

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.

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.

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 ingredient. 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.

Nuestra Carta

Entrantes / Entrants / Starters

Croqueta de pollo y kimchy Croqueta de pollastre i kimchi <i>Chicken and kimchi croquette</i>	3,50 € c/u
Ensaladilla de ventresca de atún Ensaladilla de ventresca de tonyina <i>Tuna belly Russian salad</i>	9,50 €
Pan con tomate Pa amb tomàquet <i>Bread with tomato</i>	4,50 €
Paletilla de jamón Ibérico Espatlla de pernil ibèric <i>Iberian ham shoulder</i>	22,00 €
Filete de anchoas Filet d'anxoves <i>Anchovy fillet</i>	10,00 € (4 filetes)
Boquerones en vinagre Seitons en vinagre <i>Marinated white anchovies</i>	9,00 €
Matrimonio de boquerones y anchoa con vinagreta de naranja asada Matrimoni de seitons i anxova amb vinagreta de taronja rostida <i>"Matrimonio" of white anchovies and anchovies with roasted orange vinaigrette</i>	17,00 €
Ostra N2 en ceviche Ostra N2 en ceviche <i>Oyster N2 in ceviche</i>	4,50 € c/u
Samm de pulpo con verdura escabechadas, mayonesa de kimchy y cilantro Samm de pop amb verdures escabetxades, maionesa de kimchi i coriandre <i>Octopus samm with pickled vegetables, kimchi mayo, and coriander</i>	12 € (2 und)
Ensalada verde de lechuga, aguacate y cebolla tierna, aliñada con su vinagreta de forum chardonay Amanida verda d'enciam, alvocat i ceba tendra, amanida amb la seva vinagreta de forum chardonay <i>Green salad with lettuce, avocado, and spring onion, dressed with house vinaigrette.</i>	13,00 €
Xatonada tradicional Xatonada tradicional <i>Traditional Xatonada</i>	14,00 €

Ensalada de hinojo, burrata, tomate seco y oliva kalamata Amanida de fonoll, burrata, tomàquets cherry i oliva kalamata <i>Fennel salad with burrata, cherry tomatoes, and Kalamata olives</i>	13,50 €
Mejillones a la pimienta Musclos al vapor amb vinagreta de pebre <i>Steamed mussels with black pepper vinaigrette</i>	12,40 €
Tortilla de bacalao ajo y perejil (hecha al momento) Truita de bacallà amb all i julivert (feta al moment) <i>Cod omelet with garlic and parsley (made to order)</i>	14,80 €

Frituras / Fried / Dishes

Patatas fritas caseras Patates fregides casolanes <i>Homemade French fries</i>	7.00 €
Pimientos de padrón Pebrots de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8,00 €
Calamar de potera rebozado Calamar de potera arrebossat <i>Battered squid</i>	15,00 €
Chipirones fritos con harina de garbanzos Xipirons fregits amb farina de cigrons <i>Fried baby squid with chickpea flour</i>	15,80 €
Tacos de merluza a la romana con su mayonesa de ajo escalivado y perejil Tacs de lluç a la romana amb la seva maionesa d'all escalivat i julivert <i>Beer-battered hake bites with roasted garlic and parsley mayo</i>	20,00 €
Pescado del día de 1 kl aprox. frito (para 2 personas) Peix del dia d'1 kg aprox. fregit (per a 2 persones) <i>Daily fresh fish (approx. 1 kg) fried for 2 people</i>	56,00 € /kilo

Arroces / Arrossos / *Rice Dishes*

(Todas las paellas se hacen mínimo para 2 personas)

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

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

Arroz del señoret (mejillones, gambas y almejas peladas) 26,00 € p/p
Arròs de peix (musclos, gambes i cloïsses pelades)
Seafood rice ("Señoret") (mussels, prawns, and peeled clams)

Paella 24,00 € p/p
Arròs de peix tradicional
Traditional seafood rice

Arroz negro 24,00 € p/p
Arròs negre de peix
Black seafood rice

Arroz a la valenciana (costilla de cerdo, alitas de pollo y judias verdes) 24,00 € p/p
Arròs valencià (costella de porc, ales de pollastre i mongetes verdes)
Valencian rice (pork rib, chicken wings, and green beans)

Fideuà 22,00 €
Fideuà
Fideuà

Fideuà negra 22,00 €
Fideuà negra
Black fideuà

Menú Infantil / Menú Infantil / *Children's Menu*

Milanesas con patatas fritas 13,00 €
Milaneses amb patates fregides
Milanesa with fried potatoes

Macarrones con salsa de tomate 12,20 €
Macarrons amb salsa de tomàquet
Macaroni with tomato sauce

Bola de helado de vainilla 4,00 €
Bola de gelat de vainilla
Scoop of vanilla ice cream

Bola de helado de frambuesa 4,00 €
Bola de gelat de gerds
Scoop of raspberry ice cream

Nuestras brasas del mar / Les nostres brases del mar / *Our Seafood Grill*

Navajas a la brasa Navalles a la brasa <i>Grilled razor clams</i>	18,00 €
Almejas a la brasa XL Cloïsses XL a la brasa <i>Grilled XL clams</i>	22,00 €
Sardinas a la brasa Sardines a la brasa <i>Grilled sardines</i>	14,60 €
Calamar a la brasa Calamar a la brasa <i>Grilled squid</i>	18,00 €
Lubina a la brasa semisalvaje (precio según peso) Llobarro semisalvatge a la brasa, (preu segons pes) <i>Grilled semi-wild sea bass (price per weight)</i>	70,00 € /kilo
Rodaballo a la brasa semisalvaje (precio según peso) Rodaballo semisalvatge a la brasa, (preu segons pes) <i>Grilled semi-wild turbot (price per weight)</i>	60,00 € /kilo
Pescados del día (precio según peso) Peixes del dia (preu segons pes) <i>Catch of the day (price per weight)</i>	

