

CAN PINEDA RESTAURANT FAMILIAR DESDE 1904
TEMPORADA TARDOR

Tot està dissenyat per a compartir

ENTRETENIMENTS

Ostra Gillardeau N°2, llet de coco, caviar cítric	8,5
"La Gilda de Can Pineda"	9,5
Anxova de Cantàbric	6
Pernil de gla Rodríguez (D.O. Guijuelo) tallat a mà	28
Bunyols de coliflor rostida, yuca, formatge "blau de jutglars"	3,2
Coca de sardines marinades, escabetx, crema romesco blanc	14
Llengua de vedella, maionesa "padrons", mostassa, poma	14
Amanida remolatxes anguila fumada, mató, nuos, vinagreta de mel	16
Coca de foie gras Mi-cuit, porros confit	18
Sopa de ceba, ou poxe, bolets de temporada	15

PEIXOS

Vieira XL, papada "Maldonado", tupinambur, foie-grass	22
Pop a la brasa, rosta de papada, trinxat de la cerdanya	26
Xipirons de costa, botifarra, rossinyol	32
Morro de bacallà, orella de porc	26
Peix de llotja del dia al forn amb patates o santurce	S/M

PASTES / ARROSSOS

Arròs de llamantol del país	39
Risotto de colomí en dos coccions, parmesà	27
Fideos a la cassola, bolets, costella de porc, butifarra negra	18

CARNS I GUISSATS

Guissat de conill de camp, mongetes del ganxet	17
Fricandó de vedella, bolets	26
Cap i pota, llamantol	29
"Cua de bou", escamarlans	25
"Chuletón" País Vasc amb patates fregides	90 €/Kg

CAN PINEDA RESTAURANTE FAMILIAR DESDE 1904
TEMPORADA OTOÑO

Todo está diseñado para compartir

ENTRETENIMIENTOS

Ostra Gillardeau N°2, leche coco, caviar cítricos	8,5
"La Gilda de Can Pineda"	9,5
Anchoa del Cantábrico	6
Jamón ibérico Rodríguez (D.O. Guijuelo) cortado a mano	28
Buñuelos de coliflor asada, yuca, queso "blau de jutglars"	3,2
Coca de sardinas marinadas, escabeche, crema romesco blanco	14
Lengua de ternera, mayonesa "padrons", mostaza ,manzana	14
Ensalada de remolachas, anguila ahumada, mató, nueces, vinagreta miel	16
Coca de foie gras Mi-cuit, puerros confitados	18
Sopa de cebolla, huevo poché, setas de temporada	15

PESCADOS

Vieira XL, papada "Maldonado", topinambur, foie-gras	22
Pulpo brasa, papada , " trinxat de la cerdanya"	26
Chipirones de costa, botifarra, rebozuelo	32
Morro de bacalao, oreja de cerdo	26
Pescado de lonja del día al horno con patatas o Santurce	S/M

PASTAS / ARROCES

Arroz de bogavante del país	39
Risotto de pichón en dos cocciones, Parmesano	27
Fideos a la cazuela,bolets, costella de porc, butifarra negra	18

CARNES Y GUISADOS

Guiso de conejo de campo, judías del "ganxet"	17
Fricandó de ternera, setas	26
"Cap i pota", bogavante país	29
"Rabo de toro", cigalas	24
"Chuletón" País Vasco con patatas fritas	90 €/Kg

CAN PINEDA RESTAURANT FAMILY RUN SINCE 1904
AUTUMN SEASON

All designed to be shared

ENTERTAINMENT

Oyster Gillardeau N°2, coconut milk, citric caviar	8,5
"La Gilda de Can Pineda" anchovy, cod's cheek, gordal olive, piparra	9,5
Cantabrian anchovy	6
Hand-cut Iberian ham Rodríguez (D.O. Guijuelo)	28
Roasted cauliflower fritters, yuca, "Blau de Jutglars" cheese	3,2
Marinated sardines flatbread, pickled, and white romesco cream	14
Veal tongue, "Padrons" mayonnaise, mustard, apple	14
Beet salad with smoked eel, mató cheese, walnuts, and honey vinaigrette	16
Foie gras Mi-cuit flatbread, confit leeks	17
Onion soup, poached eggs and seasonal mushrooms	15

FISH

XL scallop, "Maldonado" pork jowl, Jerusalem artichoke, foie gras	22
Grilled octopus, pork jowl, Catalan cabbage and potato mash	26
Baby squid, Catalan sausage (botifarra), chanterelle mushrooms	32
Cod fish cheek, pork ear	26
Catch of the day, oven baked or Pil-Pil Style	S/M

PASTAS / RICE DISHES

Local lobster rice	39
Two-cooked pigeon risotto, Parmesan cheese	24
Tiny spaghetti with mushrooms, pork ribs, and black sausage	18

MEATS & STEWS

Wild rabbit stew with "Ganxet" beans	17
Veal fricandó (Catalan-style stew) with mushrooms	26
"Cap i pota" with lobster	29
Stew Oxtail with seared langoustine, signature dish since 1972	25
Char grilled Ribe eye steak from País Vasco with french fries	90€/kg