

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

Gambas „Yokohama“

en jaqueta de pasta de arroz

con salsa de naranja

al cama de rucula

(4 du.)

€ 8

Carpaccio de ternera gallega

con rucula, encima queso parmesano,

tomates y servido con aceitunas

€14

Sopa de cebolla,

estilo de Paris,

con Baguette gratinado y perejil fresco

€ 7

Ensalada de aguacate y frambuesa

sobre conignos

con piñones y vinagreta de jengibre

€ 7

Codorniz,

Suprema y huevos de codorniz,

servido al lentjas Beluga y canonigos

€ 10



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
"Ratatouille"

asado entera a la plancha; con tomillo,
servido con "Ratatouille" de cebollas,
tomates, pimientos, berenjenas, chili,
servido con espinacas

€ 22



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,
servido con verduras de mercado

€ 12

Lasaña de boniatos y acelgas
con echalotes y ajo,
gratinado con queso de cabra gouda,
servido con chips de verduras

€ 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

Lino's **Naranjas**
Marroquí,
con canela y datiltes

€ 5

Tartelette de crema de limon
con jengibre, chocolate y fresas

€ 7

Trilogia
de helado y sorbete caseras

para elegir:

- Helado de apio y pasa con ron -
- Sorbete de albahaca -
- Sorbete de limon -
- Helado de tiramisu -
- Helado de vainillia -
- Helado de sesamo negro -

€ 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 quark de almendras y zanahorias y mantequilla con sal de Himalaya

Ensalada de aguacate y frambuesa sobre conignos con piñones y vinagreta de jengibre

Carpaccio de tomate violeta y fresa, con aceite de oliva

Suprema y huevos de codorniz, servido al lentjas Beluga y canonigos

Sopa de cebolla, estilo de Paris, con Baguette gratinado y perejil fresco

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

Al 45°C salmón cocido sous vide, con salsa de Azafran y espinacas

Sorbete casero de albahaca

Solomillo de cerdo con salsa de crema con trufa y verduras de Brocoli y zanahorias

Naranjas, estilo Marroquí, con canela y datiltes

€ 35 p.P.

cambios individuales +2€ por plato