elpinar

RESTAURANTE

Entrantes / Starters / Entrées / Vorspeisen

NUESTROS FRÍOS / COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES / KALTE VORSPEISEN

Flan de foie, mousse de pato, queso de cabra y manzana caramelizada con esencia de pétalos de violeta 13,50
Foie, duck mousse, goat cheese and caramelized apple flan, with essence of violet petals
Flan de foie, mousse de canard, fromage de chèvre et pomme caramélisée, à l'essence de pétales de violette
Flan aus Foie, Entenmousse, Ziegenkäse und karamellisiertem Apfel mit Essenz aus violetten Blütenblättern

Carpaccio de gamba, emulsión de aguacate y huevas de salmón 15,90
Prawn carpaccio with avocado emulsion and salmon roe
Carpaccio de crevettes, émulsion d'avocat et oeufs de saumon
Garnelen-Carpaccio mit Avocado-Emulsion und Lachsrogen

Carpaccio de pescado ahumado (salmón, bacalao y mojama) y queso de cabra 17,00
Smoked fish carpaccio (salmon, tuna, cod) and goat cheese
Carpaccio de poisson fumé (thon, cabillaud, saumon) et fromage de chèvre
Räucherfisch-Carpaccio (Thunfisch, Kabeljau, Lachs) und Ziegenkäse

Escalibada templada, queso fresco y sardina ahumada 15,90
Escalibada: tempered salad of roasted pepper and eggplant with soft cheese and smoked sardine
Escalibada: salade tempérée de poivron rouge, aubergine, sardine fumée et formage grais
Escalibada: warmer Pfeffer-Auberginen-Salat, mit Frischkäse und geräucherte Sardine

Ensalada de queso de cabra con helado de crema de cabra 12,50
Goat cheese salad with creamy ice-cream
Salade de fromage de chèvre avec crème de chèvre
Ziegenkäsesalat mit Ziegencremeeis

Ensalada de gambas, vieiras y aderezo de frutas y cava con naranja 16,00
Prawn and scallop salad with fruits and cava accompaniment
Salade de crevettes aux pétoncles et vinaigrettes aux fruits et cava à l'orange
Garnelen-Jakobsmuschel-Salat mit Fruchtvinaigrette und Orangencava

"Nuestro" ceviche de corvina y gamas macerado con vinagreta de mango y coco 17,50
Sea bass and prawn ceviche marinated with mango and coconut vinaigrette
Ceviche bar et crevettes mariné à la vinaigrette mangue et coco
Seebarsch und Garnelen-Ceviche, mariniert in Mango und Kokos Vinaigrette

Steak tartar "by PINAR" 21,50
Steak tartar by Pinar
Steak tartare par el Pinar
Steak tartar von el Pinar

Tartar de atún a la esencia de naranja 18,00
Tuna tartare with orange essence
Tartare de thon à l'essence d'orange
Thunfisch-Tartar mit Orangenessenz

Entrantes / Starters / Entrées / Vorspeisen

DE LA TIERRA / FROM THE EARTH / DE LA TERRE / DER ERDE

Canelón casero trufado XXL de pollo de corral ____ 15,00
Truffled chicken cannelloni
Cannelloni de poulet truffé
Getrüffelte Hühnchen-Cannelloni

Crujiente de morcilla de Burgos, jamón y cebolla confitada en vino de Oporto ____ 12,90
Blood sausage, ham and confit onion crunchy
Boudin noir croustillant, jambon et oignon confit
Knuspriger Blutwurst, Schinken und Confitzwiebeln

Hojaldre de foie, manzana caramelizada y crema de boletus ____ 5,90
Puff pastry with foie, caramelized apple and boletus cream
Pâte feuilletée au foie, pomme caramélisée et crème de cèpes
Bätterteig mit Foie, karamellisiertem Apfel uns Steinpilzcreme

"Nuestro" croquetón de jamón ____ 4,00
Large homemade ham croquette
Grande croquette de jambon
Große Schinkenkrokette

Entrantes / Starters / Entrées / Vorspeisen

DEL MAR / FROM THE SEA / DE LA MER / DES MEERES

Calamares a la romana — 15,90
Fried battered squid
Calamars à la romaine
Gebratener geschlagener Tintenfisch

Buñuelos de bacalao sobre ajoarriero y toque de mermelada de tomate D.O. Alcalà de Xivert — 13,90
Cod fritters with potato and garlic paste and tomato jam
Beignets de morue avec pâte de pommes de terre et ail et confiture de tomates
Stockfischbällchen mit Kartoffel-Knoblauch-Paste und Tomatenmarmelade

Pulpo a la gallega sobre cremoso de patata y emulsión de aceite ahumado y pimentón de la Vera — 21,50
Galician style octopus with potato cream and oil and paprika emulsion
Poulpe à la galicienne avec crème de pomme de terre et émulsion d'huile et de paprika
Oktopus nach galizischer Art mit Kartoffelcreme und Öl-Paprika-Emulsion

Gambas al ajillo — 15,90
Prawns with garlic
Crevettes à l'ail
Knoblauchgarnelen

Erizo de mar con su crema de yemas — 4,90
Sea urchin with its yolk cream
Oursin avec sa crème de jaune
Seeigel mit seiner Eigelbcreme

Mejillones al vapor — 12,50
Steamed mussels
Moules à la vapeur
Gedämpfte Muscheln

Mejillones a la marinera — 13,90
Mussels with seafood cream
Moules en sauce aux fruits de mer
Muscheln in Meeresfrüchtesauce

Navajas a la plancha (8 unidades) — 16,50
Shellfish razor (8 units)
Rasoir (crustacés - 8 unités)
Rasierere (Schaltier - 8 Einheiten)

Gambas rojas a la plancha (8 unidades) — 22,50
Grilled red prawns (8 units)
Crevettes rouges grillées (8 unités)
Gegrillte rote Garnelen (8 Einheiten)

Vieiras sobre emulsión de almendra y caviar de salmón — 17,00
Scallops on almond emulsion and salmon caviar
Coquilles Saint-Jacques sur émulsion d'amandes et caviar de saumon
Jakobsmuscheln auf Mandelemulsion und Lachskaviar

Arroces / Rices / Riz / Reis

MINIMO 2 RACIONES (precios por ración) · Minimum 2 servings (price per serving) / Minimum 2 portions (prix par portion) / Mindestens 2 Portionen (Preis pro Portion)

Paella de marisco — 18,00
Seafood paella
Paella aux fruits de mer
Paella mit Meeresfrüchten

Paella de verdura — 16,00
Vegetables paella
Paella aux légumes
Gemüse-Paella

Paella valenciana (pollo, conejo y verdura) — 16,50
Valencian paella (chicken, rabbit and vegetables)
Paella valencienne (poulet, lapin et légumes)
Valencianische Paella (Hähnchen, Kaninchen und Gemüse)

Arroz meloso de conejo, caracoles y boletus — 17,00
Mellow rice with rabbit, snails and boletus
Riz au lapin, escargots et cèpes
Reis mit Kaninchen, Schnecken und Steinpilz

Paella de bogavante — 23,20
Paella with lobster
Paella au homard
Paella mit Hummer

Arroz meloso de bogavante — 23,20
Lobster rice in fish soup reduction
Riz au homard en réduction de soupe de poisson
Hummerreis in Fischsuppenreduktion

Arroz del senyoret — 16,80
Fish and seafood rice without bones
Riz de poisson et fruits de mer sans os
Fisch und Meeresfrüchte Reis ohne Knochen

Arroz de rape, sepia del Grau de Castelló y coliflor — 19,00
Monkfish, sepia and cauliflower rice
Lotte, sépia et chou-fleur
Seeteufel, Sepia und Blumenkohlreis

Arroz negro — 16,80
Black rice (with natural squid ink from Castellón)
Riz noir (à l'encre de seiche naturelle de Castellón)
Schwarzer Reis (mit natürlicher Tintenfischtinte aus Castellón)

Arroz meloso de rape, vieira y gamba roja — 22,50
Monkfish rice, scallop, red shrimp (rice with broth)
Riz de lotte, pétoncles, crevettes rouges (riz au bouillon)
Seeteufelreis, Jakobsmuschel, rote Garnele (Reis mit Brühe)

Arroz de langostinos, sepia y alcachofa de Benicarló — 21,90
Rice with prawns, cuttlefish and artichoke d.o. Benicarló
Riz aux crevettes, seiche et artichaut d.o. Benicarló
Reis mit Garnelen, Tintenfisch und Artischocke d.o. Benicarló

Arroz de secreto ibérico, ajos tiernos i foie — 17,50
Iberian secret (pork meat) rice with tender garlic and foie
Riz secret ibérique à l'ail tendre et au foie
Iberischer Geheimreis mit zartem Knoblauch und Foie

Fideuà de fideo fino — 17,50
Fideuà of thin noodle with seafood
Fideuà de nouilles fines aux fruits de mer
Fideuà der dünnen Nudel mit Meeresfrüchten