Nuestras brasas de la tierra / Les nostres brases de la terra / *Our Land Grill*

Costillas de cordero Costelles de xai <i>Lamb chops</i>	20,70 €
Chuletón de vaca de pasto con hueso 40 días de maduración /kilo Txuletó de vaca de pastura amb os, 40 dies de maduració <i>Grass-fed bone-in ribeye, aged 40 days</i>	78,00 €
Solomillo de vaca vieja madura Filet de vaca vella madura <i>Aged beef tenderloin</i>	24,00 €

Guarniciones / Guarnicions / Side Dishes

Ensalada verde de lechuga y cebolla tierna Amanida verda d'enciam i ceba tendra <i>Green salad with lettuce and spring onion</i>	12,00 €
Patatas fritas caseras Patates fregides casolanes <i>Homemade French fries</i>	7,00 €
Pimientos de padrón Pebrots de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8,00 €
Pimientos de piquillo confitados Pebrots del piquillo confitats <i>Confit piquillo peppers</i>	9,00 €

Postre de pastelería Dasani / Postres de pastisseria Dasani / *Dasani Bakery Desserts*

Postres realizados por José Daniel Álvarez de pastelería Dasani de Mataró, hermano de Armando Álvarez y Ezequiel Álvarez, nuestros chefs de Almar by Capet.

Postres elaborats per José Daniel Álvarez de la pastisseria Dasani de Mataró, germà d'Armando Álvarez i Ezequiel Álvarez, els nostres xefs d'Almar by Capet.

Desserts crafted by José Daniel Álvarez from Dasani pastry shop in Mataró, brother of Armando Álvarez and Ezequiel Álvarez, our chefs at Almar by Capet.

Tiramisú 9,00 €

Base de melindros, amaretto, café y mousse de mascarpone

Base de melindros, amaretto, café i mousse de mascarpone

Ladyfingers, amaretto, coffee and mascarpone mousse

Cheesecake 9,00 €

Mousse de queso, interior de fresa y crumble de canela

Mousse de formatge, interior de maduixa i crumble de canyella

Cheese mousse, strawberry filling and cinnamon crumble

Mango Maracuyá 9,00 €

Mousse de mango, interior de maracuyá y bizcocho de cacao

Mousse de mango, interior de maracujà i pa de pessic de cacau

Mango mousse, passionfruit filling and cocoa sponge cake

Chococrunch 9,00 €

Brownie de avellana, interior de Neula y mousse de chocolate

Brownie d'avellana, interior de neula i mousse de xocolata

Hazelnut brownie, Neula crunch, and chocolate mousse

Limón y vainilla 9,00 €

Crema de limón y mousse de vainilla sobre galleta de almendra

Crema de llimona i mousse de vainilla sobre galeta d'ametlla

Lemon cream and vanilla mousse on an almond biscuit

Massini 9,00 €

Nata, trufa y yema quemada

Nata, trufa i rovell cremat

Whipped cream, chocolate truffle and caramelized egg yolk

Carta de vinos

Carta de vins / Wine list

Espumosos / Escumosos / Sparkling wines

Essential Purpura (Cava)

Juve & Camps

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

24.50 €

A copa: 4.50 €

Reserva de la Familia (Cava)

Juve & Camps

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

29,95 €

Essential Pinot Noir (Cava)

Juve & Camps

Pinot Noir

27,50€

Viader Extra Brut (Corpinnat)

Viader

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

22,70 €

Anhel (Corpinnat)

Viader

Pinot Noir

30.50 €

Coquet (Cava)

Mestres

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

29,80 €

Rimarts (Cava)

Rimarts

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

24,80€

Pedregosa BN Petit Cuvee (Cava)

Pedregosa

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

17 €

Laurent Perrier Brut le Cuvee (Champagne)

Laurent Perrier

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

71,20 €

Bollinger SP Cuvee (Champagne)

Bollinger

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

90,00 €

Pierre Mignon Blanc de Blanc (Champagne)

Pierre Mignon

Chardonnay

64 €

Vinos Blancos / Vins blancs / White wines

Rar Essència (Priorat)

Ricard Rofes

Garnacha Blanca, Chenin y Macabeo
28,80 €

Artigas (Priorat)

Mas Alta

Garnacha Blanca, Macabeo y PX
34,60€

Partida la Galera (Priorat)

Mas Alta

Chenin Blanc y Garnacha Blanca
61 €

Massipa (Priorat)

Scaladei

Chenin Blanc y Garnacha Blanca
60 €

Popul (Priorat)

Sandra Doix

Garnacha Blanca y Macabeo
33,50 €

Aigua de Llum (Priorat)

Vall Llach

Viognier
62 €

Volador (Montsant)

Josep Grau

Garnacha Blanca y Moscatel
26,90 €

Lou Blanc (Montsant)

Cooperativa Falset-Marca

Garnacha Blanca y Macabeo
21€

LCosters de Cornudella (Montsant)

Vitícola Sileo

Garnacha Blanca, Negra y Macabeo
30,80 €

Valldencomte (Montsant)

Ricard Rofes

Garnacha Blanca, Chenin y Marsanne
47,50 €

Blanc Selecció (Conca de Barberà)

Josep Foraster

Chardonnay, Macabeo y Garnacha
Blanca
25,50 €

Ermita D'Espiells (Penedès)

Propietat d'Espiells

Macabeo, