La Carta

Pinedo Beach

arrocería & lounge

MICHELIN
2025

parc natural de
l'albufera
producto natural

SOMGASTRO
ARROCERIAS
GROUP

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, 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 sea products affected by R.D. 1420/2006 of December 1 about the prevention of parasites by anisakis.

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

This symbol appears in our "veggie" offers.

Con este símbolo km. 0 Productos locales **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 **15**

Tomato salad with tuna belly

PESCADO

Tartar de atún rojo **20**

Red tuna tartare

PESCADO SOJA GRANOS DE SÉSAMO CONTIENE GLUTEN **Opción sin gluten*

Carpaccio de calabacín, queso feta, tomate seco y Aceituna negra deshidratada **13**

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

LACTEOS

Steak Tartar **23**

MOSTAZA CONTIENE GLUTEN SOJA HUEVOS FRUTOS DE CÁSCARA

Ensalada de garbanzo con cebolla macerada en vinagre de Módena, tomate y col morada VEGAN **15**

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

HUEVOS

ENTRANTES CALIENTES

€

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

PESCADO

Mix de pescaditos **16**

Small fried fish

PESCADO CRUSTÁCEOS CONTIENE GLUTEN *Opción sin gluten. Gluten free option.*

Calamar playa a la plancha, con velo de panceta ibérica curada, alioli de miel y pesto de canónigos. **20**

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

LACTEOS

Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada **22**

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier

PESCADO CRUSTÁCEOS LACTEOS CONTIENE GLUTEN *Opción sin gluten. Gluten free option.*

Patatas Bravas Pinedo Beach - *también opción vegana* **9**

"Bravas" Potatoes (available in vegan)

STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

Croqueta liquida de pato km. 0 Productos locales **6 € x *unidad***

Liquid croquette of duck

CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

Pan brioche de panceta a baja temperatura, salsa tártara, praline de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi **6 € x *unidad***

Slow-cooked pork belly brioche bun with tartar sauce, toasted peanut praline, and fermented Chinese cabbage in kimchi

FRUTOS DE CÁSCARA · LACTEOS · HUEVOS · CONTIENE GLUTEN

Crujiente de algas y gambas **5 € x *unidad***

Crispy pastry filled with silky prawn and seaweed bechamel

CONTIENE GLUTEN · LACTEOS · CRUSTACEOS · E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Croqueta de Jamón ibérico **3 € x *unidad***

Iberian ham croquette

CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

SERVICIO DE PAN

km. 0 Productos locales

€

Servicio de pan por persona **0,9**

Bread per person

CONTIENE GLUTEN **opción pan sin gluten. Gluten free option*

Morteros de "All i oli" y tomate (ambos) **3,5**

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

HUEVOS

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, no obstante, los fines de semana si están encargadas pueden ser DOS.

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS

GLUTEN FREE km. 0 Productos locales €

Paella Valenciana de Pollo y Conejo *(1h sin reserva previa)* **18***/ración*
Chicken and rabbit Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas *(1h)* **23***/ración*
Duck breast and Foie Paella, with mushrooms (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

Paella de Verduras de temporada *(1h sin reserva previa)* VEGAN **17***/ración*
Vegetables Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

PAELLAS DEL MAR

GLUTEN FREE €

Paella de Bogavante Azul **31***/ración*
Blue Lobster Paella

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Paella Pinedo Beach *(1 gamba, 1 cigala nº1 y 1 carabinero x ración)* **29***/ración*
(Paella de Marisco Especial)
Especial Paella - Special Seafood (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri prawn per portion)

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Arroz del "Senyoret" **21***/ración*
"Arroz del Senyoret" (= seafood peeled rice)

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Paella de Plancton marino y Gamba rayada **24***/ración*
Striped prawn and Plancton Paella

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

€

Arroz Negro **20***/ración*

"Arroz Negro" (black seafood rice)