** El arroz por encargo se servirá en mesa al finalizar los entrantes. No se echará el arroz hasta que el cliente no esté en mesa. Para el arroz sin encargo el tiempo de espera será de 45 minutos.*
** The rice minimum two portions. The rices are made to order. Without order 45 min. of waiting aproximately.*
** Le riz minimum deux portions. Les riz sont faits sur commande, sanse commande 45 min. d'attente environ.*
** Der Reis mindestens zwei Portionen. Der Reis wird auf Bestellung hergestellt, ohne Bestellung werden ca. 45 Minuten Wartezeit benötigt.*

Pescado / Fish / Poisson / Fisch

Lomo de atún y emulsión de teriyaki ____ 21,20
Tuna loin and teriyaki emulsion
Longe de thon sur émulsion de teriyaki
Thunfischfilet auf Teriyaki-Emulsion

Bacalao con emulsión de tomate, brandada y jamón ____ 21,50
Cod with tomato and ham emulsion
Morue et émulsion de tomates et jambon
Kabeljau in Tomaten-Schinken-Emulsion

Rape a la marinera con gambas y almejas ____ 24,50
Sea-style monkfish stew with prawns and clams
Lotte de mer aux crevettes et palourdes
Seeteufel mit Garnelen und Muscheln

Corvina en su jugo sobre salteado de habitas, con calamar, almeja y toque de azafrán ____ 24,90
Corvina in its sauce with broad beans, squid, clams and saffron aroma
Corvina dans sa sauce aux fèves, calamars, palourdes et arôme de safran
Corvina (weißer Fisch) in seiner Sauce mit Saubohnen, Tintenfisch, Venusmuscheln und Safranaroma

Mariscada a la plancha ____ 29,20
Grilled assorted seafood
Assortiment de fruits de mer grillés
Gegrillte Meeresfrüchte

Lomos de lubina en crema de erizo de mar ____ 22,90
Sea bass fillets in sea urchin cream
Filets de bar à la crème d'oursins
Wolfsbarschfilets in Seeigelcreme

Carne / Meat / Viande / Fleisch

Cordero al horno (ternasco) estilo Maestrazgo — 23,80
Baked lamb (ternasco)
Agneau au four (ternasco)
Gebackene Lamm (ternasco)

Magret de pato y emulsión de frutos del bosque — 19,50
Duck breast with berries emulsion
Magret de canard à l'émulsion de baies
Entenbrust mit Beerenemulsion

Solomillo de jabalí D.O. Extremadura y reducción de vino tinto — 19,80
Wild boar sirloin with red wine sauce
Surlonge de sanglier avec sauce au vin rouge
Wildschweinfilet mit Rotweinsauce

Solomillo de ternera — 23,50
Beef tenderloin
Filet de boeuf
Rinderfilet

Solomillo de ternera al foie y emulsión de Pedro Ximénez — 24,50
Beef tenderloin with foie and sweet wine sauce (Pedro Ximénez)
Filet de boeuf au foie et sauce au vin doux (Pedro Ximénez)
Rinderfilet mit Foie und süßer Weinsauce (Pedro Ximénez)

Solomillo al Roquefort — 23,90
Sirloin with Roquefort sauce
Surlonge au Roquefort
Lendenstück mit Roquefortsauce

Entrecot a las tres pimientas — 22,50
Entrecote with 3 pepper sauces
Entrêcote sauce 3 poivres
Entrecote mit 3 Pfeffersauce

Entrecot al Roquefort — 22,50
Entrecote with Roquefort sauce
Entrecôte au Roquefort
Entrecote mit Roquefortsauce

Chuletón de ternera (600 gr) — 32,50
Beef bone-in ribeye steak (600 gr)
Faux-filet de boeuf (600 gr)
Rindfleisch Ribeye (600 gr)

Solomillo de ternera en salsa de trufa — 24,00
Beef sirloin in truffle sauce
Filet de boeuf à la truffe
Rinderfilet in Trüffelsauce

Servicio de pan (cesta) — 2,00
Bread service / Service de pain / Brötchenservice

Terrina de all i oli — 2,50
Garlic-oil sauce / Sauce à l'ail et à l'huile / Knoblauch-Öl-Sauce

Niños / Children / Les Enfants / Kinder

Macarrones a la boloñesa — 9,50
Macaroni bolognese
Macaroni bolognaise
Bolognese Makkaroni

Filete de lomo con patatas — 12,00
Pork loin steak with potatoes
Filet de porc aux pommes de terre
Schweinelendensteak mit Kartoffeln

Filete empanado (escalope) con patatas — 14,50
Breaded pork steak with potatoes
Steak de porc pané avec pommes de terre
Paniertes Schweinefilet mit Kartoffeln

CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR