

# 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 coco y melón**

fría, servida con menta fresca

€ 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

**Caprese**

de mozzarella de bufala,

con tomate y albahaca,

servido al rucula

€ 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

**'Coq au vin' con muslos de pollo**  
en salsa de vino tinto con chalotes,  
champiñones. Además baguette

€ 18

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

**Rollos de pavo,**  
reellenos de espárragos verdes,  
con salsa de mantequilla de limón y  
patatas

€ 21

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

**Merluza**

Rondajas (3 piezas), fritos,  
servido con pesto de perejil  
y verduras ratatouille

€ 19



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

**Trilogia**  
de helado y sorbete caseras

para elegir:

- Helado de cerezas manzanas -
- Sorbete de albahaca -
- Sorbete de limon -
- Helado de vainilla -
- Helado de chocolate -

€ 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 guacamole y mantequilla con sal de Himalaya

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Caprese de mozzarella de bufala, con tomate y albahaca, servido al rucula

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Sopa fría de coco y melón, con menta fresca

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Rondaja de Merluza, frito, servido con pesto de perejil y verduras ratatouille

\*\*\*\*\*

Helado casero de dátiles y rabano

\*\*\*\*\*

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de pimienta, verduras y milhojas de patatas

\*\*\*\*\*

Naranjas, estilo Marroquí, con canela y datiltes

**€ 35 p.P.**

cambios individuales +2€ por plato