Can Pineda
desde1904

TEMPORADA D'ESTIU

ESTÀ DISSENYAT PER COMPARTIR!

ENTRETENIMENTS

Ostra Gillardeau Nº2, "bloody mary"	8,5
Brioix anxova del Cantàbric	8
Pernil de gla Rodríguez (D.O. Guijuelo)tallat a mà	28
Cecina de Wagyu	32
Sardina en escabetx	4
Bunyols de bacallà, all i oli de pera	3,5
La rusa, musclos en escabetx	12
Coca de foie-gras "Mi-cuit", porros confitats	19
Cru de vieiras, cogombre, granissat de melo i llima	18
Sashimi de tonyina, escabetx de mandarines	21

VEGETALS

Assortiment de tomàquets de l'horta d'en Xavi Carbó	15
Flor de carbassó farcides formatge, pebrot vermell i cecina	7,5
Coca de pebrots escalivats, seitons encrtits	15
Gaspatxo de préssec, tartar de tomàquet, gamba vermella	11

PASTES / ARROSSOS

Arròs del mar del dia (consulta!)	S/M
Arròs melós de peu de porc	22
Arròs "all i pebre" d'anguila a la brasa	25
Ravioli de rostit, gamba vermella	12

PEIX

Calamar, "encebat"	18
Sepieta de costa, botifarra del perol rossinyol	29
Peix de llotja del dia al forn o santurce amb patates	S/M
Llom de llobarro planxa , patates crema de taronja i vermouth	27

CARNS

"Steak Tartar" fumat al Whisky	25
Lletons glacejats, llimona torrada, puré de coliflor	18
Filet vedella, alberginia blanca, demi-glace de sake	29
"Cua de bou"guisada, escamarlà	26
Txuleton País Vasc, patates fregides	95 €/Kg

Can Pineda
desde1904

TEMPORADA VERANO
ESTÁ DISEÑADO PARA COMPARTIR!

ENTRETENIMIENTOS

Ostra Gillardeau Nº2, "bloody Mary"	8,5
Brioix de Anchoa del Cantábrico	8
Jamón ibérico Rodríguez (D.O. Guijuelo) cortado a mano	28
Cecina de Wagyu	32
Buñuelos de bacalao, all i oli de pera	3,5
Sardina en escabeche	4
La rusa con mejillones en escabeche	12
Coca de foie gras Mi-cuit, puerros confitados	19
Crudo de vieiras, pepino, granizado de melón y lima	18
Sashimi de atún, escabeche de mandarinas	21

VEGETALES

Surtido de tomate del huerto de Xavi Carbo	15
Flor de calabacín rellena de queso, pimiento rojo y cecina	7,5
Coca de pimiento escalivado, boquerones	15
Gazpacho de melocotón con tartar de tomate y gamba roja	11

PASTAS/ ARROCES

Arroz de mar del día (pregunta!)	S/M
Arroz meloso de pies de cerdo	22
Arroz "all i pebre" de anguila a la brasa	25
Ravioli de rustido, gamba roja	12

PESCADO

Calamar encebollado	18
Sepieta de costa, butifarra del perol, rebozuelo	29
Pescado de lonja del día al horno con patatas o santurce	S/M
Filete de lubina, patatas, crema de naranja y vermut	27

CARNES

"Steak Tartar" ahumado al Whisky	25
Mollejas glaseadas, limón tostado, puré de coliflor	18
Solomillo de ternera, berenjena blanca, demi-glace de sake	29
*"Rabo de toro", cigala	26
Chuletón País Vasco, patatas fritas	95€/Kg

Can Pineda
desde1904

SUMMER SEASON

DESIGNED TO SHARE

STARTERS

Oyster Gillardeau Nº2, bloody mary	8,5
Brioix Cantabrian anchovy	8
Hand-cut Iberian ham Rodríguez (D.O. Guijuelo)	28
Wagyu cured beef	32
Cod fritters,Pumpkin and honey allioli	3,5
Zucchini blossom stuffed with cheese, red pepper, and cured beef	7,5
Marinated sardines	4
Foie gras Mi-cuit flatbread, confit leeks	19
Raw scallops, cucumber, melon and lime granita	18
Tuna sashimi with mandarin escabeche	21

VEGETABLES

Assortment of Xavi Carbó's garden tomatoes	15
"La rusa",Mussels in escabeche marinade	12
"Tatin" of roasted red peppers, anchovies	15
Peach "gazpacho", tomato tartar, red prawn	11

PASTA/ RICE

Seafood rice of the day (please ask)	S/M
Creamy rice with pork trotter	22
Grilled smooke eel rice	25
Ravioli filled with slow-roasted meat, red prawn	12

FISH

Grilled squid, delicate onion sauce	18
Local baby squid, "perol" sausage, chanterelle mushroom	29
Catch of the day, oven baked or Pil-Pil Style	S/M
Grilled sea bass loin, orange and vermouth cream	27

MEAT

Glazed sweetbreads, toasted lemon, cauliflower purée	18
Beef tenderloin with white abergine, demi-glace sake	29
Oxtail with langoustine, a house classic since 1972	26
Grilled Rib eye steak from Paĺs Vasco with french fries	95€/kg