

CAN PINEDA RESTAURANT FAMILIAR DESDE 1904
TEMPORADA HIVERN



Tot està dissenyat per a compartir

"La Gilda de Can Pineda" anxova, morro de bacallà, oliva gordal, piparra	9,50
Anxova de Cantàbric (000)	6
Pernil de gla Rodríguez (D.O. Gujuelo) tallat a mà	28
Sardines en escabetx (2 un)	8
Bunyols de bacallà, all i oli de codony (2un)	6
Carpaccio de carxofa del Prat, parmesà, tòfona negra	18
"Xatonada", calçots escalivats, escarola, olivada, romesco de castanya	16
Tarrina de carxofa, cansalada ibèrica, comté 18 mesos, tòfona negra	21
Coca de foie gras Mi-cuit, porros confitats	17
Ou poxe, tòfona negra, foie gras, porrusalda	18
Calamar farcit de botifarra negra amb pèsols del Maresme	25
Cru de llom de tonyina, suquet de pebrots rustits, encurtits	18
Vieira XL, parmentier de coliflor rustida, picada de chiles (2un)	22
Xipirons saltejats, favetes baby , botifarra del peròl, all tendre	29
"Cassolette" de tripa de bacallà, mongeta del ganxet (pot ser amb cloïses XL)	18
"Steak Tartar" fumat de vaca vella, moll d'ós	24
Callos amb cap i pota	15
Peix de llotja del dia	S/M
Macarrons Can Pineda, tofona negra, fantasia	22
Arròs de llamantol del país	38
Arròs sec de Colomí de "bresse"	26
Pularda farcida a la catalana, salsa rostif, prunes, pinyons	22
Garrinet desossat, amb demi glace de mandarina, pera al cardamom	26
"Cua de bou" amb escamarlans des de 1972	24
"Chuletón" D.O País Vasc amb patates fregides	90 €/Kg



10% de IVA inclòs

CAN PINEDA RESTAURANT FAMILIAR DESDE 1904
TEMPORADA INVIERNO



Todo está diseñado para compartir

"La Gilda de Can Pineda" anchoa, morro de bacalao, aceituna gordal, piparra	9,50
Anchoa del Cantábrico (000)	6
Jamon iberico Rodríguez (D.O. Guijuelo) cortado a mano	28
Sardinas en escabeche (2 und)	8
Buñuelos de bacalao, "all i oli" de membrillo (2und)	6
Carpaccio de alcachofa del Prat, parmesano, trufa negra	18
"Xatonada", calçots escalibados, escarola, olivada, romesco de castaña	16
Tarrina de alcachofa, panceta ibérica , comté 18 mesos, trufa negra	21
Coca de foie gras Mi-cuit, puerros confitados	17
Huevo poché, trufa negra, foie gras, porrusalda	18
Calamar relleno de butifarra negra con guisantes del Perol	25
Crudo de lomo de atún, jugo de pimiento rustido, encurtidos	18
Vieira XL, parmentier de coliflor rustida, picada de chiles(2und)	22
Xipirons saltejats, favetes baby , botifarra del peròl, all tendre	29
"Cassollette" de tripa de bacalao, judía del ganxet (puede ser con almeja XL)	18
"Steak Tartar" ahumado de vaca vieja, tuétano	24
Callos con "cap i pota"	15
Pescado de lonja del día	S/M
Macarrones Can Pineda, trufa negra, fantasía	22
Arroz de bogavante del país	38
Arroz seco de pichón de "bresse"	26
Pularda rellena a la catalana, salsa rustido, ciruelas, piñones	22
Cochinillo deshuesado con demi glace de mandarina, pera al cardamomo	26
"Rabo de toro" con cigalas desde 1972	24
"Chuletón" D.O País Vasco con patatas fritas	90 €/Kg

10% de IVA



CAN PINEDA FAMILY RUN SINCE 1904

WINTER SEASON



All designed to be shared

"La Gilda de Can Pineda" anchovy, cod's cheek, gordal olive, piparra	9.50
Cantabrian anchovy (000)	6
Hand-cut Iberian ham Rodríguez (D.O. Gujuelo)	28
Marinated sardines (2 pieces)	8
Cod fritters, quince "all i oli" (2 pieces)	6
Prat artichoke carpaccio, parmesan, black truffle	18
"Xatonada", roasted calçots, escarole, olive paste, chestnut romesco	16
Artichoke terrine, Iberian pancetta, 18-month Comté, black truffle	21
Foie gras Mi-cuit flatbread, confit leeks	17
Poached egg, black truffle, foie gras, porrusalda	18
Stuffed squid with black sausage and Perol peas	25
Raw tuna loin, roasted pepper juice, pickles	18
XL scallop, roasted cauliflower parmentier, chili picada (2 pieces)	22
Sautéed baby squid, baby broad beans, Perol sausage, spring garlic	29
Cod tripe "cassolette", Ganxet beans	18
Smoked "Steak Tartar" of aged beef, marrow	24
Tripe with "cap i pota"	15
Fresh fish of the day	S/M
Can Pineda macaroni, black truffle, fantasy	22
Country lobster rice	38
Dry pigeon rice from Bresse	26
Catalan-style stuffed pularada, roasted sauce, plums, pine nuts	22
Deboned suckling pig with mandarin demi-glace, cardamom pear	26
Oxtail with scampi since 1972	24
"Chuletón" D.O Basque Country with fries	90 €/kg

10% VAT

