La Carta

El Mirador de Pinedo

arrocería

parc natural de l'albufera producto natural

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 VEGAN **aparece nuestra oferta más “veggie” (100% vegano).**

This symbol appears our most "veggie" offer, especially for vegans.

Con este símbolo km. 0 Productos locales **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, encurtidos variados, y aliñado con AOVE **16**

Tomato with tuna belly and Cantabrian anchovies, herring roe, assorted pickles, and dressed with extra virgin olive oil.

Ensalada de burrata con una base de pesto verde, cherrys, encurtidos, nueces, pistachos y aceite de albahaca **18**

Burrata salad with a green pesto base, cherry tomatoes, pickles, walnuts, pistachios, and basil oil.

“Esgarraet” **16**

Pimiento asado a la llama con 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, encurtidos, queso feta, tomate seco aceituna negra deshidratada* **14**

Zucchini carpaccio, pickles, feta cheese, sun-dried tomato, dehydrated black olive.*

***Este plato se puede preparar vegano.**

**This dish can be prepared vegan.*

Ensaladilla cremosa de atún rojo con encurtido casero, huevas de arenque y trucha, alcaparrones, emulsión de kimchi, aliñado con aceite de piparras y tostas de regañá **17**

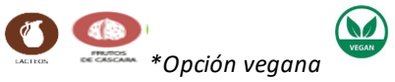
**Opción sin gluten*

Creamy red tuna salad with homemade pickle, herring and trout roe, capers, kimchi emulsion, dressed with piparra pepper oil and regañá toasts.

€

Puerro asado con velo de cecina, sobre base cremosa de yogur, menta y cítricos, aliñado con una vinagreta de avellanas tostadas **15**

Roasted leek with a veil of "cecina" (cured beef), on a creamy base of yogurt, mint, and citrus (vegan option also available).



**Opción vegana*

Steak Tartar **24**

Solomillo de vaca (200gr) cortado a cuchillo acompañado de encurtidos y una emulsión de yema de huevo, mostaza de Dijón, perrins y tabasco aliñado con AOVE.

(Se sirve con tostas de regañá).

Beef tenderloin (200g), hand-cut to order, served with pickles and an emulsion of egg yolk, Dijon mustard, Worcestershire sauce, and Tabasco, dressed with extra virgin olive oil.

**Opción sin gluten*

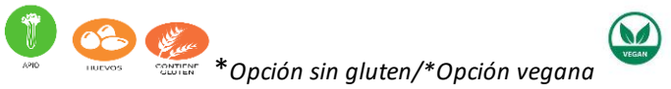
ENTRANTES CALIENTES

€

Patatas Bravas km. 0 Productos locales **9,5**

Con salsas variadas de "all i oli", salsa brava y crujiente de maíz tostado.

*With assorted *allioli* and *salsa brava* sauces, and crunchy toasted corn.*



**Opción sin gluten/*Opción vegana*

Calamares a la Andaluza **20**

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

Beach squid passed through chickpea flour, accompanied black garlic emulsion.

€

Sepia playa **17**

Sepia playa a la plancha con salsa Mery, acompañado de una mayonesa de lima y perejil.

Grilled beach cuttlefish with Mery sauce, accompanied by a lime and parsley mayonnaise.

Mix de pescaditos **17**

Small fried fish.

Flautín de algas y gambas **14**

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.

Tellinas *(consultar disponibilidad)* **18**

Producto fresco nacional de Isla Cristina (Huelva).

Clams (ask for availability).

SERVICIO DE PAN

km. 0 Productos locales

€

Servicio de pan por persona **0,9**

Bread per person.

Morteros de "All i oli" y tomate (ambos) **4,2**

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

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 en kimchi **6,5 € x *unidad***

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

Tosta de anchoa con crujiente, mantequilla negra, yema curada, huevas de trucha y cebolla encurtida *(2 unidades)* **8,5 €**

Crispy toast with Cantabrian anchovy, black butter, cured yolk and trout roe (2 unit).

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

GLUTEN FREE

km. 0 Productos locales

€

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***

VEGAN

Vegetables Paella

Paella de Secreto Ibérico, setas y ajo tierno *(1h sin reserva previa)* **24*/ración***

Paella with Iberian pork, mushrooms and tender garlic (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

PAELLAS DEL MAR

GLUTEN FREE

€

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

Blue Lobster Paella

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Paella de Marisco *(2 gambas rayadas, 1 cigala nº1 por ración)* **24*/ración***

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

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

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 carabinieri per racion)

PESCADO CRUSTÁCEOS MOLUSCOS E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Paella de Rojos *(2 carabineros por ración)* **32***/ración*

"Rojos" Paella (carabinieri)

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)

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 km. 0 Productos locales **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**. GLUTEN FREE

**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".

ARROS DE VALENCIA DENOMINACIO D'ORIGEN CONSELL REGULADOR

km. 0 Productos locales

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 burguer 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

HUEVOS LACTEOS

Sorbete de Limón/Mandarina **5,5**

Lemon/Tangerine Sorbet

FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Tarta de Queso fundente de avellanas y chocolate blanco **8**

Hazelnut and white chocolate melting cheesecake

LACTEOS HUEVOS FRUTOS DE CÁSCARA

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

HUEVOS LACTEOS CONTIENE GLUTEN FRUTOS DE CÁSCARA

Tiramisú **8**

Tiramisu

HUEVOS LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA CONTIENE GLUTEN

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

HUEVOS LACTEOS

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

LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA

CERVEZAS

CONTIENE GLUTEN

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

E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

	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

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