



Piñana

RESTAURANT



ENTRANTS

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

- Bunyols de bacallà** 18€
 Buñuelos de bacalao / Cod fritters
 Beignets de morue / Stock schkrapfen
- Sopa de peix** 15€
 Sopa de pescado / Fish soup
 Soupe de poisson / Fischsuppe
- Pernil ibèric amb pa en tomàquet** 28€
 Jamón ibérico con pan y tomate / Cured ham with pa i tomàquet (bread and tomato) / Jambon ibérique et pain frotté à la tomate / Iberischer schinken auf brot mit tomate
- Amanida de carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina amb anxoves** 16€
 Ensalada de carpaccio de tomate con ventresca de atún con anchoas / Tomato carpaccio salad with belly and anchovies / Salade de carpaccio de tomates au ventre et aux anchois / Tomaten-carpaccio-salat mit bauch und sardellen
- Amanida marinera de rap i gambes** 16€
 Ensalada marinera de rape y gambas / Monkfish and prawn seafood salad / Salade de fruits de mer à la lotte et aux crevette / Seeteufel- und / Garnelen-Meeresfrüchte-Salat

CARNS

CARNE / MEAT / VIANDES / FLEISCH

- Costelles de xai** 19€
 Costillas de cordero / Lamb ribs / Cotelettes d'agneau / Lammrippchen mit kartoeln
- Pollastre a la planxa** 19€
 Pollo a la plancha / Grilled chicken / Poulet grillé / Gegrill-tes hahnchen
- Entrecot** 23€
 Entrecot / Steak / Bifeck / Steak
- Filet de vedella** 24€
 Solomillo de ternera / Fillet of beef / Filet de boeuf / Rinderfilet
- *Acompanyament (Verdures o Patates)***
 Acompañamiento (Verduras o Patatas)
 Accompagnement (Vegetables or Potatoes)
 Accompagné (Rouge ou pomme de terre)
 Begleitung (Grüne oder Kartoffeln)

MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU / MENU JUNIOR / KINDERMENÜ

- Macarrons**
 Macarrones / Macaroni / Macaronis / Makkaroni
- Ó**
- Pollastre**
 Pollo / Chiken / Poulet / Huhn
- Gelat**
 Helado / Ice cream / Glace / Eis
- Refresc**
 Refresco / Soft drink / Rafräichissement / Erfrischungsgetränk

PICADETES APERITIVOS / LIGHT DISHES / HORS-D'OEUVRES / APPETITHAPPEN

- Calamars "a la romana"** 18€
 Calamares "a la romana" / Calamari
 Beignets de calamars à la romaine
 Panierte tinten schringe
- Navalles** 17€
 Navajas / Razor clams / Coueteaus de mer / Schwertmuscheln
- Ostres del Delta (6u.)** 18€
 Ostres del Delta (6u.) / Delta oysters (6) / Hultres du Delta (6u.) / Austern aus dem Delta (6St)
- Cloïsses amb all i bitxo "grumols"** 25€
 Almejas con ajo y guindilla "grumoles"
 Clams with garlic and chili "lumoles"
 Palourdes à l'ail et au piment "lumoles"
 Venusmuscheln à l'ail et au piment "lumoles"
- Carpaccio de bacallà** 19€
 Carpaccio de bacalao / Cod carp
 Carp de cabillaud / Kabeljau
- Calamarsets amb favetes** 22€
 Chipirones con habas / Baby squid with beans / Petits calamars aux petites fèves des marais / Tinten sch mit babybohnen
- Pota de pop a la planxa** 17€
 Pata de pulpo a la plancha / Grilled octopus leg / Cuisse de poule grillée / Gegrillte tintenscheule
- Peixet variat fregit** 18€
 Pescaito variado frito / Assorted fried sh
 Poisson frit assorti / Verschiedener gebratener fisch
- Llagostins de l'Ampolla** 25€
 Langostinos de la Ampolla / King prawns of Ampolla / Crevettes en Ampolla / Langusten Ampolla
- Carpaccio de tonyina "Balfegó"** 19€
 Carpaccio de atún / Tuna carpaccio / Carpaccio de thon / Thun sch-carpaccio
- Gambeta "blanca" amb allets tendres** 19€
 Camarón "blanco" con ajitos tiernos
 "White" shrimp with tender garlic / Crevettes "blanches" à l'ail tendre / "Weiße" Garnele mit zarten Flügeln
- Musclos (vapor o marinera)** 11€
 Mejillones (vapor o marinera)
 Mussels (steamed or marinated)
 Moules (cuites à la vapeur ou marinées)
 Miesmuscheln (gedünstet oder mariniert)
- Cargols de mar** 16€
 Caracoles de mar / Sea snails
 Escargots de mer / Meeresschnecken
- Calamarsets fregits** 19€
 Chipirones fritos / Fried whitebait
 Petits calamars / Frittierter tintenfisch
- Tàrtar de "gamba roja"** 24€
 Tàrtar gamba roja / Tàrtar red dribble / Tàrtar dribblerouge / Tàrtar rotes dribbling

ARRÒS ARROZ / RICE / RIZ / REIS

Mín. 2 pax. / Min. 2 pers.

- Paella de marisc** 20€
 Paella marinera / Seafood paella
 Paella aux fruits de mer / Meeresfrüchte - paella
- Arròs "pelat"** 20€
 Arroz "pelado" / "husked" rice/ riz
 "décortiqué" / "geschälter" reis
- Arròs caldós amb rap i escamarlans** 24€
 Arroz caldoso de rape y cigalas / Creamy rice with monk sh and langoustines / Riz au bouillon, à la lotte et aux langoustines / Saftiger reis mit seeteufel und kaisergranat
- Arròs caldós amb llamàntol** 24€
 Arroz caldoso con bogavante
 Creamy rice with lobster
 Riz au bouillon au homard
 Saftiger reis mit hummer
- Arròs amb gamba roja** 25€
 Arroz con gamba roja / Rice with red prawn / Riz aux crevettes rouges / Reis mit roter Garnele
- Arròs amb verdures** 19€
 Arroz con verduras / Rice with vegetables
 Riz aux légumes / Reis mit gemüse
- Arròs melos de verdures amb bacallà** 22€
 Sweet vegetable rice with cod
 Riz aux légumes doux à la morue
 Süßer gemüsereis mit kabeljau
- Arròs amb esparidenyes i cloïsses** 30€
 Arroz con espardeñas y almejas
 Rice with sea cucumbers and clams
 Riz aux concombres de mer et palourdes
 Süßer gemüsereis mit kabeljau
- Peix de la barca (del caldo)** 35€
 Pescado de la barca (del caldo) / Fish in the broth / Poisson au bouillon / Fisch in der brühe
- Arròs o Fideuà**
 Arroz o Fideuà / Rice or Fideuà / Riz ou Fideuà / Reis oder Fideuà

PEIX I MARISC PESCADO / FISH / POISSON / FISCH

- Graellada de peix** 38€
 Parrillada de pescado / Grilled fish platter / Plateau de poissons grillés / Gegrilltes vom fisch
- Rap a la planxa** 25€
 Rape a la plancha / Grilled monk sh
 Lotte grillée à la plancha / Gebratene rotbarben
- Romesco de rap** 30€
 Romesco de rape / Monk sh with romesco sauce / Lotte à la sauceromesco / Seeteufel - Romesco
- Sípia a la planxa** 24€
 Sepia a la plancha / Grilled trips
 Seiche / Sepiascheiben
- Llenguado a la planxa** 25€
 Lenguado a la planxa / Grilled sole
 Sole grillée à la plancha / Gebratene / Seezunge
- Suquet de peix** 39€
 "Suquet" de pescado / "Suquet" fish stew
 Fricassée de poisson / Fischeintopf

PEIX DEL DIA

- (Rèmol, Llobarro, Gall de Sant Pere ...)**
 Pescado del día : (Rodaballo - Lubina - Gallo de San Pedro) / Fish of the day : (Turbot - Seabass - John Dory) / Poisson du jour : (Turbot - Bar - le Sant. Pierre / Fisch des Tages : (Steinbutt - Seebarsch - Peters fish)
- Gamba "roja"**
 Gamba roja / Red shrimp / Crevettes rouges / Rotes garnelen
- Llagosta**
 Langosta / Lobster / Homard / Languste
- Angula**
 Angula / Eel / Civelles / Glasaal
- Escamarlans**
 Cigalas / Crayfish / Écrevisses / Flusskrebse
- Preu segons el mercat, Precio según el mercado, Price according to the market, Prix selon le marché, Preis je nach Markt**



