

La Carta

Pinedo Beach arrocería & lounge



parc natural de
l'albufera

producto natural



NOTAS

En esta Carta se detallan los ingredientes para la elaboración de los platos para personas que puedan tener algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento. Algunas elaboraciones o platos se pueden adaptar a su intolerancia. Consulte a nuestro equipo si tiene alguna duda.

Allergen ingredients are detailed in this menú. Some dishes can be adapted to your intolerance. Please, you consult our team if you have any questions about allergenic ingredients.



Nuestro restaurante somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis, y aparece en nuestra carta con este símbolo:



This restaurant freeze fishery products affected by R.D. 1420/2006 of December 1 on the prevention of parasites by anisakis.



Con este símbolo aparece nuestra oferta más "veggie" (100% vegano).

This symbol appears our most "veggie" offer, especially for vegans.



Con este símbolo aparece nuestra oferta de platos donde se utilizan para su elaboración productos locales.

This symbol appears in our offer of dishes where products from are used for its preparation.

El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta, cumpliendo de esta forma con la Ley 44/2006.

Prices with VAT included (taxes included).

APERITIVOS

ENTRANTES FRIOS

€

Tomate Valenciano con Ventresca

km. 0
Productos locales

14

Tomato salad with tuna



PESCADO



Tartar de atún rojo

20

Red tuna tartare



PESCADO



SOJA



GRANOS DE GARBANZO

Carpaccio de calabacín, queso feta, tomate seco y Aceituna negra deshidratada



15

Zucchini carpaccio, feta cheese, dried tomato and dehydrated black olive



LACTEOS

Steak Tartar

22



MOSTAZA



CONTIENE GLUTEN



SOJA



HUEVOS



FRÍJOS DE CÁSCABA

Ensalada de garbanzo con cebolla macerada en vinagre de Módena, tomate, col morada y salsa de yogur

14

Chickpea salad with onion marinated in Modena vinegar, tomato, red cabbage and yogurt sauce.

También opción vegana



Also vegan option

ENTRANTES CALIENTES DEL MAR

€

**Rabas de sepia, rebozadas en harina de garbanzo
acompañadas de mayonesa de perejil y lima**

17

Cuttlefish tails, coated in chickpea flour, accompanied by parsley and lime mayonnaise



Mix de pescaditos

16

Small fried fish



**Calamar playa a la plancha, con velo de panceta ibérica curada,
alioli de miel y pesto de canónigos.**

19

*Grilled beach squid, with a veil of cured Iberian bacon,
honey aioli and lamb's lettuce pest*



Clotxina (Según temporada)

km. 0
Productos locales

14

Mussels



Tellinas (Según temporada)

km. 0
Productos locales

16

Clams



**Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier
de patata trufada**

22

Crispy octopus at low temperature on parmentier truffled potato



Gamba rayada plancha

6/unidad

Prawn (unit)



Rojo (Carabinero) plancha - unidad

11/unidad

“Rojo” (Carabinieri) - unit



STREETFOOD

€

Gyozas de Carrillada de ternera con su demiglance

km. 0
Productos locales

4/unidad

Beef cheek gyozas with demiglance



Croqueta liquida de pato y setas

km. 0
Productos locales

5/unidad

Liquid duck and mushroom croquette



Tosta de Cococha de merluza

6/unidad

Hake Cococha Toast



*También opción sin gluten

Crujiente de algas y gambas

5/unidad

Crispy shrimp and seaweed



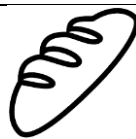
Croqueta de Jamón ibérico

3/unidad

Iberian ham croquette



SERVICIO DE PAN



km. 0
Productos locales

€

Servicio de pan por persona

0,9

Bread per person



*opción pan sin gluten

Morteros de "All i oli" y tomate (ambos)

3,5

"All i oli" and tomato cup (both of them)



Nota: Para el buen desarrollo del servicio y de los tiempos de espera, por favor, **ENCARGUE SU PAELLA** al hacer la reserva telefónica.

Recuerde: Los arroces los cocinamos mínimo 2 raciones (desde 2), pero el precio que aparece es de 1 ración, por lo que hay que multiplicar el precio por las raciones que se soliciten.

Para personas que vienen solas; o para personas veganas o vegetarianas; o con alguna alergia al marisco, podemos hacer paellas de 1 ración.

Máximo DOS paellas distintas por mesa, los fines de semana y festivos UNA paella por mesa.

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS



km. 0
Productos locales



Paella Valenciana de Pollo y Conejo (1h sin reserva previa)

18/ración

Chicken and rabbit Paella

Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas (1h)

23/ración

Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms

Paella de Verduras de temporada (1h sin reserva previa)

17/ración

Vegetables Paella



PAELLAS DEL MAR



Paella de Bogavante

27/ración

Lobster Paella



Paella Pinedo Beach (1 gamba, 1 cigala nº1 y 1 carabinero x ración)

28/ración

(Paella de Marisco Especial)

Especial Paella - Special Seafood (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri per racion)



Arroz del "Senyoret"

20/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Arroz Negro

"Arroz Negro" (black seafood rice)



€
19/ración

ARROCES MELOSOS



Arroz meloso de pulpo y gambas

Rice broth with octopus and shrimp



€
24/ración

Arroz Meloso con Bogavante

Rice broth with Lobster



27/ración

Arroz Meloso del "Senyoret"

