



Piñana

R E S T A U R A N T

ENTRANTS

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

Seitons en vinagre 10€
Boquerones en vinagre / Anchovies in vinegar / Anchois au vinaigre / Sardellen in Essig

Bunyols de bacallà 12€
Buñuelos de bacalao / Cod fritters / Beignets de morue / Stock schkrapfen

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

Sopa de peix 12€
Sopa de pescado / Fish soup / Soupe de poisson / Fischsuppe

Pernil ibèric amb pa en tomàquet 22€
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 14€
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 12€
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-Meeressfrüchte-Salat

Amanida Mediterrània 11€
Ensalada Mediterranea / Mediterranean salad / Salade méditerranéenne / Mediterraner 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 17€
Pollo a la plancha / Grilled chicken / Poulet grillé / Gegrill-tes hahnchen

Entrecot 21€
Entrecot / Steak / Bifteck / Steak

Filet de vedella 23€
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)

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 16€
Navajas / Razor clams / Couteaux de mer / Schwertmuscheln

Ostres del Delta (6u.) 16€
Ostrones del Delta (6u.) / Delta oysters (6) / Hultres du Delta (6u.) / Austern aus dem Delta (6St)

Cloïsses amb all i bitxo "grumols" 21€
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 18€
Carpaccio de bacalao / Cod carp / Carp de cabillaud / Kabeljau

ARRÒS

ARROZ / RICE / RIZ / REIS

Paella de marisc 19€
Paella marinera / Seafood paella / Paella aux fruits de mer / Meeresfrüchte - Paella

Arròs caldós amb rap i escamarlans 22€
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 17€
Arroz negro / Black rice / Riz noir (à l'encre de seiche) / Schwarzer reis

Fideuà 17€
Fideuà / Noodle paella / Paella aux vermicelles / Nudel paella

PEIX I MARISC

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

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

Suquet de peix 35€
"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)

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 16€
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 21€
Langostinos de la Ampolla / King prawns of Ampolla / Crevettes en Ampolla / Langusten Ampolla

Carpaccio de tonyina "Balfegó" 18€
Carpaccio de atún / Tuna Carpaccio / Carpaccio de Thon / Thun sch-Carpaccio

Mín 2

Arròs "pelat" 19€
Arroz " pelado" / "husked" rice/ riz "décortiqué" / "geschälter" Reis

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 24€
Arroz con gamba roja / Rice with red prawn / Riz aux crevettes rouges / Reis mit roter Garnele

Arròs amb verdures 17€
Arroz con verduras / Rice with vegetables / Riz aux légumes / Reis mit Gemüse

PESCADO / FISH / POISSON / FISCH

Llenguado a la planxa 22€
Lenguado a la planxa / Grilled sole / Sole grillée à la plancha / Gebratene / Seezunge

Romesco de rap 23€
Romesco de rape / Monk sh with romesco sauce / Lotte à la sauceromesco / Seeteufel - Romesco

Escamarlans :
Cigalas / Crayfish / Écrevisses / Flusskrebis

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

Llagosta :
Llagosta / Lobster / Homard / Languste

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 18€
Chipirones fritos / Fried whitebait / Petits poissons frits / Fritterter fisch

Tàrtar de "gamba roja" 21€
Tàrtar Gamba roja / Tàrtar Red dribble / Tàrtar Dribblerouge / Tàrtar Rotes dribbling

Arròs melos de verdures amb bacallà 19€
Arroz melos de verduras con bacalao / Sweet vegetable rice with cod / Riz aux légumes doux à la morue / Süßer Gemüsereis mit Kabeljau

Arròs amb espardenyes 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 / Reis mit Seegurken und Muscheln

Peix de la barca (del caldo) 34€
Pescado de la barca (del caldo) / Fish in the broth / Poisson au bouillon / Fisch in der Brühe

+ Arròs o Fideuà 17€
Arroz o Fideuà / Rice or Fideuà / Riz ou Fideuà / Reis oder Fideuà

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

"Caldereta" de llamàntol (Mín 2) 29€ p/u
"Caldereta" de bogavante / Lobster "caldereta" / Ragout de homard / Hummereintopf

Angula :
Angula / Eel / Civelles / Glasaal

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



