Pinot

EMPEZAMOS

Ostra al natural 3,80
Ostras frescas servidas en su punto, con todo el sabor limpio y elegante del mar.
Alérgenos: moluscos

Ostra con leche de tigre 4,50
Ostras frescas acompañadas de espuma leche de tigre cítrica, ligeramente picante y muy refrescante.
Alérgenos: moluscos

Tomates de temporada 12,50
Tomates de temporada, ventresca de atún y gazpacho emulsionado, con un aliño aromático de inspiración mediterránea.
Alérgenos: nueces, pescado

Ensaladilla de gambas al ajillo 11,00
Ensaladilla cremosa con gambas salteadas al ajillo, un bocado clásico con sabor intenso y marinero.
Alérgenos: crustáceo

Patatas bravas 7,50
Mini patatas con alioli de ajo asado y salsa brava castiza.
Alérgenos: huevos, leche

Stracciatella 11,50
Stracciatella, tierra de oliva, tomate seco, pesto de nori, aceite de cilantro y alcaparras crujientes.
AAlérgenos: gluten, leche, nueces

Steak Tartare 19,00
Tartar cortado a cuchillo, aliñado con equilibrio, entre una emulsión de kimchi y otra de ajo negro.
Alérgenos: pescado, huevos, mostaza, gluten

Vieiras soasadas 15,00
Vieiras soasadas con espuma de bisque de gambas.
Alérgenos: pescado

Calamares rebozados 14,50
Calamares rebozados, salsa tzatziki de pepino asado y ralladura de lima.
Alérgenos: moluscos, leche.

Croquetas niguiri 2 ud 10,00
Croquetas cremosas de carrillera de ternera coronadas con steak tartar de solomillo.
Alérgenos: Gluten, leche. mostaza, huevo

SEGUIMOS

Berenjena de la casa 13,50
Berenjena a baja temperatura, hummus de espinaca, emulsión de ajo negro y tomate seco.
Alérgenos: nueces, leche

Atún miso-tonnato 23,50
Atún marcado brevemente, jugoso en el centro, con aliño fresco, ajo verde y salsa tonatto.
Alérgenos: pescado, soja, gluten

Corvina semicurada al horno 22,00
Corvina, en salsa beurre blanc de chardonnay, huevas de trucha y causa limeña.
Alérgenos: pescado, huevos

Magret de pato 25,00
Magret de pato, reducción de pinot noir y puré de boniato y naranja.
Alérgenos: moluscos, huevos

Solomillo de vaca 29,00
Solomillo jugoso acompañado de crema de patata violeta y trufa, verduritas salteadas.
Alérgenos: leche

Pollo thai 19,00
Pollo jugoso en curry de citronela y leche de coco, con naranja soasada que aporta frescor cítrico y un fondo ahumado.
Alérgenos: cacahuetes

EL FINAL DULCE

Texturas de chocolate 7,00
Bizcocho, crema de cacao, crumble y crujiente, terminados con AOVE y sal Maldon. Distintas texturas de chocolate en contraste de temperatura.
Alérgenos: leche, huevos, gluten

Tarta de queso 7,50
Tarta de queso estilo vasco, cremosa en el centro, tostada en superficie, servida con coulis de frutos rojos.
Alérgenos: leche, huevos, gluten

Bienvenido a Pinot.
Aquí, cada plato nacede una elección cuidadosa
y cada copa, de una historia que merece ser contada. Siéntate, relájate y déjate llevar.

Pinot

TO START

Fresh Oyster 3,80
Fresh oyster served at its best, with all the clean, elegant flavours of the sea.
Allergens: molluscs

Oyster with leche de tigre 4,50
Fresh oyster with a citrus leche de tigre foam, lightly spicy and refreshing.
Allergens: molluscs

Seasonal tomatoes 12,50
Seasonal tomatoes, tuna belly and emulsified gazpacho, finished with an aromatic Mediterranean-inspired dressing.
Allergens: nuts, fish

Garlic prawn ensaladilla 11,00
Creamy ensaladilla with garlic-sautéed prawns, a classic bite with bold flavours of the sea.
Allergens: crustaceans

Patatas bravas 7,50
Baby potatoes with roasted garlic aioli and traditional brava sauce.
Allergens: eggs, milk

Stracciatella 11,50
Stracciatella, olive crumble, sun-dried tomato, nori pesto, coriander oil and crispy capers.
Allergens: gluten, milk, nuts

Steak Tartare 19,00
Hand-cut beef tartare, delicately seasoned and served with kimchi and black garlic emulsions.
Allergens: fish, eggs, mustard, gluten

Seared scallops 15,00
Seared scallops with prawn bisque foam.
Allergens: fish

Crispy squid 14,50
Crispy battered squid, roasted cucumber tzatziki and lime zest.
Allergens: molluscs, milk

Nigiri croquettes 2 ud 10,00
Creamy veal cheek croquettes topped with beef tenderloin steak tartare.
Allergens: gluten, milk, mustard, eggs

TO FOLLOW

House aubergine 13,50
Slow-cooked aubergine, spinach hummus, black garlic emulsion and sun-dried tomato.
Allergens: nuts, milk

Miso-Tonnato Tuna 23,50
Lightly seared tuna, juicy at the centre, with a fresh dressing, green garlic and tonnato sauce.
Allergens: fish, soy, gluten

Oven-baked semi-cured corvina 22,00
Corvina with Chardonnay beurre blanc, trout roe and causa limeña.
Allergens: fish, eggs

Duck breast 25,00
Duck breast, Pinot Noir reduction and sweet potato & orange purée.
Allergens: molluscs, eggs

Beef tenderloin 29,00
Juicy beef tenderloin with purple potato and truffle cream, served with sautéed vegetables.
Allergens: milk

Thai chicken 19,00
Juicy chicken in a lemongrass and coconut milk curry, with charred orange for a fresh citrus note and smoky depth.
Allergens: peanuts

A SWEET END

Chocolate textures 7,00
Sponge cake, cocoa cream, crumble and crisp, finished with extra virgin olive oil and Maldon salt. Different chocolate textures served at contrasting temperatures.
Allergens: milk, eggs, gluten

Basque Cheesecake 7,50
Basque-style cheesecake, creamy at the centre with a caramelised top, served with red berry coulis.
Allergens: milk, eggs, gluten

Welcome to Pinot.
Here, every dish begins with a thoughtful choice, and every glass with a story worth telling.
Sit back, relax and let yourself be carried away.