

La Carta

El Mirador de Pinedo

arrocería



GASTRO
ARROCKERÍAS
GROUP

www.gastroarroceriasgroup.com

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).

ENTRANTES FRÍOS

€

Tomate Valenciano de Km 0 con anchoas del cantábrico, huevas de arenque, cebolla encurtida, piparras y aliñado con nuestro aceite de albahaca y hojas de higuera **14**

km. 0
Productos locales

Valencian tomato from Km 0 with Cantabrian anchovies, herring roe, pickled onion, piparras and seasoned with our basil and fig leaf oil.



PESCADO

Ensalada de burrata con cherrys, encurtidos, nectarina, brotes tiernos, nueces y pesto verde **16,5**

km. 0
Productos locales

Burrata salad with cherry tomatoes, pickles, nectarines, tender shoots, walnuts and green pesto



LACTEOS
FRUTOS DE CÁSCARA

Tartar de atún rojo **20**



Atún rojo marinado en soja y kimchi, acompañado de nuestro refrescante gazpacho de "pimentó en salmorra" tomatillos verdes y jalapeño.

Red tuna marinated in soy and kimchi, accompanied by our refreshing "pimentó en salmorra" gazpacho with green tomatillos and jalapenos.



PESCADO

SOJA

GIBAMOS DE SESAMO

CONTIENE GLUTEN

*Opción sin gluten

"Esgarraet" **15**

km. 0
Productos locales

Pimiento asado a la llama con pasta de ajo confitado, bacalao desmigado, anchoas del cantábrico, aceituna negra y crujiente de la propia piel del bacalao.

"Esgarraet": Flame roasted pepper with confit garlic paste, crumbled cod, cantabrian anchovies, black olives and crunchy cod skin.



PESCADO

Carpaccio de calabacín, queso feta, tomate seco aceituna negra deshidratada y pesto rosso **13**

km. 0
Productos locales

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



LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

Este plato es vegetariano, no obstante, se puede preparar vegano.

This dish is vegetarian; however, it can be prepared vegan.



Ensaladilla cremosa de bonito con encurtido casero, huevas de arenque, alcaparrones, emulsión de kimchi y tostas de regañá 16

Creamy red tuna salad with homemade pickle, herring roe, capers, kimchi emulsion and scolding toasts



*Opción sin gluten

Steak Tartar 22

Solomillo de vaca (200gr) cortado a cuchillo al momento, acompañado de emulsión de trufa y de sésamo, aceituna negra deshidratada y encurtidos caseros.

(Se sirve con tostas de regañá, hay opción de servirlo con pan brioche suplemento + 3 euros).

Beef sirloin (200gr) cut with a knife at the moment, accompanied truffle and sesame emulsion, dehydrated black olive and pickled (served with regna toast, there is the option of serving it with brioche bread supplement +3 euros).



*Opción sin gluten

Tiradito de Salmón curado en casa con berenjena a la llama y pasta de sésamo; emulsión de tandoori; aderezo de mostaza y miel; y alcaparrones 15,5

Home-cured salmon tiradito with flame-cooked eggplant and sesame paste; tandoori emulsion; mustard dressing and honey; and capers



ENTRANTES CALIENTES €

Patatas Bravas - también opción vegana 8,5



Nuestras patatas bravas con salsa de chiles fermentados.

La opción vegana se sirve con salsa brava de chiles fermentados, crema de aguacate con ajo y tomate concentrado con miel.

"Bravas" Potatoes (vegan option too)

Our bravas potatoes with fermented chili sauce.

The vegan option is served with spicy sauce made with fermented chiles, avocado cream with garlic and concentrated tomato with honey.



*Opción sin gluten

€
17

Calamares a la Andaluza

Calamar playa pasado por harina de garbanzo y frito acompañado de emulsión de ajo negro.

Beach squid passed through chickpea flour and fried accompanied black garlic emulsion



Sepia playa

16

Sepia playa a la plancha con piparras dulces fritas y emulsión de perejil y lima.

Grilled beach cuttlefish with fried sweet peppers and parsley and lime emulsion.



