

CAN PINEDA RESTAURANT FAMILIAR  
TEMPORADA DE PRIMAVERA

**Tot està dissenyat per a compartir**

"Bocado festival" Pan brioche, caviar de beluga (una llauna de 10gr)	25
"La Gilda" de Can Pineda (anxova, morro de bacallà, oliva gordal i piparra)	9,50
Anxova de Laredo (Cantàbric)	5,50
Pernil de gla Rodríguez (D.O. Guijuelo) tallat a mà	25
Sardines en escabetx (2 un)	8
"La Rusa" con bigotes	18
Coca de bonitol marinadat, tomàquets confitats	16
Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà, vinagreta de mel	8
Espàrrec de Navarra, salmó marinat, maionesa de mostassa	21
"Fritura" del mar del dia	S/M
Closca de temporada	S/M
"Sashimi" de Ventresca de tonyina, suc de piparra, encurtits	22
Vieires, suquet de gamba, "migas" de xoriço	18
Coca de foie Mi-cuit amb porros confitats i maduixa del Maresme	15
Farcellet de fulla de figuera farcida de pressa ibèrica fumada, crema anxova	16
"Steak Tartar" de vaca vella amb moll de l'ós	24
Callos amb cap i pota	15
Ravioli farcit de vaca amb brou de pernil, festucs (2un)	15
Roost beef de Black Angus a la brasa, mostassa	16
Morrillo de tonyina en escabetx, verduretes	25
Peix de llotja del dia	S/M
Arròs de filet d'ànec, pastanaga, flaire de taronja	28
Arròs de llatjó del país	40
Peus de porc desossats farcits de botifarra del peròl i pollastre de pagès	24
Filet de vaca vella, crema de rabassoles amb patates	35
"Cua de bou" amb escamarlans desde 1972	24
"Chuletón" madurat amb patates fregides	90€/Kg

10% de IVA inclòs

CAN PINEDA RESTAURANTE FAMILIAR  
TEMPORADA DE PRIMAVERA

**Todo está diseñado para compartir**

"Bocado Festival" Pan Brioche, 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)	5,50
Jamón de bellota Rodríguez (D.O. Guijuelo) cortado a mano	25
Sardinas en escabeche (2un)	8
" La Rusa" con bigotes	16
Coca de bonito marinado, tomate confitado	16
Flor de calabacín rellena de brandada de bacalao, vinagreta de miel	8
Espárrago de Navarra, salmón marinado, mahonesa de mostaza	21
Fritura del mar del día	S/M
"Closca" de temporada	S/M
Vieiras, "suquet" de gamba, migas de chorizo	21
"Sashimi" de Ventresca de atún, jugo de piparra, encurtidos	22
Coca de foie Mi-cuit con puerros confitados, fresa del Maresme	15
"Farcellet" de hoja de higuera rellena de presa ibérica ahumada, crema anchoa	16
"Steak Tartar" de vaca vieja con tuetano	24
Callos con "cap i pota"	15
Ravioli relleno de vaca con caldo de jamón, pistachos (2 un)	15
Roost beef de Black Angus a la brasa, mostaza	16
Morrillo de atún en escabeche, verduritas	25
Pescado de lonja del día	S/M
Arroz de filete de pato, zanahoria, olor de naranja	28
Arroz de bogabante del país	40
Pies de cerdo deshuesados rellenos de butifarra del Perol y pollo de payes	24
Solomillo de vaca, crema de colmenillas con patatas	35
"Rabo de toro" con cigalas desde 1972	24
Chuletón madurado con patatas fritas	90€/Kg

CAN PINEDA FAMILY RUN  
SPRING SEASON

**All designed to be shared**

Brioche bread with beluga caviar (tin10g)	25
"La Gilda" from Can Pineda (anchovy, cod snout, gordal olives and piparra)	9,50
Anchovy from Laredo (Cantabrian Sea)	5,50
Iberian Ham (D.O. Guijuelo) hand-sliced "Rodriguez"	25
Pikled sardines(2un)	8
" La rusa" with mustache	18
Marinated tuna fish cake with tomato confit	16
Courgette flower stuffed with cod brandade and honey vinaigrette	8
White Asparagus from Navarre, salmon marinates,	21
Fried fish of the day	S/M
Season clams	S/M
Scallops, shrimp suquet, chorizo crumbs	18
Tuna belly sashimi, "piparra" local green chilly, pickled vegetables	22
Foie mi-cuit, leek marmalade, puff pastry with strawberries	15
Fig leaf 'Farcellet' stuffed with smoked Iberian pork, anchovy cream	16
Old beef steak tartar	24
Porc tripe stewed with chorizo "callos"	15
Ravioli stuff with cow, ham broth, pistachio	15
Smoke Black angus rosst beef	16
Lobster stewed with ganxet beans	40
"Morrillo" of tuna in pickled sauce, vegetables	25
Fish of the day	S/M
Duck fillet rice, carrot, orange scent	28
Lobster rice	40
Boneless pig's trotters stuffed with Perol sausage and farm chicken	24
Dry aged fillet, morel mushrooms with french fries	35
Stewed "oxtail" with crayfish since 1972	24
T-bone steak matured with fries potatoes	90€/kg