



**elpinar**

R E S T A U R A N T E



# 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 fromage gras

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 Frucht vinaigrette 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

Bäuterteig mit Foie, karamellisiertem Apfel und 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)  
Rasièrere (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)

<b>Paella de marisco</b> Seafood paella Paella aux fruits de mer Paella mit Meeresfrüchten	18,00
<b>Paella de verdura</b> Vegetables paella Paella aux légumes Gemüse-Paella	16,00
<b>Paella valenciana (pollo, conejo y verdura)</b> Valencian paella (chicken, rabbit and vegetables) Paella valencienne (poulet, lapin et légumes) Valencianische Paella (Hähnchen, Kaninchen und Gemüse)	16,50
<b>Arroz meloso de conejo, caracoles y boletus</b> Mellow rice with rabbit, snails and boletus Riz au lapin, escargots et cèpes Reis mit Kaninchen, Schnecken und Steinpilz	17,00
<b>Paella de bogavante</b> Paella with lobster Paella au homard Paella mit Hummer	23,20
<b>Arroz meloso de bogavante</b> Lobster rice in fish soup reduction Riz au homard en réduction de soupe de poisson Hummerreis in Fischsuppenreduktion	23,20
<b>Arroz del senyoret</b> Fish and seafood rice without bones Riz de poisson et fruits de mer sans os Fisch und Meeresfrüchte Reis ohne Knochen	16,80
<b>Arroz de rape, sepia del Grau de Castelló y coliflor</b> Monkfish, sepia and cauliflower rice Lotte, sépia et chou-fleur Seeteufel, Sepia und Blumenkohlreis	19,00
<b>Arroz negro</b> 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)	16,80
<b>Arroz meloso de rape, vieira y gamba roja</b> Monkfish rice, scallop, red shrimp (rice with broth) Riz de lotte, pétoncles, crevettes rouges (riz au bouillon) Seeteufelreis, Jakobsmuschel, rote Garnele (Reis mit Brühe)	22,50
<b>Arroz de langostinos, sepia y alcachofa de Benicarló</b> 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	21,90
<b>Arroz de secreto ibérico, ajos tiernos i foie</b> 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	17,50
<b>Fideuà de fideo fino</b> Fideuà of thin noodle with seafood Fideuà de nouilles fines aux fruits de mer Fideuà der dünnen Nudel mit Meeresfrüchten	17,50

\* 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, sansse 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 pimientos** \_\_\_\_\_ 22,50

Entrecote with 3 pepper sauces  
Entrêcote sauce 3 poivres  
Entrecote mit 3 Pfeffersauce

**Entrecot al Roquefort** \_\_\_\_\_ 22,50

Entrecote with Roquefort sauce  
Entrêcôte 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

