

ALMAR

by Capet

Bienvenidos a Almar by Capet

Detrás de cada gran proyecto hay una pasión que lo impulsa. Armando y Habranna han dado vida a una nueva aventura gastronómica: Almar by Capet, un espacio donde el Mediterráneo se disfruta en su máxima expresión.

Desde nuestro primer restaurante, Capet en Barcelona, hemos apostado siempre por la calidad, la creatividad y el respeto por el producto. Ahora, llevamos esa misma esencia a La Pineda, donde el mar es el protagonista y cada plato cuenta una historia de tradición y sabor.

Nuestra carta es un homenaje al mar: pescados y mariscos frescos, ingredientes de primera calidad y un toque innovador que transforma cada bocado en una experiencia única.

Te invitamos a descubrir este nuevo viaje gastronómico y a disfrutar con nosotros de Almar by Capet.

Nuestra Carta

Entrantes

Croqueta de pollo y kimchy	3,50 € c/u
Ensaladilla de ventresca de atún puede ir sin picos opción sin gluten	9,50 €
Pan con tomate	4,50 €
Paletilla de jamón Ibéric	22,00 €
Filete de anchoas 12,00 € (4 filetes)	
Boquerones en vinagre 9,00 €	
Matrimonio de boquerones y anchoa con vinagreta de naranja asada	17,00 €
Ostra N2 en ceviche	4,50 € c/u
Samm de pulpo con verdura escabechadas, mayonesa de kimchy y cilantro	12€ (2 und)
Ensalada verde de lechuga, aguacate y cebolla tierna, aliñada con su vinagreta de vinagre	13,00€
Xatonada tradicional (bacalao y anchoas) y frutos secos	14,00 €
Ensalada de Hinojo, burrata, tomate seco y oliva kalamata	16,00 €
Mejillones a la pimienta 12,40 €	
Tortilla de bacalao ajo y perejil (hecha al momento)	14,80€

Frituras

Patatas fritas caseras	7.00 €
Pimientos de padrón	12,00 €
Calamar de potera rebozado	15,00 €
Chipirones fritos con con harina de garbanzos	17,00 €
Morralla frita con pimientos de padrón y aroma de limón	18,00€
Tacos de merluza a la romana con su mayonesa de ajo escalivado y perejil	20,00 €
Pescado del día de 1 kl aprox frito (para 2 personas)	56,00 € precio por kilo

Nuestra Carta

Arroces

(Todas las paellas se hacen mínimo para 2 pax)

Arroz del señoret (marca de sepia, y acabamos con mejillones pelados, gamba y almeja.	26,00 € p/p
Paella (marca de sepias y acabamos mejillones, almejas, y tacos de merluza.	24,00 € p/p
Arroz negro (marca de sepia y acabamos con cigala y mejillones	24,00 € p/p
Arroz a la valenciana (marca de cebolla y pimiento verde, costilla de cerdo y alitas de pollo confitadas judía verde).	24,00 €
p/p	
Arroz de verduras de temporada (con la marca de cebolla y pimiento verde y acabamos con la verdura que tengamos de temporada (caldo de verduras).	23,00 € p/p
Fideuá marinera (misma base de arroz de pescado tradicional)	22,00 €
Fideuá negra (misma base de arroz negro)	22,00 €

Nuestras brasas del mar

Navajas a la brasa	18,00 €
Almejas a la brasa XL	27,00 €
Sardinas a la brasa	16,00 €
Calamar a la brasa	18,00 €
Lubina a la brasa semisalvaje € según peso	7,00 € X 100 gr 1 kg = 70,00 €
Dorada a la brasa, semisalvaje € según peso	7,00 € X 100 gr 1 kg = 70,00 €
Escorpora a la brasa, € según peso, según mercado	
Rodaballo a la brasa, semisalvaje € según peso	6,00 € X 100 gr 1 kg =60,00 €
Pescado del día (según mercado)	

Nuestra Carta

Nuestras brasas de la tierra

Solomillo de vaca vieja madurada	26,00 €
Costillas de cordero	27,00 €
Chuletón de vaca de pasto con hueso 40 días de maduración	1 kg 78,00 €
Secreto ibérico	24,00 €

Guarniciones

-Ensalada verde de lechuga y cebolla tierna	12,00 €
-Patatas fritas caseras	8,00 €
-Pimientos de padrón	12,00 €
-Pimientos de piquillo confitados (pimiento rojo)	13,00 €

Postre de pastelería Dasani

Tiramisu:

Base de melindros, amaretto, café y mousse de mascarpone	9,00 €
--	--------

Cheesecake:

Mousse de queso, interior de fresa y crumble de canela	9,00 €
--	--------

Mango Maracuyá:

Mousse de mango, interior de maracuyá y bizcocho de cacao	9,00 €
---	--------

Chococrunch:

Brownie de avellana, interior de Neula y mousse de chocolate	9,00 €
--	--------

Lemon Pie:

Tartaleta de mantequilla, crema de limón y merengue italiano	9,00 €
--	--------

Massini:

Nata, trufa y yema quemada	9,00 €
----------------------------	--------

ALMAR

by Capet

Benvinguts a Almar by Capet

Darrere de cada gran projecte hi ha una passió que el mou. Armando i Habranna han donat vida a una nova aventura gastronòmica: Almar by Capet, un espai on el Mediterrani es gaudeix en la seva màxima expressió.

Des del nostre primer restaurant, Capet a Barcelona, sempre hem apostat per la qualitat, la creativitat i el respecte pel producte. Ara, portem aquesta mateixa essència a La Pineda, on el mar és el protagonista i cada plat explica una història de tradició i sabor.

La nostra carta és un homenatge al mar: peixos i mariscos frescos, ingredients de primera qualitat i un toc innovador que transforma cada mos en una experiència única.

Et convidem a descobrir aquest nou viatge gastronòmic i a gaudir amb nosaltres d'Almar by Capet.

La Nostra Carta

Entrants

Croqueta de pollastre i kimchi	3,50 € c/u
Ensaladilla de ventresca de tonyina	9,50 €
Pa amb tomàquet	4,50 €
Espatlla de pernil ibèric	22,00 €
Filet d'anxoves	12,00 € (4 filets)
Seitons en vinagre	9,00 €
Matrimoni de seitons i anxova amb vinagreta de taronja rostida	17,00 €
Ostra N? en ceviche	4,50 € c/u
Samm de pop amb verdures escabetsades, maionesa de kimchi i coriandre	12€ (2 u)
Amanida verda d'enciam, alvocat i ceba tendra, amanida amb la seva vinagreta de vinagre	13,00 €
Xatonada tradicional	14,00 €
Amanida de fonoll, burrata, tomàquets cherry i oliva kalamata	16,00 €
Musclos al vapor amb vinagreta de pebre	12,40 €
Truita de bacallà amb all i julivert (feta al moment)	14,80 €

Fregits

Patates fregides casolanes	8,00 €
Pebrots de Padrón	12,00 €
Calamar de potera arrebossat	15,00 €
Xipirons fregits amb farina de cigrons	17,00 €
Variat de peixet fregit (morralla) amb pebrots de Padrón i aroma de llimona	18,00 €
Tacs de lluç a la romana amb la seva maionesa d'all escalivat i julivert	20,00 €
Peix del dia d'1 kg aprox. fregit per a 2 persones	56,00 €

La Nostra Carta

Arrossos

(Totes les paelles es fan per a un mínim de 2 persones)

Arròs de peix (senyoret) (marca de sípia, i acabem amb musclos pelats, gamba i cloïssa)	26,00 € p/p
Arròs de peix tradicional (marca de sípia i acabem amb musclos, cloïsses i tacs de lluç)	24,00 € p/p
Arròs negre de peix (marca de sípia i acabem amb escamarlà i musclos)	24,00 € p/p
Arròs valencià (marca de ceba i pebrot verd, costella de porc i ales de pollastre confitades, amb garrofó o mongeta verda)	24,00 € p/p
Arròs de verdures de temporada (amb la marca de ceba i pebrot verd i acabem amb la verdura de temporada, brou de verdures)	23,00 € p/p
Fideuà marinera (mateixa base que l'arròs de peix tradicional)	22,00 €
Fideuà negra (mateixa base que l'arròs negre)	22,00 €

Les nostres brases del mar

Navalles a la brasa	18,00 €
Cloïsses XL a la brasa	27,00 €
Sardines a la brasa	16,00 €
Calamar a la brasa	18,00 €
Llobarro semisalvatge a la brasa, preu segons pes	7,00 € X 100 g (1 kg = 70,00 €)
Orada semisalvatge a la brasa, preu segons pes	7,00 € X 100 g (1 kg = 70,00 €)
Escórpora a la brasa, (preu segons mercat)	
Rodaballo semisalvatge a la brasa, preu segons pes	6,00 € X 100 g (1 kg = 60,00 €)
Peix del dia (segons mercat)	

La Nostra Carta

Les nostres brases de la terra

Filet de vaca vella madurada	26,00 €
Costelles de xai	27,00 €
Txuletó de vaca de pastura amb os, 40 dies de maduració	1 kg/ 78,00 €
Secret ibèric	24,00 €

Guarnicions

Amanida verda d'enciam i ceba tendra	12,00 €
Patates fregides casolanes	8,00 €
Pebrots de Padrón	12,00 €
Pebrots del piquillo confitats	13,00 €

Postres de pastisseria Dasani

Tiramisú

Base de melindros, amaretto, cafè i mousse de mascarpone	9,00 €
--	--------

Cheesecake

Mousse de formatge, interior de maduixa i crumble de canyella	9,00 €
---	--------

Mango Maracujà

Mousse de mango, interior de maracujà i pa de pessic de cacau	9,00 €
---	--------

Chococrunch

Brownie d'avellana, interior de neula i mousse de xocolata	9,00 €
--	--------

Lemon Pie

Tartaleta de mantega, crema de llimona i merenga italiana	9,00 €
---	--------

Massini

Nata, trufa i rovell cremat	9,00 €
-----------------------------	--------

ALMAR

by Capet

Welcome to Almar by Capet

Behind every great project, there is a passion that drives it. Armando and Habranna have brought to life a new gastronomic adventure: Almar by Capet, a place where the Mediterranean is enjoyed at its finest.

Since opening our first restaurant, Capet in Barcelona, we have always been committed to quality, creativity, and respect for the ingredients. Now, we bring that same essence to La Pineda, where the sea takes center stage, and every dish tells a story of tradition and flavor.

Our menu is a tribute to the sea: fresh fish and seafood, top-quality ingredients, and an innovative touch that transforms every bite into a unique experience.

We invite you to embark on this new gastronomic journey and enjoy Almar by Capet with us.

Our Menu

Starters

Chicken and kimchi croquette	€3.50 each
Tuna belly Russian salad	€9.50
Bread with tomato	€4.50
Iberian ham shoulder	€22.00
Anchovy fillet	€12.00 (4 fillets)
Marinated white anchovies	€9.00
"Matrimonio" of white anchovies and anchovies with roasted orange vinaigrette	€17.00
Oyster N2 in ceviche	€4.50 each
Octopus samm with pickled vegetables, kimchi mayo, and coriander	€12.00 (2 pcs)
Green salad with lettuce, avocado, and spring onion, dressed with house vinaigrette.	€13.00
Traditional Xatonada	€14.00
Fennel salad with burrata, cherry tomatoes, and Kalamata olives	€16.00
Steamed mussels with black pepper vinaigrette	€12.40
Cod omelet with garlic and parsley (made to order)	€14.80

Fried Dishes

Homemade French fries	€8.00
Padrón peppers	€12.00
Battered squid	€15.00
Fried baby squid with chickpea flour	€17.00
Mixed fried fish (small fish) with Padrón peppers and lemon aroma	€18.00
Beer-battered hake bites with roasted garlic and parsley mayo	€20.00
Daily fresh fish (approx. 1 kg) fried for 2 people	€56.00

Our Menu

Rice Dishes

(All paellas are made for a minimum of 2 people)

Seafood rice ("Señoret") (cooked with cuttlefish, finished with peeled mussels, prawn, and clam?)	€26.00 per person
Traditional seafood rice (cooked with cuttlefish, finished with mussels, clams, and hake bites)	€24.00 per person
Black seafood rice (cooked with cuttlefish, finished with Norway lobster and mussels)	€24.00 per person
Valencian rice (cooked with onion and green pepper, pork ribs, confit chicken wings, and lima beans or green beans)	€24.00 per person
Seasonal vegetable rice (cooked with onion and green pepper, finished with seasonal vegetables and vegetable broth)	€23.00 per person
Seafood fideuà (same base as the traditional seafood rice)	€22.00
Black fideuà (same base as black seafood rice)	€22.00

Our Seafood Grill

Grilled razor clams	€18.00
Grilled XL clams	€27.00
Grilled sardines	€16.00
Grilled squid	€18.00
Grilled semi-wild sea bass (price per weight)	€7.00 per 100g (1 kg = €70.00)
Grilled semi-wild gilthead bream (price per weight)	€7.00 per 100g (1 kg = €70.00)
Grilled scorpionfish (price per market)	
Grilled semi-wild turbot (price per weight)	€6.00 per 100g (1 kg = €60.00)
Catch of the day (market price)	

Our Menu

Our Land Grill

Aged beef tenderloin	€26.00
Lamb chops	€27.00
40-day aged bone-in ribeye steak	1 kg €78.00
Iberian pork "secreto"	€24.00

Side Dishes

Green salad with lettuce and spring onion	€12.00
Homemade French fries	€8.00
Padrón peppers	€12.00
Confit piquillo peppers	€13.00

Dasani Bakery Desserts

Tiramisu:

Ladyfingers, amaretto, coffee, and mascarpone mousse	€9.00
--	-------

Cheesecake:

Cheese mousse, strawberry filling, and cinnamon crumble	€9.00
---	-------

Mango Passionfruit:

Mango mousse, passionfruit filling, and cocoa sponge cake...	€9.00
--	-------

Chococrunch:

Hazelnut brownie, Neula crunch, and chocolate mousse	€9.00
--	-------

Lemon Pie:

Butter tart, lemon curd, and Italian meringue	€9.00
---	-------

Massini:

Whipped cream, chocolate truffle, and caramelized egg yolk	€9.00
--	-------