Can Pineda
desde1904

TEMPORADA PRIMAVERA

ESTÀ DISSENYAT PER COMPARTIR!

ENTRETENIMENTS

Ostra Gillardeau Nº2, agua de menta i api, granissat de poma 8,5

* Anxova del Cantàbric 6

Pernil de gla Rodríguez (D.O. Guijuelo)tallat a mà 28

* Sardina en escabetx 4

Bunyols de bacallà, all i oli de carbassa i mel 3,5

* Coca de foie-gras "Mi-cuit", porros confitats 18

Crispetes de coliflor, escuma de tòfona 14

Cru de llobarro, "ajo blanco" de remolatxa 18

VEGETALS

Amanida de perdiu escabetxada, encurtits 19

Carxofa a la brasa, anguila fumada, "beurre blanc" 17

Pèsol llàgrima del Maresme, sepia a la bruta 26

Espàrrecs de Navarra XL, salsa holandesa, caviar 25

"Tatin" de pebrots escalivats, seitons 18

Saltat de verdures Can Fises, puré de topinambur rostit, pinyons 17

OUS

Ou d'oca ferrat, cap i pota 22

Ou de gallina poxé, tòfona negre, foie-gras 15

PASTES / ARROSSOS / LLEGUMS

Arròs de verdures de temporada 28

Arròs de gambes 35

Arròs melós de Becada i murgoles 42

Macarrons, mantega, tòfona negre 25

Ravioli de rostit, gamba vermella 12

Llenties escabetxada, foie-gras 17

PEIX

Morrillo de tonyina Arrom fumada, "majada" d'avellanes, sèsam 25

Calamar, "encebat" 14

* Xipirons de costa, botifarra negre, favetes baby, all tendre 35

Peix de llotja del dia al forn o santurce amb patates S/M

CARNS

Lletons glacejats, llimona torrada, puré de coliflor 18

Peus de porc farcits de rostit, pure d'all negre, salsa d'orellanes 18

* "Cua de bou"guisada, escamarlà 26

"Chuletón" País Vasc, patates fregides 95 €/Kg

*** Plats emblèmatics atemporals**

Can Pineda
desde1904

TEMPORADA PRIMAVERA
ESTÁ DISEÑADO PARA COMPARTIR!

ENTRETENIMIENTOS

Ostra Gillardeau Nº2, agua de menta y apio, granizado de manzana 8,5

*Anchoa del Cantábrico 6

Jamón ibérico Rodríguez (D.O. Guijuelo) cortado a mano 28

Buñuelos de bacalao, all i oli de calabaza y miel 4,5

*Sardina en escabeche 4

*Coca de foie gras Mi-cuit, puerros confitados 18

Palomitas de coliflor, espuma de trufa 14

VEGETALES

Ensalada de perdiz escabechada, encurtidos 19

Alcachofa a la brasa, anguila ahumada,beurre blanc 17

Guisante lágrima del Maresme con sepia en su tinta 26

Espárrago de Navarra XL, salsa holandesa, caviar 25

"Tatin" de pimiento escalivado, boquerones 18

Salteado de verduras de Can Fisas, puré de tupinambo rustido, piñones 17

HUEVOS

Huevo de oca frito, cap i pota 22

Huevo de gallina poché trufa negra, foie-gras 15

PASTAS/ ARROCES / LEGUMBRES

Arroz de verduras de temporada 28

Arroz de gambas 35

Arroz meloso de becada y murgulas 42

Macarrones, mantequilla, trufa negra 25

Ravioli de rustido, gamba roja 12

Lentejas escabechadas con foie-gras 17

PESCADO

Crudo de lubina, "ajo blanco" de remolacha 18

Morrillo de atún Arrom ahumado, "majada" de avellanas, sésamo 25

Calamar encebollado 14

*Chipirones de costa, butifarra negra, habita baby, ajo tierno 35

Pescado de lonja del día al horno con patatas o santurce S/M

CARNES

Mollejas glaseadas, limón tostado, puré de coliflor 18

Pies de cerdo rellenos de rustido, puré de ajo negro, salsa de orejones 18

*"Rabo de toro", cigala 26

Chuletón País Vasco, patatas fritas 95 €/Kg

*** Platos emblemáticos atemporales**

Can Pineda
desde1904

SPRING SEASON

DESIGNED TO SHARE

AMUSE- BOUCHES

Oyster Gillardeau Nº2, mint and celery water, apple granita 8,5

*Cantabrian anchovy 6

Hand-cut Iberian ham Rodríguez (D.O. Guijuelo) 28

Cod fritters,Pumpkin and honey allioli 4

*Marinated sardines 4

*Foie gras Mi-cuit flatbread, confit leeks 18

Cauliflower "popcorn" truffle foam 14

VEGETABLES

Pickled partridge salad, pickles 18

Grilled artichoke, smoked eel, beurre blanc 17

Maresme "tear-drop" peas with rustic cuttlefish 26

Navarra XL asparagus, hollandaise sauce, caviar 25

"Tatin" of roasted red peppers, anchovies 18

Sautéed vegetables from Can Fisas, roasted Jerusalem artichoke purée , pine nuts 17

EGGS

Fried goose egg, "cap i pota" 22

Poached hen's egg, black truffle, foie-gras

PASTA/ RICE / PULSES

Rice with seasonal vegetables 28

Rice with prowns 35

Creamy rice with woodcock and morel mushrooms 42

Macaroni, butter, black truffle 25

Ravioli filled with slow-roasted meat, red prawn 12

lentils, foie- gras 17

FISH

Sea bass sashimi, beetroot "ajoblanco" 18

Smocked Arrom tuna collar, hazelnut majada, sesame 25

Grilled squid, delicate onion sauce 14

*Local baby squid, black butifarra, baby broad beans, young garlic 35

Catch of the day, oven baked or Pil-Pil Style S/M

MEAT

Glazed sweetbreads, toasted lemon, cauliflower purée 18

Pig's trotters stuffed slow- roasted mead, black garlic purée, droid apricot sauce 18

*Oxtail with langoustine, a house classic since 1972 26

Grilled Ribe eye steak from País Vasco with french fries 95€/kg

*** Timeless signature dishes**