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ARROCES MELOSOS

GLUTEN FREE

€

Arroz meloso de pulpo y gambas **24***/ración*

Soupy rice with octopus and shrimp

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Arroz Meloso con Bogavante Azul **31***/ración*

Soupy rice with blue Lobster

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Arroz Meloso del "Senyoret" **21***/ración*

Soupy rice with seafood ("Senyoret" = seafood peeled rice)

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

FIDEUÁS

€

Fideuá con fideo gordo o fideo fino de marisco **23***/ración*

Seafood "Fideuá"

CONTIENE GLUTEN PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Con Fideo Gordo de Gallo (Fideuá de Marisco) o
Con Fideo Fino nº2 de Gallo ("FIFI" de Marisco)

Fideuá "FIFI" de Magret de Pato y Foie, con mix de setas km. 0 Productos locales **23***/ración*

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

CONTIENE GLUTEN

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

***Disponemos de fideos sin gluten**. *Available gluten free noodle* GLUTEN FREE

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".

ARROS DE VALENCIA DENOMINACIO D'ORIGEN CONSELL REGULADOR

km. 0 Productos locales

PESCADOS

	€
Dorada *Sea Bream*	**19**
Rodaballo *Turbot*	**23**

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

**Availability according to fish market.*

CARNE

€

Entrecot **21**

Entrecote

Solomillo de ternera **23**

Beaf tenderloin

Solomillo de ternera al foie **25**

Beaf tenderloin with foie

***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 **9**

Mixed burguer with chips

**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.*

**The burger contains pasteurized egg and wheat breadcrumbs (gluten), with traces of soy and milk.*
**Gluten-free burger bread available upon request.*

Nuggets de pollo con patatas **9**

Chicken fingers with chips

NUESTOS POSTRES

€

Delicias de Chocolate **10**

Chocolates delights

FRUTOS DE CÁSCARA · FRUTOS · LÁCTEOS · CONTIENE GLUTEN

Sorbete de Limón/Mandarina con cava **7**

Lemon/Tangerine Sorbet with cava

FRUTOS DE CÁSCARA · LÁCTEOS · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Tarta de Queso con salsa toffee **7**

Cheesecake with toffee sauce

LÁCTEOS · FRUTOS

Torrija de Horchata con helado de turrón **7**

Horchata french toast with nougat ice cream

FRUTOS · LÁCTEOS · CONTIENE GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA

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/portion.

Flavors to choose: Nougat, chocolate y vanilla

LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA

CERVEZAS

CONTIENE GLUTEN

EN BOTELLA

€

Cerveza (tercio) / Radler **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 Gluten GLUTEN FREE **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

BEBIDAS

€

Agua mineral 1 litro — **3**
Mineral water (1 litre)

Agua con gas — **2,5**
Soda

Refresco *(Coca-cola, Fanta, etc.)* — **2,5**
Soft drink

€

SANGRIAS

E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

litro / copa

Sangría — **18 / 6**
"Sangría"

Sangría de Cava — **20 / 8**
"Cava Sangría"

Jarra de Tinto de Verano — **15 / 5**
"Tinto de Verano"

VERMUT

€

Martini, Oh lalá, Descaro, Izaguirre — **5**

Aperol Spritz — **9**

	€
Café *Black coffee*	**2**
Cortado *Coffe with milk*	**2,2**
Bombón *Coffee with milk condensed*	**2,5**
Café con leche *Coffee with a dash of milk*	**2,5**
Infusiones *Herbal infusions*	**2**
Carajillo *Coffee with cognac*	**3,2**
Carajillo de Ron Quemado ("Cremaet") *"Carajillo" with burnt rum ("Cremaet")*	**4**
Capuchino *Capuchino*	**3,2**

***Recuerde:* El Impuesto sobre el Valor Añadido *(IVA) está INCLUIDO* en todos los precios de la carta.**
Prices with VAT included (taxes included).

Pinedo Beach
arrocería & lounge

MICHELIN
2025