

CAN PINEDA RESTAURANT FAMILIAR
TEMPORADA D'HIVERN

Tot està dissenyat per a compartir

"bocado festival" Pan Brioche amb caviar de beluga (un llauna de 10gr)	25
"La Gilda" de Can Pineda (anxova, morro de bacallà, oliva gordal i piparra)	9,50
Anxova de Laredo (Cantàbric) netejada a casa	5,50
Sardines en escabetx de (2u)	8
Pernil de gla Rodríguez (D.O. Guijuelo) tallat a mà	25
Bunyols de bacallà amb allioli de codony (4u)	10
Terrina de magret d'anec i orellanes amb encurtits	18
Flor de carxofa, pure de tupinambur, rovell curat (tòfona o caviar a escollir)	24
Pésol llàgrima a la brasa amb sepia a la bruta	24
"Sashimi" de Ventresca de tonyina, suc de piparra, fons de rostit i envinagrats	22
Coca de foie Mi-cuit amb porros confitats	23
Peixet de temporada fregidet, Llangueta i ou ferrat i patates	21
Tentacle de pop a la brasa, trinxat de botifarra negra, oli de pebre vermell	25
"Steak Tartar" de vaca vella "rubia gallega" a la parmesana	24
Royal de calamar, foie-grass, tòfona Melanosporum, festucs	28
Carrillera de tonyina a la brasa, xamfaina tradicional catalana	24
Callos amb cap i pota	15
Clàssic ous poxe, tòfona Melanosporum, foie-grass "poêle"	S/M
Cassoleta de llamantol del país i mongetes del ganxet	35
Peix de llotja del dia	S/M
Risotto de bolets, colomí de Bresse en tres coccions	28
Arròs de tirabecs, carxofes, bacalla, lligat amb pil.pil	26
Pasta fresca, rovell d'ou, parmesà amb tòfona Melanosporum	26
Galta de vaca vella guisada, pure de patata	22
Filet de vaca vella "rubia gallega 45 dies madurat", foie-gras i salsa Perigot	35
Tradicional guisat de cua de bou, amb escamarlans "vaca vella"	24
"Chuletón" de "rubia gallega" madurat (50 dies) amb patates	90€/Kg

10% de IVA inclòs

CAN PINEDA RESTAURANTE FAMILIAR
TEMPORADA DE INVIERNO

Todo está diseñado para compartir

"Bocado Festival" Pan Brioche con caviar de beluga (una lata de 10gr)	25
"La Gilda" de Can Pineda (anchoa, morro de bacalao, oliva gordal y piparra)	9,50
Anchoa de Laredo (Cantábrico) limpiada en casa	5,50
Sardinas en escabeche (2u)	8
Jamón de bellota Rodríguez (D.O. Guijuelo) cortado a mano	25
Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo (4u)	10
Terrina de magret de pato y orejones con encurtidos	18
Flor de alcachofa, pure de tupinambo, yema (trufa o caviar a escoger)	24
Guisante lágrima a la brasa con sepia a la "bruta"	24
"Sashimi" de Ventresca de atún, jugo de piparra, fondo de rustido, encurtidos	22
Coca de foie Mi-cuit con puerros confitados	23
Chanquete con huevo frito y patatas	21
Tentáculo de pulpo a la brasa con "trinxa" de "botifarra" negra y aceite de pimentón	25
"Steak Tartar" de vaca vieja "rubia gallega" a la parmesana	24
Royal de calamar, foie gras, trufa Melanosporum, pistachos	28
Carrillera de atún a la brasa, "xamfaina" tradicional catalana	24
Callos con "cap i pota"	15
Clásicos huevos poché trufa Melanosporum, foie gras "poêle"	S/M
"cassolete" guiso de bogabante del país con judías del ganxet	35
Pescado de lonja del día	S/M
Risotto de setas con pichón de Bresse en tres cocciones	28
Arroz de tirabeques, alcachofas y bacalao con su pil-pil	26
Pasta fresca, yema de huevo, parmesano con trufa Melanosporum	26
Galta de vaca vieja guisada, puré de patata	22
Solomillo de vaca vieja "rubia gallega 45 maduración", foie gras y salsa Perigot	35
Tradicional guiso de "rabo de toro", cigalas	24
Chuletón" de "rubia gallega" madurado (50 días) con patatas	90€/Kg

CAN PINEDA FAMILY RUN
WINTER SEASON

All designed to be share

Brioche bread with beluga caviar (one tin10g)	25
"La Gilda" from Can Pineda (anchovy, cod snout, gordal olives and piparra)	9,50
Anchovy from Laredo (Cantabrian Sea) cleaned at home	5,50
Spanish paprika pickled sardines "escabeche" (2u)	8
Iberian Ham (D.O. Guijuelo) hand-sliced "Rodriguez"	25
Codfish fritters with quince aioli (4u)	10
Terrine of duck magret and dried apricots with pickles	18
Artichoke flower, tupinambur pure, cured egg yolk (black truffle or caviar)	24
Smoke green peas with cuttlefish	24
Fish and chips "chanquete" and egg with potatoes	21
Grilled octopus with blood sausage, cabbage, potato "trinxat"	25
Tuna belly sashimi, "piparra" local green chilly and chicken juice, pickled vegetables	22
Foie mi-cuit, leek marmalade, puff pastry	22
Smoked local green pea, cuttlefish	24
Old beef steak tartar "rubia gallega" parmesanna style	24
Royal squid, foie gras, melanosporum truffle, pistachio nuts	28
Tuna cheek, traditional catalan tomato sauce	24
Porc tripe stewed with chorizo "callos"	15
Classic poached eggs, truffle melanosporum, foie gras	S/M
lobster stew with ganxet beans	35
Fish of the day	S/M
Mushroom risotto, three steps pigeon "Bresse"	28
Rice with snow peas, artichokes and cod with its pil-pil sauce	26
Fresh pasta, egg yolk, parmesan cheese with truffle melanosporum	26
Old cow cheek stewed, potatoes puree	18
Dry aged fillet "rubia gallega 45 days", foie gras and perigot sauce	35
Traditional "oxtail" stewed, crayfish	24
T-bone steak of "rubia gallega" matured (50 days) with potatoes	90€/kg