

# La Carta

## *El Mirador* *de Pinedo* arrocería



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, 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 con ventresca de atún y con anchoas del cantábrico, huevas de arenque, cebolla encurtida, y aliñado con nuestro aceite de albahaca y hojas de higuera** 16

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



**Ensalada de burrata con cherrys, encurtidos, brotes tiernos, nueces y pesto verde** 18

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



km. 0  
Productos locales

**"Esgarraet"** 16

*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.*



**Carpaccio de calabacín, queso feta, tomate seco aceituna negra deshidratada y pesto rosso** 14

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



km. 0  
Productos locales

**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** 17

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



\*Opción sin gluten

**Puerro asado con crema vichyssoise, papada de cerdo ibérico, cebolla encurtida y vinagreta de avellanas.** 15

*Roasted leek with vichyssoise cream, Iberian pork jowl, pickled onion, and hazelnut vinaigrette.*



€  
24

## Steak Tartar

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

## Ave Cesar

18

La ensalada cesar de siempre hecha a nuestra manera, cogollos de lechuga marcados a la plancha, el tradicional aliño César hecho en casa y, como no, pollo frito.

*The traditional Caesar salad made our way, grilled lettuce hearts, traditional homemade Caesar dressing, and of course, fried chicken.*



\*Opción sin gluten

## ENTRANTES CALIENTES

€

### Patatas Bravas - también opción vegana



9,5

**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

### Calamares a la Andaluza

20

**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

**Sepia playa a la plancha con emulsión de perejil y lima.**

*Grilled beach cuttlefish with parsley and lime emulsion.*



€  
17

## Mix de pescaditos

*Small fried fish*



17

## Flautín de algas y gambas

**Flautín relleno con bechamel fluida de gambas y algas acompañado de los crujientes 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*



14

## Tellinas (consultar disponibilidad)

**Producto fresco nacional de Isla Cristina (Huelva)**

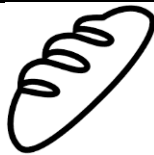
*Clams (ask for availability)*



18

---

## SERVICIO DE PAN



**km.0**  
Productos locales

€

### Servicio de pan por persona

*Bread per person*



\*opción pan sin gluten

0,9

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

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



4,2

# STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

**Carpaccio de vieira curada en casa con salsa de  
vermouth blanco y aceite de albahaca (se sirve en frío) 9,5 € 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 6,5 € x unidad**  
**en kimchi**

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



**Tosta crujiente con anchoa del cantábrico, mantequilla negra,  
yema curada y huevas de trucha (2 unidades) 8,5 €**  
*Crispy toast with Cantabrian anchovy, black butter, cured yolk and trout roe*



**Croqueta de Jamón ibérico 3 € x unidad**  
*Iberian ham croquette*



**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



**Paella Valenciana de Pollo y Conejo** (1h. sin reserva previa)

19/ración

*Chicken and rabbit Paella*

**Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas** (1h.)

24/ración

*Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms*

**Paella de Verduras de temporada** (1h. sin reserva previa)

18/ración

*Vegetables Paella*



## PAELLAS DEL MAR



**Paella de Bogavante Azul**

32/ración

*Blue Lobster Paella*



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

24/ración

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



**Paella El Mirador** (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 carabineri per ración)*



**Paella de Rojos** (2 carabineros por ración)

32/ración

*"Rojos" Paella (carabineri)*





## Arroz del "Senyoret"

21/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



## Paella de Plancton marino y Gamba rayada

25/ración

Striped prawn and Plancton Paella



## Arroz Negro

21/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



# ARROCES MELOSOS



DE CARNE:

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

24/ración

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

DE MARISCO:

## Arroz meloso de pulpo y gambas

25/ración

Rice broth with octopus and shrimp



## Arroz Meloso con Bogavante Azul

32/ración

Rice broth with blue Lobster



## Arroz Meloso del "Senyoret"

21/ración

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



## Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración)

32/ración

Rice broth with "Rojos"(carabinieri)



**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)

24/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



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.

\*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

21

*Sea Bream*



### Rodaballo

24

*Turbot*



## CARNES\*



€

### Solomillo de ternera

24

*Beef sirloin*

### Solomillo de ternera al foie

26

*Beef sirloin with foie*

### Entrecot

22

*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

10

*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

10

*Chicken fingers with potatoes*





## NUESTROS POSTRES

€

### Brownie de Chocolate compacto con caramelo salado y helado de vainilla



7,5

*Compact Chocolate Brownie with Salted Caramel and vanilla ice cream*



### Sorbete de Limón/Mandarina



km. 0  
Productos locales

5,5

*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

8

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



### Tiramisú

8

*Tiramisu*



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

7,5

*Our perfect flan with rosemary smoked cream and ice cream nougat*



Ice cream

### BOLAS DE HELADO x unidad

**Sabores a elegir: Turrón, chocolate y vainilla**

**2,8 €/unidad**

*Ice cream ball – 2,8 euros/unit.*

*Flavors to choose: Nougat, chocolate y vanilla*



# CERVEZAS



## EN BOTELLA

€

### Cerveza (tercio): Cruzcampo Especial y Águila Dorada

3,5

*Bottle of beer: Cruzcampo Especial y Águila Dorada*

### Heineken, Águila sin filtrar,

### Cruzcampo Gran Reserva Tostada, Alcázar

4

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

### Cerveza (Tercio) Heineken 0,0 y Cruzcampo 0'0 tostada

3,5

*Bottle of beer 0,0 and 0'0 Toasted*

### Cerveza (Tercio) Sin Gluten



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*

### Doble de Radler

3,5

*Big glass of beer with lemon ("Radler")*



## AGUA 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



copa € / litro

**Tinto de verano**

5,5 / 16

**Sangría**

7 / 20

**Sangría de Cava**

8,5 / 24

## VERMUT

€

**Martini, Oh lalá, Izaguirre**

5

**Aperol Spritz**

9



## CAFÉ



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

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

*El Mirador*  
de Pinedo  
arrocería