



# Piñana

R E S T A U R A N T



PER VEURE LA CARTA ONLINE

## Entrants

ENTRANTES / STARTERS ENTRÉES / VORSPEISEN

**Seitons en vinagre** 9€  
Boquerones en vinagre / Anchovies in vinegar  
Anchois au vinaigre / Sardellen in Essig

**Bunyols de bacallà** 10€  
Buñuelos de bacalao / Cod fritters  
Beignets de morue / Stock schkrapfen

**Verduretes a la planxa** 13€  
Verduras a la plancha / Grilled vegetables  
Légumes grillés / Gegrilltes Gemüse

**Sopa de peix** 10€  
Sopa de pescado / Fish soup  
Soupe de poisson / Fischsuppe

**Pernil ibèric amb pa en tomàquet** 18€  
Jamón ibérico con pan y tomate ibérico / Cured ham with pa i tomàquet (bread and tomato) / Jamon ibérique et pain frotté à la tomate / Iberischer schinken auf brot mit tomate

**Carpaccio de bacallà** 16€  
Carpacció de bacalao / Cod carp  
Carp de cabillaud / Kabeljau

**Carpaccio de tonyina "Balfegó"** 19€  
Carpacció de atún / Tuna Carpaccio / Carpaccio de Thon / Thun sch-Carpaccio

**Amanida de carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina amb anxoves** 13€  
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** 10€  
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

**Amanida Mediterrània** 10€  
Ensalada Mediterranea / Mediterranean salad  
Salade méditerranéenne / Mediterraner Salat

**Tàrtar de "gamba roja"** 19€  
Tártar Gamba roja / Tártar Red dribble / Tártar Dribblerouge / Tártar Rotes dribbling

## Carns

CARNE / MEAT / VIANDES / FLEISCH

**Costelles de xai** 18€  
Costillas de cordero / Lamb chops / Cotelettes de mouton / Lammrippchen mit kartoeln

**Pollastre a la planxa** 17€  
Pollo a la plancha / Grilled chicken / Poulet grillé / Gegrill-tes hahnchen

**Entrecot** 19€  
Entrecot / Steak / Bifteck / Steak

**Filet de vedella** 21€  
Solomillo de ternera / Filet of beef / Filet de boeuf / Rinderfilet

**\*Acompañamiento (Verduras o Patatas)\***  
\*Acompañamiento (Verduras o Patatas)\*  
\*Accompiment (Vegetables or Potatoes)\*  
\*Accompagné (Rouge ou pomme de terre)\*  
\*Begleitung (Grüne oder Kartoffeln)\*

## Menú infantil

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

**Macarrons**  
Macarrones / Macaroni / Macaronis / Makkaroni



**Pollastre**

Pollo / Chiken / Poulet / Huhn

**Gelat** / Helado / Ice cream / Glace / Eis

**Aigua o refresc** / , agua o refresco / water or soft drink / eau ou rafraîchissement / Wasser oder Erfrischungsgetränk

10€

## Picadetes

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

**Calamars "a la romana"** 17€  
Calamares "a la romana" / Calamari  
Beignets de calamars à la romaine  
Panierte tinten schringe

**Navalles** 15€  
Navajas / Razor clams / Couteaux de mer / Schwertmuscheln

**Ostres del Delta (6u.)** 13€  
Ostrones del Delta (6u.) / Delta oysters (6)  
Hultres du Delta (6u.) / Austern aus dem Delta (6St)

**Cloïsses amb all i bitxo "grumols"** 19€  
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"

**Calamarsets amb favetes** 17€  
Chipirones con habas / Baby squid with beans  
Petits calamars aux petites fèves des marais  
Tinten sch mit babybohnen

**Pota de pop a la planxa** 15€  
Pata de pulpo a la plancha / Grilled octopus leg / Cuisse de poulpe grillée / Gegrillte tintenscheule

**Peixet variat fregit** 16€  
Pescaito variado frito / Assorted fried sh  
Poisson frit assorti / Verschiedener gebratener fisch

**Llagostins de l'Ampolla** 19€  
Langostinos de la Ampolla / King prawns of Ampolla  
Crevettes en Ampolla / Langusten Ampolla

**Gambeta "blanca" amb allets tendres** 18€  
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** 15€  
Caracoles de mar / Sea snails  
Escargots de mer / Meeresschnecken

**Calamarsets fregits** 17€  
Chipirones fritos / Fried whitebait  
Petits poissons frits / Fritterter fisch

## Arròs

ARROZ / RICE / RIZ / REIS

Mínim 2 persones / mínimo 2 personas / for a minimum of 2 people / minimum 2 personnes / mindestens 2 personen

**Paella de marisc** 18€  
Paella marinera / Seafood paella  
Paella aux fruits de mer / Meeresfrüchte - Paella

**Arròs caldós amb rap i escamarlans** 20€  
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 negre** 16€  
Arroz negro / Black rice  
Riz noir (à l'encre de seiche) / Schwarzer reis

