

La Carta

El Mirador *de Pinedo*

arrocería



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



Tartar de atún rojo



20

Red tuna tartare



"Esgarraet"

15

"Esgarraet" (Paprika, Cod and dried salted tuna)



*Opción sin gluten

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



15

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



Steak Tartar

22



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

€

Patatas Bravas (también opción vegana)



8,5

"Bravas" Potatoes (vegan option too)



*Opción sin gluten

Calamares a la Romana*

17

Squid fried in batter



*También opción sin gluten

*Están elaborados con calamar playa, no con pota. [¿sabes la diferencia? Pincha explicación.](#)

"All i pebre" - receta tradicional

19

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Sepia playa a la plancha

15

Fresh cuttlefish



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



STREETFOOD

€

Gyozas de Carrillada de ternera con su demiglace

km. 0
Productos locales

4/unidad

Beef cheek gyozas with demiglace



Croqueta liquida de pato y setas

km. 0
Productos locales

5/unidad

Liquid duck and mushroom croquette



Tosta de Coccocha de merluza

6/unidad

Hake Coccocha Toast



*También opción sin gluten

Crujiente de algas y gambas

5/unidad

Crispy shrimp and seaweed



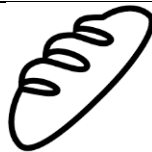
Croqueta de Jamón ibérico

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 de Marisco (2 gambas rayadas, 1 cigala nº1 por ración)

23/ración

Seafood Paella (2 striped prawns and 1 Norway lobster nº1 per racion)



Paella El Mirador (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"

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



€
20/ración

Paella de Plancton marino y Gamba rayada

Striped prawn and Plancton Paella



24/ración

Arroz Negro

"Arroz Negro" (black seafood rice)



19/ración

ARROCES MELOSOS CARNE



€

Arroz Meloso de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

23/ración

Arroz Meloso de "Putxero i Pilota"

Rice broth "Putxero y Pilota"



19/ración

ARROCES MELOSOS MARISCO



€

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



FIDEUÁS



Fideuá del “Senyoret”

20/ración

Seafood “Fideuá” (“Senyoret” = shellfish without shell)



Con Fideo Gordo de Gallo (Fideuá del Senyoret) o

Con Fideo Fino nº2 de Gallo (“FIFI” del Senyoret)

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



23/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.

*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”.





PESCADOS



€

Dorada

Sea Bream

18



Rodaballo

Turbot

22



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

**Availability according to fish market.*

CARNES



€

Solomillo de ternera

Beaf sirloin

22

Solomillo de ternera al foie

Beaf sirloin with foie

24

Entrecot

Entrecote

20

Jarrete de cordero lechal con puré de calabaza a la miel

Suckling lamb shank with honey pumpkin puree

22

***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



10

Chocolates of the world



Sorbete de Limón/Mandarina



7

Lemon/Tangerine Sorbet



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



Bola de helado x unidad

3,2 €/unidad

Sabores a elegir: Turrón, chocolate y vainilla

Ice cream ball – 3,2 euros/unit.

Flavors to choose: Nougat, chocolate y vainilla



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 Gluten



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>	4
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)

El Mirador
de Pinedo
arrocería