

# Bienvenidos!

## *Lino's* *Restaurant*

### **Pequeño. Fino. Personalmente.**

Por lo que sólo se puede describir la filosofía y el concepto de Lino's.

Ponemos énfasis en la calidad y ingredientes frescos de nuestra selección de platos internacionales, así como en un servicio personalizado y con estilo.

Si usted tiene la sensación como estar "en casa" en el Lino's ,  
hemos cumplido sus y nuestras ideas y esperamos con alegría verle de nuevo!



#### **Mirko Peichl**

La cocina es su reino. Siempre inspirado por nuevas combinaciones de sabores, crea con ingredientes frescos del mercado y de la lonja a su disposición deliciosos platos internacionales.

#### **Benny Schaefer**

Da un servicio personalizado para Su bienestar en el Lino's. Vinos seleccionados y especialidades de nuestra barra, así como la presentación con estilo son su pasión por años.

*Lino's*  
*Entrantes*  
*La Obertura*

**Ensalada verde del mercado**

con frutas y nueces

€ 8

con lonchas de pechuga de pollo + € 3  
con lonchas de solomillo de ternera + € 5

**Gazpacho „Andaluz“**

sopa fría de verduras con pimentón,  
tomate y pepino,  
servido con perejil fresco y crutones

€ 6

**Gambas „Yokohama“**

en jaqueta de pasta de arroz  
con salsa de naranja  
al cama de rucula  
(4 du.)

€ 8

**Caprese**

con mozzarella de bufala, tomates  
aceite de oliva y albahaca  
al cama de rucula

€ 10

**Carpaccio de ternera gallega**

con rucula, encima queso parmesano,  
tomates y servido con aceitunas  
€14

**Carpaccio de pulpo cocido**

servido frío, con tartar de aguacate  
y fresas acompañada de vinagreta

€ 14



Pan casero con mantequilla y salsa € 2,20 p.p.

*Lino's*  
*Platos principales - Carne*  
*- El Intermezzo*

**Escalope Vienna der ternera lechal**  
con patatas fritas  
y ensalada del mercado

€ 15

**Solomillo de cerdo ibérico**  
en medallones  
con salsa de pimienta, servido con  
verduras de mercado

€ 19

**Pechuga de pollo „Marrakesch“**  
con salsa de moscatel  
y miel, pasas y datiles  
con espinacas tostadas

€ 18

*Lino's* **Solomillo (ca. 200 gr.)**  
**de ternera gallega**  
con verduras de mercado

Salsa a elegir: Pimienta, Bernesa, Vino  
tinto con cebollas

€ 25



Acompañamientos: Milhojas de patata, patatas fritas, arroz o quinoa

*Lino's*  
*Platos principales - Pescado*  
*- El Intermezzo*

**Filetes de Lubina a la plancha**  
con mantequilla marrón y verduras

€ 19

*Lino's* **Salmon**

Cocido sous vide (baja temperatura) a  
45 °C, con salsa de azafran y espinacas

€ 19

**Dorada mediterránea con**  
**"Caponata"**

asado entera a la plancha; con tomillo y  
bacon; servido con "Caponata" de  
cebolla blanca, calabacin, hinojo, apio,  
pimenton, miel, tomates cherry, piñones  
y alcaparras

€ 22

**Solomillo de Rape**

con crusta de parmesano  
y puree de guisantes

€ 23



Acompañamientos: Milhojas de patata, patatas fritas, arroz o quinoa

*Lino's*  
*Platos principales - vegetariano*  
*- El Intermezzo*

**Calabacín "Rossini" relleno**  
con quinoa, pimentón, cebolla roja,  
queso ricotta, pipas de girasol,  
champignones, apio y ajo,  
gratinado con queso mozzarella

€ 12



*Lino's*  
*Postres caseros*  
*- el dulce final -*

**Helado casero de Baileys**  
con sirope de licor de cafe

€ 5

**Sorbete casero de Limon**  
con cava y menta

€ 5

**Tarta de Chocolate**  
con núcleo liquido y con helado casero  
de vainilla, frutas y nata

€ 6

**Trilogia**  
de helado y sorbete caseras

para elegir:

- Helado de pistachos -
- Sorbete de frutas de bosque -
- Sorbete de limon -
- Helado de tiramisú -
- Helado de vainilla -
- Helado de sesamo negro -

**Helado casero de jengibre**  
con piña glaseado y  
laminas crujientes de coco

€ 7

€ 7



# Viaje de aventura por el placer de *Lino's*

- servido en once platos pequeños -

Amuse bouche del día

\*\*\*\*\*

Cesta de dos tipos de pan casero con queso fresco, hierbas  
y mantequilla con sal de Himalaya

\*\*\*\*\*

Ensalada verde del mercado con frutas, nueces y añada vinagreta

\*\*\*\*\*

Gamba "Yokohama" enrollado en fideos de arroz, frita y con salsa de naranja

\*\*\*\*\*

Caprese con mozzarella de bufala, tomato y albahaca

\*\*\*\*\*

Gazpacho andaluz, sopa fría de verduras con pimentón, tomate y pepino

\*\*\*\*\*

Carpaccio de pulpo con tartar de aguacate y fresas, servido con vinagreta

\*\*\*\*\*

Filete de Dorada asado, con Caponata y espinacas

\*\*\*\*\*

Sorbete casero de frutas de bosque

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera gallega (ca 40 gr.)  
con salsa de pimienta y verduras a la plancha

\*\*\*\*\*

Nona's Tiramisu, casero

**€ 35 p.P.**

cambios individuales +2€ por plato