

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.

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

- servido en once platos pequeños -

Amuse bouche del día

Cesta de Pan con Guacamole y mantequilla con sal de Himalaya

Ensalada de achicoria con peras y higos Roquefort

Raviolo relleno de carne de codorniz y espinacas,
con rucula, parmesano y mantequilla marrón

Consomé de carne ternera gallega con Flädle

Vieira con ensalada de wakame

Gambas, a la parrilla, con salsa tailandesa

Rape, con aceite de oliva, perejil y limón

Sorbete casero de Granada

Solomillo de ternera gallega con salsa bearnesa y verduras

Jalea de naranja con crema Cointreau

€ 45 p.P.

cambios individuales +5€ por plato

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

- servido en seis platos -

Amuse bouche del dia

Cesta de Pan con Guacamole y mantequilla con sal de Himalaya

Ensalada de achicoria con peras y higos Roquefort

Ravioli relleno de carne de codorniz y espinacas,
con rucula, parmesano y mantequilla marron

Solomillo de ternera gallega con salsa bearnesa y verduras

Jalea de naranja con crema Cointreau

€ 35 p.P.

cambios individuales +5€ por plato