panko-coated artichokes with light pink peppercorn aioli // 12€ - 3000   

Tomato and mozzarella caprese salad with basil pesto // 13€ - 3250  

Tender shoot salad with fried chicken and nuts with honey mustard sauce // 12€ - 3000     

Tender shoot salad with salmon, feta cheese with honey mustard sauce // 12€ - 3000     

Glass of Andalusian gazpacho with anchovy gilda // 10€ - 2500  

MAIN COURSE

Penne with veal ragù and Parmesan cheese // 16€ - 4000   

Penne with boscaiola (creamy mushroom and guanciale sauce) // 17€ - 4250   

Pasta with huancaína sauce and veal Milanese (Peruvian ají amarillo sauce) // 17€ - 4250   

Josper-style Angus beef entrecote with roasted potatoes and anticucho sauce // 22€ - 5500  

Josper-style salmon with kimchi, vegetables, and nuts // 20€ - 5000    

Breaded beef escalope with fries and Padrón peppers // 16€ - 4000  

Spicy pepperoni pizza with mozzarella, basil, and honey // 16€ - 4000  

Salmon, arugula, tomato, avocado wrap with lime sauce // €16 - 4000   

Galician beef burger with cheddar cheese, bacon, jalapeños, and brioche bread // 16€ - 4000   

Vegan burger with cheddar cheese, crispy onions, jalapeños, and brioche bread // 17€ - 4250   

DESSERT

Homemade tiramisu with ensaimada and mascarpone cheese // 6€ - 1500   

Homemade chocolate and walnut brownie // 6€ - 1500   

Assorted ice creams (ask our staff) // 5€ - 1250   

Seasonal fruit salad // 6€ - 1500

ALLERGEN INFORMATION



INNSIDEPALMACENTER

PiNTamonAs

VORSPEISEN

Hausgemachte cremige Schinkenkroketten // 11€ - 2750    

Hausgemachte Krokette mit Spinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen // 11€ - 2750    

Panko-panierte Garnelenspieße mit süßer Chili-Grapefruit-Sauce // 13€ - 3250     

Knuspriges Hähnchen mit Honig-Curry-Sauce // 13€ - 3250   

Panko-panierte Artischocken mit hellrosa Pfeffer-Aioli // 12€ - 3000    

Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto // 13€ - 3250   

Zarter Sprossensalat gebratenem Hähnchen Nüssen in Honig-Senf-Sauce // 12€ - 3000      

Zarter Sprossensalat mit Lachs und Fetakäse mit Honig-Senf-Sauce // 12€ - 3000      

Ein Glas andalusische Gazpacho mit Sardellen-Gilda // 10€ - 2500   

HAUPTGERICHTE

Penne mit Kalbsragout und Parmesan // 16€ - 4000    

Penne mit Boscaiola (cremige Pilz-Guanciale-Sauce) // 17€ - 4250   

Pasta mit Huancaína und Kalbfleisch Milanese (peruanische Ají-Amarillo-Sauce) // 17€ - 4250    

Angus-Rinderentrecôte nach Jospier-Art mit Bratkartoffeln und Anticucho-Sauce // 22€ - 5500  

Jospier-Lachs mit Kimchi, Gemüse und Nüssen // 20€ - 5000     

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Padrón-Paprika // 16€ - 4000   

Scharfe Peperoni-Pizza mit Mozzarella, Basilikum und Honig // 16€ - 4000   

Lachs-, Rucola-, Tomaten-, Avocado-Wrap mit Limettensauce // 16 € - 4000     

Galizischer Rindfleischburger mit Cheddar, Speck, Jalapeños und Brioche // 16€ - 4000   

Veganer Burger mit Cheddar, Röstzwiebeln, Jalapeños und Brioche // 17€ - 4250     

NACHTISCH

Hausgemachtes Tiramisu mit Ensaimada und Mascarpone // 6€ - 1500    

Hausgemachter Schokoladen-Walnuss-Brownie // 6€ - 1500    

Verschiedene Eissorten (fragen Sie unser Personal) // 5€ - 1250    

Saisonaler Obstsalat // 6€ - 1500

ALLERGENINFORMATIONEN



INNSIDEPALMACENTER

PiNTamonAS

ENTRÉES

Croquettes de jambon crémeuses maison // 11€ - 2750   

Croquettes maison aux épinards, tomates séchées et pignons de pin // 11€ - 2750    

Brochettes de crevettes panko sauce chili douce et pamplemousse // 13€ - 3250     

Poulet croustillant sauce curry miel // 13€ - 3250  

Artichauts panés au panko et aioli léger au poivre rose // 12€ - 3000    

Salade caprese de tomates et mozzarella au pesto de basilic // 13€ - 3250   

Salade de choux tendres, poulet frit et noix avec sauce miel-moutarde // 12€ - 3000       

Salade de pousses tendres au saumon et feta, sauce miel et moutarde // 12€ - 3000       

Verre de gaspacho andalou à la gilda d'anchois // 10€ - 2500   

PRINCIPAUX

Penne au ragù de veau et parmesan // 16€ - 4000   

Penne à la boscaiola (sauce crémeuse aux champignons et au guanciale) // 17€ - 4250  

Pâtes à la sauce huancaína et à la milanaise de veau (sauce ají amarillo péruvienne) // 17€ - 4250   

Entrecôte de bœuf Angus façon Jospé avec pommes de terre rôties et sauce anticucho // 22€ - 5500 

Saumon façon Jospé avec kimchi, légumes et noix // 20€ - 5000    

Escalope de cochon panée avec frites et poivrons Padrón // 16€ - 4000  

Pizza pepperoni épicée avec mozzarella, basilic et miel // 16€ - 4000  

Vwrap saumon, roquette, tomate, avocat et sauce citron vert // 16 € - 4000    

Burger de bœuf galicien avec cheddar, bacon, jalapeños et pain brioché // 16€ - 4000  

Burger végétalien avec cheddar, oignons croustillants, jalapeños et pain brioché // 17€ - 4250    

DESSERT

Tiramisu maison à l'ensaïmada et au mascarpone // 6€ - 1500   

Brownie maison au chocolat et aux noix // 6€ - 1500     

Assortiment de glaces (demandez à notre personnel) // 5€ - 1250   

Salade de fruits de saison // 6€ - 1500

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES



INNSIDEPALMACENTER