

# ENTRANTES

STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

**FLAN DE FOIE, MOUSSE DE PATO, QUESO DE CABRA Y MANZANA  
CAMELIZADA CON ESENCIA DE PÉTALOS DE VIOLETA** 14,80 €

Foie, duck mousse, goat cheese and caramelized apple flan, with essence of violet

Flan de foie, mousse de canard, fromage de chèvre et pomme caramélisée, au parfum de violettes

Flan aus foie, entenmousse, ziegenkäse und karamellisiertem apfel mit essenz aus violetten blütenblättern

**CARPACCIO DE GAMBA, EMULSIÓN DE AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN** 16,30 €

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** 18,00 €

Smoked fish carpaccio (salmon, tuna, cod) and goat cheese

Carpaccio de poisson fumé (saumon, cabillaud, thon) et fromage de chèvre

Räucherfisch-carpaccio (thunfisch, kabeljau, lachs) und ziegenkäse

**ESCALIBADA TEMPLADA CON QUESO FRESCO Y SARDINA AHUMADA** 17,00 €

Tempered salad of roasted pepper and eggplant with soft cheese and smoked sardine

Salade juive tempérée, sardine fumeé et formatge frais

Warmer pfeffer, auberginen-salat, mit frischkäse und geräucherter sardine

**ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA CON HELADO DE CREMA DE  
CABRA** 13,80 €

Warm cheese salad with creamy ice-cream

Salade tempérée au fromage de chèvre avec glace de crème de chèvre

Warmer ziegenkäsesalat mit ziegencreme-eis

**ENSALADA DE GAMBAS Y VIEIRAS CON ADEREZO DE FRUTAS Y CAVA  
CON NARANJA** 16,90 €

Prawn and scallop salad with fruit dressing and cava with orange

Salade de crevettes et pétoncles avec vinaigrette aux fruits et cava à l'orange

Garnelen-jakobsmuschel-salat mit fruchtdressing und cava mit orange

# ENTRANTES

STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

**CEVICHE DE CORVINA Y GAMBAS MACERADO CON LECHE DE TIGRE,  
MANGO Y COCO** **18,00 €**

Croaker sea bass and prawn ceviche marinated with mango and coconut vinaigrette

Ceviche de courbine et crevettes marinées a la vinaigrette mangue et noix de coco

Seebarsch und garnelen-ceviche, mariniert in mango und kokos vinaigrette

**STEAK TARTAR DE VACA MADURADA "BY PINAR"** **21,50 €**

Steak tartar "by Pinar"

Steak tartare "par el Pinar"

Steak-tartar "von el Pinar"

**TARTAR DE ATÚN CON AROMA DE NARANJA, TERIYAKI Y WAKAME** **18,00 €**

Tuna tartare with orange essence, teriyaki and avocado

Tartare de thon aux arômes d'orange, teriyaki et avocat

Thunfisch-tartar mit orangenessenz, teriyaki und avocado

**CANELÓN TRUFADO DE LA ABUELA DE POLLO RUSTIDO DE CORRAL** **15,80 €**

Truffled roasted chicken cannelloni

Cannelloni de poulet roti truffés

Mit trüffeln gebratene hähnchen-cannelloni

**CRUJIENTE DE MORCILLA DE BURGOS, JAMÓN Y CEBOLLA CONFITADA EN  
VINO DE OPORTO** **13,00 €**

Blood sausage, ham and confit onion crunchy in Port wine

Boudin noir croustillant, jambon et oignon confit au Porto

Knuspriger blutwurst, schinken und confitzwiebeln in Portwein

**HOJALDRE DE FOIE CON MANZANA CARAMELIZADA** **6,30 €**

Puff pastry with foie with caramelized apple

Pâte feuilletée au foie avec pomme caramélisée

Bätterteig mit foie mit karamellisiertem

**NUESTRO CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO CON EMULSIÓN DE TRUFA** **5,00 €**

Our large homemade iberian ham croquette with truffle emulsion

Notre grande croquette de jambon ibérique à l'émulsion de truffe

Unsere große schinkenkrokette mit trüffelemulsion

**CALAMARES A LA ROMANA** **16,50 €**

Fried battered squid

Calamars à la romaine

Gebratener geschlagener tintenfisch

# ENTRANTES

STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

**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 a l'ail et confiture de tomates  
Stockfischbällchen mit kartoffel-knoblauch-paste und tomatenmarmelade

**PULPO A LA GALLEGA SOBRE CREMOSO DE PATATA CON PIMENTÓN DE LA VERA Y AOVE BARDOMUS PICUAL** **22,00 €**

Galician style octopus with potato cream and oil and paprika emulsion  
Poulpe à la galicienne avec crème de pommes de terre et émulsion d'huile et de paprika  
Oktopus nach galizischer art mit kartoffelcreme und öl-paprika-emulsion

**GAMBONES AL AJILLO** **16,50 €**

Prawns with garlic  
Crevettes à l'ail  
Knoblauchgarnelen

**ERIZO DE MAR CON SU CREMA DE YEMAS** **5,80 €**

Sea urchin with its yolk cream  
Oursin avec sa crème de jaune d'oeuf  
Seeigel mit seiner eigelbcreme

**NAVAJAS A LA PLANCHA (8 UNIDADES)** **16,90 €**

Shellfish razor (8 units)  
Couteaux de mer grillés (8 unités)  
Rasierere (schaltier - 8 einheiten)

**GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA (8 UNIDADES)** **23,50 €**

Grilled red prawns (8 units)  
Crevettes rouges grillées (8 unités)  
Gegrillte rote garnelen (8 einheiten)

**VIEIRAS SOBRE EMULSIÓN DE ALMENDRA Y CAVIAR DE SALMÓN (5 UNIDADES)** **17,50 €**

Scallops on almond emulsion and salmon caviar (5 units)  
Coquilles Saint-Jacques sur émulsion d'amandes et caviar de saumon (5 unités)  
Jakobsmuscheln auf mandelemulsion und lachskaviar (5 einheiten)

# ENTRANTES

STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

**CROQUETAS DE CHIPIRÓN SOBRE CAMA DE ROMESCU Y CREMA DE ALL I OLI** 13,50 €

Squid croquettes on a bed of romesco and all i oli cream  
Croquettes de calamars sur lit de romesco et crème à l'aïoli  
Tintenfischkroketten auf einem bett aus romesco und all-i-oli-creme

**MEJILLONES AL VAPOR** 13,50 €

Steamed mussels  
Moules à la vapeur  
Gedämpfte muscheln

**MEJILLONES A LA MARINERA** 14,00 €

Mussels with seafood cream  
Moules à la marinière  
Muscheln in meeresfrüchtesauce

**TELLINAS SALTEADAS** 16,80 €

Sautéed tellinas  
Tellines sautées  
Sautierte tellinas

**SERVICIO DE PAN (CESTA)** 2,50 €

Bread service / Service de pain / Brötchenservice

**TERRINA DE TOMATE** 2,50 €

Tomato-oil sauce / Sauce à tomate / Tomaten-Öl-Sauce

**TERRINA DE ALL I OLI** 2,50 €

Garlic-oil sauce / Sauce à l'aïoli / Knoblauch-Öl-Sauce

## ARROCES

(MÍNIMO 2 RACIONES)

RICES / RIZ / REIS  
(MINIMUM 2 SERVINGS / MINIMUM 2 PORTIONS / MINDESTENS 2 PORTIONEN)

<b>PAELLA DE MARISCO</b>	<b>19,00 €</b>
Seafood paella Paella aux fruits de mer Meeresfrüchte-paella	
<b>PAELLA DE VERDURAS</b>	<b>17,00 €</b>
Vegetable paella Paella aux légumes Gemüse-paella	
<b>PAELLA MIXTA</b>	<b>19,00 €</b>
Mixed paella Paella mixte Gemischte paella	
<b>PAELLA VALENCIANA (POLLO, CONEJO Y VERDURA)</b>	<b>18,00 €</b>
Valencian paella (chicken, rabbit and vegetables) Paella valencienne (poulet, lapin et légumes) Valencianische paella (hähnchen, kaninchen und gemüse)	
<b>PAELLA DE BOGAVANTE</b>	<b>24,50 €</b>
Rice with lobster Paella au homard Reis mit hummer	
<b>ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE</b>	<b>24,50 €</b>
Lobster stew with rice Riz moelleux au homard Hummereintopf mit reis	
<b>ARROZ DEL SEÑORET</b>	<b>17,90 €</b>
Fish and seafood rice without bones Riz aux fruits de mer décortiqués Fisch und meeresfrüchte reis ohne knochen	
<b>ARROZ CON RAPE, SEPIA Y COLIFLOR</b>	<b>20,50 €</b>
Rice with monkfish, cuttlefish and cauliflower Riz avec lotte, seiche et chou-fleur Reis mit seeteufel, tintenfisch und blumenkohl	
<b>ARROZ NEGRO</b>	<b>17,80 €</b>
Black rice (with squid ink) Riz noir (à l'encre de seiche) Schwarzer reis (mit tintenfischtinte)	

# ARROCES

(MÍNIMO 2 RACIONES)

RICES / RIZ / REIS  
(MINIMUM 2 SERVINGS / MINIMUM 2 PORTIONS / MINDESTENS 2 PORTIONEN)

<b>ARROZ MELOSO DE RAPE, VIEIRA Y GAMBA ROJA</b>	<b>23,00 €</b>
Rice with monkfish, cuttlefish and scallops Riz moelleux de lotte, pétoncle et crevette rouge Cremiger reis mit seeteufel, jakobsmuschel und roten garnelen	
<b>ARROZ DE LANGOSTINOS, SEPIA Y ALCACHOFA DE BENICARLÓ</b>	<b>22,00 €</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	
<b>ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, AJOS TIERNOS Y FOIE</b>	<b>19,00 €</b>
Rice, black pudding sausage, pork ribs and chickpeas Riz au plat de côte de porc ibérique aux ails tendres et foie Blutwurst, schweinerippchen	
<b>ARROZ CON PUNTILLAS Y CARABINEROS</b>	<b>23,80 €</b>
Rice with small squid and carabineros (special red shrimp) Riz aux petits calamars et carabineros (special crevette rouge) Reis mit kleinem tintenfisch und carabineros (spezielle rote garnele)	
<b>ARROZ AL HORNO EN PAELLA</b>	<b>18,00 €</b>
Baked rice in paella Riz au four à la paella Gebakener reis in paella	
<b>FIDEUÀ DE FIDEO FINO</b>	<b>17,80 €</b>
Fine noodle paella with seafood Paella de nouilles fines aux fruits de mer Feine nudelpaella mit meeresfrüchten	

**EL ARROZ POR ENCARGO, SE SERVIRÁ EN MESA AL FINALIZAR LOS ENTRANTES.  
NO SE COCERÁ EL ARROZ HASTA QUE EL CLIENTE NO ESTÉ EN MESA.  
PARA EL ARROZ SIN ENCARGO, EL TIEMPO DE ESPERA SERÁ DE 45 MIN. APROXIMADAMENTE.**

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,  
sans 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.

# PESCADOS

FISH / POISSON / FISCH

**BACALAO SOBRE FRITADA DE HORTALIZAS Y TOMATE DE COLGAR** 22,50 €  
**D.O ALCALÀ DE XIVERT**

Signature cod with tomato emulsion and pureed de vegetables  
Cabillaud sur frita de legumes et tomates  
Signature-kabeljau mit tomatenemulsion und puriertem gemuse

**LOMO DE ATÚN CON EMULSION DE TERIYAKI** 21,50 €

Tuna with Teriyaki emulsion  
Thon a l'emulsion Teriyaki  
Thunfisch mit teriyaki-emulsion

**RAPE A LA MARINERA CON GAMBAS Y ALMEJAS** 24,50 €

Sea-style monkfish stew with prawns and clams  
Lotte à la marinière aux crevettes et palourdes  
Seeteufel mit garnelen und muscheln

**BROCHETA DE RAPE, GAMBAS Y SALSA DE ERIZO DE MAR** 21,90 €

Monkfish skewer with shrimp and sea urchin emulsion  
Brochette de lotte, crevettes et sauce d'oursin  
Seeteufelspiebe mit garnelen-seeigel-emulsion

**CORVINA SALVAJE CON REFrito DE GAMBA, PATATA Y GAMBA ROJA** 22,80 €

Wild croaker with refried shrimp, potato and red shrimp  
Courbine grillée aux crevettes frites, pommes de terre et crevette rouge  
Wilder croaker mit gekühlten garnelen, kartoffeln und roten garnelen

**MARISCADA A LA PLANCHA** 34,00 €

Grilled assorted seafood  
Assortiment de fruits de mer grillés  
Gegrillte Meeresfrüchte

# CARNES

MEAT / VIANDE / FLEISCH

## PALETILLA DE CORDERO LECHAL 27,00 €

Baked lamb (ternasco)  
Agneau au four (ternasco)  
Gebackene Lamm (ternasco)

## MAGRET DE PATO Y EMULSIÓN DE FRUTOS DEL BOSQUE 20,50 €

Duck breast with berries emulsion  
Magret de canard à l'émulsion de baies  
Entenbrust mit Beerenemulsion

## SOLOMILLO DE TERNERA 23,80 €

Beef tenderloin  
Aloyau de boeuf  
Rinderfilet

## SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y EMULSIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ 25,50 €

Beef tenderloin with foie and sweet wine sauce (Pedro Ximénez)  
Aloyau de boeuf au foie et sauce au vin doux (Pedro Ximénez)  
Rinderfilet mit Foie und süßer Weinsauce (Pedro Ximénez)

## SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE TRUFA 24,50 €

Beef sirloin in truffle sauce  
Aloyau de boeuf à la truffe  
Rinderfilet in Trüffelsauce

## 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  
Entrêcôte au Roquefort  
Entrecote mit roquefortsauce

## ENTRECOT CON EMULSIÓN DE TRUFA 24,00 €

Entrecote with truffle emulsion  
Entrêcôte à l'émulsion de truffe  
Entrecote mit trüffelemulsion

## CHULETÓN DE TERNERA (APROX. 700 GR) 45,00 €

Beef bone-in ribeye steak (approx. 700 gr)  
Faux-filet de boeuf (env. 700 gr)  
Rindfleisch ribeye (ca. 700 gr)





# NIÑOS

CHILDREN / LES ENFANTS / KINDER

## MACARRONES A LA BOLOÑESA

9,50 €

Macaroni bolognese  
Macaroni bolognaise  
Bolognese makkaroni

## FILETE DE LOMO CON PATATAS

13,00 €

Pork loin steak with potatoes  
Filet de porc avec pommes de terre  
Schweinelendensteak mit kartoffeln

EL PINAR



**elpinar**

R E S T A U R A N T E

**DIRECCIÓN:**

C. Isla Mancolibre, 4, 12579 Alcossebre, (Alcalà de Xivert)

**RESERVAS:**

(+34) 964 41 22 66