Rice broth with seafood ("Senyoret" = shellfish without shell)



20/ración

Arroz Meloso de "Putxero i Pilota"

Rice broth "Putxero y Pilota"



19/ración

FIDEUÁS

€

Fideuá del "Senyoret"

Seafood "Fideuá" ("Senyoret" = shellfish without shell)



Con Fideo Gordo de Gallo (Fideuá del Senyoret) o

Con Fideo Fino nº2 de Gallo ("FIFI" del Senyoret)

20/ración

Fideuá "FIFI" de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

km. 0
Productos locales

Duck Magret and Foie "FIFI" (thin noodle), with mushrooms



Esta fideuá de Magret de pato y Foie la elaboramos con **Fideo fino nº2 de Gallo.**

23/ración

*Disponemos de fideos sin gluten.

*We have gluten-free noodles.



NOTA: TODAS las paellas, arroces y fideuàs tardan alrededor de **45/50 minutos** (las de carne y verdura más de **1 hora**) si no han sido encargadas previamente, por lo que **ENCARGUE su paella** al hacer la reserva telefónica.

All paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand.

NOTA: Cuando el cliente llega al restaurante, es sentado en su mesa y reconfirma el tipo de arroz reservado, en ese instante se marchará el arroz en cocina, que podrá tardar entre 30 y 40 minutos aprox. desde ese momento según el volumen de clientes que haya en el local.

When the customer arrives at the restaurant, is seated at their table and reconfirms the type of rice reserved, at that moment the rice will leave the kitchen, which may take approximately 30 to 40 minutes.

El arroz que utilizamos para la elaboración de todas nuestras paellas y arroces melosos es la variedad "J. Sendra D.O. Valencia".



km. 0
Productos locales

PESCADOS



€

Lubina

km. 0
Productos locales

21

Bass



Rodaballo

20

Sole



***Consulte la disponibilidad de otro tipo de pescado fuera de carta según mercado.**

**Availability according to fish market.*

CARNES



€

Solomillo de ternera

22

Beaf sirloin

Solomillo de ternera al foie

24

Beaf sirloin with foie

Entrecot

20

Entrecote

Timbal de cordero lechal con puré de boniato

18

Suckling lamb timbale with sweet potato puree

***La carne se sirve poco hecha, por favor infórmenos si la quiere al punto o muy hecha.**

**Meat is served rare, please inform us if you want it medium rare or well done.*



PARA NIÑ@S

€

Hamburguesa mixta con patatas

8,5

Mixed burger with potatoes



**La hamburguesa contiene huevo pasteurizado y pan rallado de trigo (gluten), trazas de soja y leche.*

**El pan de la hamburguesa puede ser sin gluten.*

Nuggets de pollo con patatas

8,5

Chicken fingers with potatoes





NUESTOS POSTRES

€

Delicias de Chocolate



Chocolates of the world



10

Sorbete de Limón/Mandarina



Lemon/Tangerine Sorbet



7

Tarta de Queso con salsa toffee



Cheesecake with toffee sauce



7

Torrija de Horchata con helado de turrón

Horchata french toast with nougat ice cream



7



Ice cream

BOLAS DE HELADO x unidad

Bola de helado

3,2 €/unidad

Sabores a elegir: Turrón, chocolate y vainilla

Ice cream ball – 3,2 euros/unit.

Flavors to choose: Nougat, chocolate y vanilla



CERVEZAS



EN BOTELLA

€

Cerveza (tercio)

3

Bottle of beer

Heineken, Águila sin filtrar, Selecta

3,5

Bottle of beer Heineken, Águila sin filtrar, Selecta

Cerveza (Tercio) 0,0 y 0'0 tostada

3

Bottle of beer 0,0 and 0'0 Toasted

Cerveza (Tercio) Sin Gluter.



3,2

Bottle of beer gluten-free



DE BARRIL – EL ÁGUILA

€

Doble de cerveza

3

Big glass of beer

Pinta de cerveza

4,5

Pint of lager

Doble de Radler

3

Big glass of beer with lemon ("Radler")

BEBIDAS



€

Agua mineral 1 litro

Mineral water (1 litre)

3

Agua con gas

Soda

2,5

Refresco (Coca-cola, Fanta, etc.)

Soft drink

2,5

€

SANGRIAS



litro / copa

Sangría

"Sangría"

17 / 6

Sangría de Cava

"Cava Sangría"

20 / 7,5

Jarra de Tinto de Verano

"Tinto de Verano"

13 / 4

VERMUT

€

Martini, Oh lalá, Descaro, Izaguirre

4,5

Aperol Spritz

8





	€
Café <i>Black coffee</i>	2
Cortado <i>Coffe with milk</i>	2,2
Bombón <i>Coffee with milk condensed</i>	2,5
Café con leche <i>Coffee with a dash of milk</i>	2,5
Infusiones <i>Herbal infusions</i>	2
Carajillo <i>Coffee with cognac</i>	3
Carajillo de Ron Quemado ("Cremaet") <i>"Carajillo" with burnt rum ("Cremaet")</i>	3,5
Capuchino <i>Capuchino</i>	3,2

Recuerde: El Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) está **INCLUIDO** en todos los precios de la carta, cumpliendo de esta forma con la Ley 44/2006.

Prices with VAT included (taxes included).

Pinedo Beach
arrocería & lounge