**Fideuà** 16€  
Fideuà / Noodle paella / Paella aux vermicelles / Nudel paella

**Arròs "pelat"** 16€  
Arroz " pelado" / "husked" rice/ riz "décortiqué" / "geschälter" Reis

**Arròs caldós amb llamàntol** 20€  
Arroz caldoso con bogavante  
Creamy rice with lobster  
Riz au bouillon au homard  
Saftiger reis mit hummer

**Arròs amb gamba roja** 22€  
Arroz con gamba roja / Rice with red prawn  
Riz aux crevettes rouges / Reis mit roter Garnele

**Arròs amb verdures** 16€  
Arroz con verduras / Rice with vegetables  
Riz aux légumes / Reis mit Gemüse

**Arròs melos de verdures amb bacallà** 18€  
Arroz melos de verduras con bacalao  
Sweet vegetable rice with cod  
Riz aux légumes doux à la morue  
Süßer Gemüsereis mit Kabeljau

**Peix del caldo + Arròs o Fideuà** 30€  
Pescado del caldo + Arroz o Fideuà  
Fish in the broth + Rice or Fideuà  
Poisson au bouillon + Riz ou Fideuà  
Fisch in der Brühe + Reis oder Fideuà

## Peix i marisc

PESCADO / FISH / POISSON / FISCH

**Graellada de peix** 35€  
Parrillada de pescado / Grilled fish platter  
Plateau de poissons grillés / Gegrilltes vom fisch

**Mariscada** 28€  
Mariscada / Seafood / Fruits de mer / Meeresfrüchte

**Suquet de peix** 35€  
"Suquet" de pescado / "Suquet" fish stew  
Fricassée de poisson / Fischeintopf

**Llenguado a la planxa** 21€  
Lenguado a la plancha / Grilled sole  
Sole grillée à la plancha / Gebratene / Seezunge

**Romesco de rap** 22€  
Romesco de rape / Monk sh with romesco sauce / Lotte à la sauceromesco / Seeteufel - Romesco

**Rap a la planxa** 20€  
Rape a la plancha / Grilled monk sh  
Lotte grillée à la plancha / Gebratene rotbarben

**Sípia a la planxa** 18€  
Sepia a la plancha / Grilled trips  
Seiche / Sepiascheiben

## Suggerències

Preu segons el mercat, Precio según el mercado, Price according to the market, Prix selon le marché, Preis je nach Markt

**Rèmol**  
Rodaballo / Turbot / Turbot / Steinbutt

**Angula**  
Angula / Eel / Civelles / Glasaal

**Peix del dia**  
Pescado del día / Fish of the day / Poisson du jour  
Fisch des tages

**Llagosta**  
Langosta / Lobster / Homard / Languste

**Gamba "roja"**  
Gamba roja / Red dribble / Dribblerouge / Rotes dribbling

**Escamarlans**  
Cigalas / Crayfish / Écrevisses / Flusskrebse

**"Caldereta" de llamàntol** 28€ p/u  
"Caldereta" de bogavante / Lobster  
"caldereta" / Ragout de homard / Hummereintopf

Mínim 2 persones / mínimo 2 personas / for a minimum of 2 people / minimum 2 personnes / mindestens 2 personen

## Postres

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

**Crema catalana** / Catalan cream / Crème catalane / Katalanische Creme 6€

**Mel i mató** / Requesón con miel / Cottage cheese with honey / Fromage cottage au miel/ Hüttenkä- se mit Honig 7€

**Trufes gelades** / Trufas heladas / Frozen tru es / Tru es surgelées / Gefrorene Trü el 5€

**Pastís de formatge** / Pastel de queso / Cheesecake/ Gâteau au fromage / Käsekuchen 7€

**Sorbets** / Sorbetes / Sorbets / Sorbets / Sorbets 6€

**Pastissets** / Pastelitos / Cakes / Gâteaux / Kuchen 7€

**Carpaccio de taronja amb mel i canyella** / Carpaccio de naranja con miel y canela / Carpaccio d'orange avec miel et cannelle / Carpaccio orange with honey and cinnamon / Carpaccio orange mit honig und cannelle 6€

**Pinya natural** / Piña natural / Natural pineapple / Ananas naturel / Natürliche Ananas 6€

**Coulant de xocolata** / Coulant de chocolate / Chocolate coulant / Coulant au chocolat / Schokoladen-Kulant 7€

**Gelats** / Helados / Ice creams / Glaces / Eis 6€



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



MOLUSCOS



GLUTEN



SÉSAMO



LACTEOS



CRUSTACEOS



FRUTOS SECOS



APIO



ALTRAMUCES



SULFITOS



HUEVOS