Mix de pescaditos

16

Small fried fish



Clóchinas (Según temporada)



14

Mussels



Piparras dulces fritas con crema de foie, papada ibérica de cerdo adobada y yema curada

17,5

Fried sweet piparras with foie cream, Iberian dewlap marinated pork and cured yolk



Flautín de algas y gambas

12

Flautín relleno con bechamel fluida de gambas y algas acompañado de los crujientse de las cabezas y emulsión de sus corales.

Piccolo stuffed with fluid bechamel of shrimp and seaweed accompanied With crunchy heads and emulsion of its corals



Timbal de carrillera con parmentier de patata trufada y cremoso de foie al PX

16

Cheek timbale with truffled potato parmentier and creamy foie with px



STREET FOOD

€

Carpaccio de vieira curada en casa con salsa de

vermouth blanco y aceite de albahaca (se sirve en frío)

8 € x unidad

Home-cured scallop carpaccio with white vermouth sauce and basil oil. (served cold)



Pan brioche de panceta a baja temperatura, salsa tártara, praliné de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi

6 € x unidad

Low temperature bacon brioche bread, tartar sauce, roasted peanut praline and fermented bok choy in kimchi



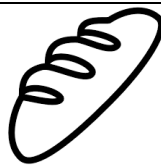
Croqueta de Jamón ibérico

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

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"

21/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Arroz Negro

19/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



ARROZ MELOSO DE CARNE



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

23/ración

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

ARROCES MELOSOS DE MARISCO



Arroz meloso de pulpo y gambas

24/ración

Rice broth with octopus and shrimp



Arroz Meloso con Bogavante

27/ración

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso del "Senyoret"

21/ración

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



Nota: Al hacer el pedido díganos si quiere este tipo de arroz más meloso o más caldoso. Por favor, encargue los arroces al hacer la reserva telefónica.



FIDEUÁS



Fideuá de Marisco (con fideo gordo o fideo fino)

23/ración

Seafood "Fideuá"



Con Fideo Gordo de Gallo (Fideuá de Marisco) o

Con Fideo Fino nº2 de Gallo ("FIFI" de Marisco)

"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

18

Sea Bream



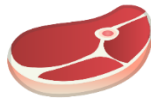
Rodaballo

22

Turbot



CARNES



€

Solomillo de ternera

22

Beaf sirloin

Solomillo de ternera al foie

24

Beaf sirloin with foie

Entrecot

20

Entrecote

***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



NUESTROS POSTRES

€

Brownie de Chocolate compacto con caramelo salado y helado de vainilla



7

Compact Chocolate Brownie with Salted Caramel and vanilla ice cream



Sorbete de Limón/Mandarina



km. 0
Productos locales

5

Lemon/Tangerine Sorbet



Tarta de Queso fundente de avellanas y chocolate blanco



8

Hazelnut and white chocolate melting cheesecake



Torrija de pan brioche caramelizada con salsa de horchata, crema lotus y helado

7

Caramelized brioche bread toast with horchata sauce, lotus cream and ice cream



Tiramisú

7

Tiramisu



Nuestro flan perfecto con nata ahumada al romero y helado de turrón

7

Our perfect flan with rosemary smoked cream and ice cream nougat



Requesón, higo blanco, miel y nueces

8,5

Cottage cheese, white fig, honey and walnuts



BOLAS DE HELADO x unidad

Sabores a elegir: Turrón, chocolate y vainilla

2,5 €/unidad

Ice cream ball – 3,2 euros/unit.

Flavors to choose: Nougat, chocolate y vanilla



CERVEZAS



EN BOTELLA

€

Cerveza (tercio): Cruzcampo Especial y Águila Dorada

3

Bottle of beer: Cruzcampo Especial y Águila Dorada

Heineken, Águila sin filtrar,

Cruzcampo Gran Reserva Tostada, Alcázar

3,5

Bottle of beer Heineken, Águila sin filtrar, Cruzcampo Gran Reserva Tostada, Alcázar

Cerveza (Tercio) Heineken 0,0 y Cruzcampo 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

Mineral water

3

Agua con gas

Soda

2,5

Refresco (Coca-cola, Fanta, etc.)

Soft drink

2,5

€

SANGRIAS



Sangría

"Sangría"

litro / copa

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