

La Carta

Pinedo Beach

arrocería & lounge



MICHELIN
2026



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 aparece nuestra oferta más “veggie” (100% vegano).
This symbol appears in our "veggie" offers.



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
Tomato salad with tuna belly

km. 0

Productos locales

15



Tartar de atún rojo
Red tuna tartare

*Opción sin gluten

20



Carpaccio de calabacín, queso feta, tomate seco y Aceituna negra deshidratada
Zucchini carpaccio, feta cheese, dried tomato and dehydrated black olive

13

Steak Tartar

23

Ensalada de garbanzo con cebolla macerada en vinagre de Módena, tomate y col morada
Chickpea salad with onion marinated in Modena vinegar, tomato and red cabbage.

15

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



Mix de pescaditos 16

Small fried fish



*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



Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier
de patata trufada 22

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier



*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

Liquid croquette of duck

6 € x unidad



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



Crujiente de algas y gambas

5 € x unidad

Crispy pastry filled with silky prawn and seaweed bechamel



Croqueta de Jamón ibérico

3 € x 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. Gluten free option*

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

3,5

"All i oli" and tomato (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, 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 <i>Chicken and rabbit Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)</i>	
Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas (1h) 23/ración <i>Duck breast and Foie Paella, with mushrooms (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)</i>	
Paella de Verduras de temporada (1h sin reserva previa) 17/ración <i>Vegetables Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)</i>	VEGAN
PAELLAS DEL MAR GLUTEN FREE €	
Paella de Bogavante Azul 31/ración <i>Blue Lobster Paella</i>	
PESCADO CRUSTACEOS MOJSCOS EX DORADO DE AZULRE Y SAUTIS	
Paella Pinedo Beach (1 gamba, 1 cigala nº1 y 1 carabinero x ración) 29/ración (Paella de Marisco Especial) <i>Especial Paella - Special Seafood (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri prawn per portion)</i>	
PESCADO CRUSTACEOS MOJSCOS EX DORADO DE AZULRE Y SAUTIS	
Arroz del "Senyoret" 21/ración <i>"Arroz del Senyoret" (= seafood peeled rice)</i>	
PESCADO CRUSTACEOS MOJSCOS EX DORADO DE AZULRE Y SAUTIS	
Paella de Plancton marino y Gamba rayada 24/ración <i>Striped prawn and Plancton Paella</i>	
PESCADO CRUSTACEOS MOJSCOS EX DORADO DE AZULRE Y SAUTIS	



Arroz Negro

“Arroz Negro” (black seafood rice)



€
20/ración

ARROCES MELOSOS



Arroz meloso de pulpo y gambas

Soupy rice with octopus and shrimp



€
24/ración

Arroz Meloso con Bogavante Azul

Soupy rice with blue Lobster



31/ración

Arroz Meloso del “Senyoret”

Soupy rice with seafood (“Senyoret” = seafood peeled rice)



21/ración

FIDEUÁS

€

Fideuá con fideo gordo o fideo fino de marisco

Seafood “Fideuá”



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

23/ración

Fideuá “FIFI” de Magret de Pato y Foie, con mix de setas



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. Available 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		€
Dorada		19
Sea Bream		
		
Rodaballo		23
Turbot		
		

***Consulte la disponibilidad de otro tipo de pescado fuera de carta según mercado.**
**Availability according to fish market.*



CARNE 		€
Entrecot		21
<i>Entrecote</i>		
Solomillo de ternera		23
<i>Beaf tenderloin</i>		
Solomillo de ternera al foie		25
<i>Beaf tenderloin with foie</i>		

***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
<i>Mixed burger with chips</i>	



***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
<i>Chicken fingers with chips</i>	





NUESTOS POSTRES

€

Delicias de Chocolate



10

Chocolates delights



Sorbete de Limón/Mandarina con cava



7

Lemon/Tangerine Sorbet with cava



Tarta de Queso con salsa toffee



7

Cheesecake with toffee sauce



Torrija de Horchata con helado de turrón

7

Horchata french toast with nougat ice cream



Flan de calabaza



7

Pumpkin flan



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



CERVEZAS



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 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



BEBIDAS

€

Agua mineral 0,75 l.

3

Mineral water (0,75 litre)

Agua con gas

2,5

Soda

Refresco (Coca-cola, Fanta, etc.)

2,5

Soft drink

€



SANGRIAS

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 <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>	3,2
Carajillo de Ron Quemado (“Cremaet”) <i>“Carajillo” with burnt rum (“Cremaet”)</i>	4
Capuchino <i>Capuchino</i>	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).

