

La Carta

Pinedo Beach arrocería & lounge



MICHELIN
2026



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 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

km. 0
Productos locales

16

Tomato salad with tuna belly



PESCADO



Tartar de atún rojo

Red tuna tartare



PESCADO



SOJA



GRANOS DE GARBANZO



CONTIENE GLUTEN

*Opción sin gluten

22

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

24



MOSTAZA



CONTIENE GLUTEN



SOJA



FREE VEG

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



16

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



FREE VEG

ENTRANTES CALIENTES

€

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

18

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



Mix de pescaditos

17

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.**

22

*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**

24

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier



**Opción sin gluten. Gluten free option.*

Patatas Bravas Pinedo Beach

9,5

También opción vegana 

"Bravas" Potatoes (available in vegan)



MARISCO PLANCHA *por unidad*



Gamba rayada plancha - unidad

6 €/unidad

Prawn - per portion



Carabinero plancha (Rojo) - unidad

11 €/unidad

Carabinieri prawn - per portion

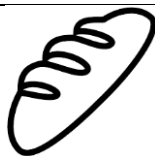


STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

- Croqueta liquida de pato**  **7 € x unidad**
Liquid croquette of duck
-  
- Pan brioche de panceta a baja temperatura, salsa tártara, praline de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi** **6,5 € 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** **6 € 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)

4,2

"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 €

Paella Valenciana de Pollo y Conejo (1h sin reserva previa) **19/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) **24/ración**
Duck breast and Foie Paella, with mushrooms (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

Paella de Secreto Ibérico y ajo tierno (1h sin reserva previa) **24/ración**
Paella with Iberian pork and tender garlic (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

PAELLA VEGANA*

Paella de Verduras de temporada (1h sin reserva previa) **18/ración**
Vegetables Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

PAELLAS DEL MAR €

Paella de Bogavante Azul **32/ración**
Blue Lobster Paella



Paella Pinedo Beach (1 gamba, 1 cigala nº1 y 1 carabinero x ración) **31/ración**
(Paella de Marisco Especial)

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





Arroz del "Senyoret"

21/ración

"Arroz del Senyoret" (= seafood peeled rice)



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

25/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Arroz Negro

21/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

32/ración

"Rojos" Paella (2 carabinieri prawn per portion)



ARROCES MELOSOS



Arroz meloso de pulpo y gambas

25/ración

Soupy rice with octopus and shrimp



Arroz Meloso con Bogavante Azul

32/ración

Soupy rice with blue Lobster



Arroz Meloso del "Senyoret"

21/ración

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



Nota: Al hacer el pedido díganos si quiere este tipo de arroz más meloso o más caldoso.

***Los arroces melosos tardan alrededor de 45/50 minutos si no han sido encargadas previamente, los fines de semana y festivos los arroces se elaboran bajo reserva telefónica previa. *Soupy rice paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand, on weekends and holidays they are only made under prior reservation.**



FIDEUÁS



Fideuá con fideo gordo o fideo fino de marisco

24/ración

Seafood "Fideuá"



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



24/ración

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**.

*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".



PESCADOS



€

Dorada

Sea Bream

21

Rodaballo

Turbot

24

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

**Availability according to fish market.*

CARNE



€

Entrecot

Entrecote

22

Solomillo de ternera

Beef tenderloin

24

Solomillo de ternera al foie

Beef tenderloin with foie

26

***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.*

***La carne se sirve acompañada de guarnición (patatas o verduras o plancha).**

**The meat is served with a side dish (potatoes or grilled vegetables).*

PARA NIÑ@S



€

Hamburguesa mixta con patatas

Mixed burger with chips

10



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

**The burger contains pasteurized egg and wheat breadcrumbs (gluten), with traces of soy and milk.*

***El pan de la hamburguesa puede ser sin gluten. Gluten-free burger bread available upon request.**

Fingers de pollo con patatas

Chicken fingers with chips

10





NUESTROS 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



8

Cheesecake with toffee sauce



Torrija de Horchata con helado de turrón

8

Horchata french toast with nougat ice cream



Flan de calabaza



7,5

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

3,5

Bottle of beer

Heineken, Águila sin filtrar, Selecta

4

Bottle of beer Heineken, Águila sin filtrar, Selecta

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

3,5

Bottle of beer 0,0 and 0'0 Toasted

Cerveza (Tercio) Sin Gluter.

3,5

Bottle of beer gluten-free



DE BARRIL

€

Doble de cerveza

3,5

Big glass of beer

Pinta de cerveza

5

Pint of lager

AGUAS Y REFRESCOS



€

Agua mineral 0,75 l. [Mondariz](#)

3,2

Mineral water 0,75 l.

Agua con gas 0,30 l. [Mondariz](#)

3

Sparkling water 0,30 l.

Refresco (Coca-cola, Fanta, etc. formato 0,20l. aprox.)

2,7

Soft drink

SANGRÍAS y AGUA DE VALENCIA



copa € / litro

Tinto de verano

5,5 / 16

Sangría

7 / 20

Sangría de Cava

8,5 / 24

Agua de Valencia

9,5 / 26

(Zumos de Naranja, Cava, Vodka y Ginebra)

VERMUT

€

Martini, Oh lalá, Izaguirre

5

Aperol Spritz

10



CAFÉ



	€
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>	3,5

Nota: El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta.
Prices with VAT included (taxes included).

Pinedo Beach
arrocería & lounge

MICHELIN
2026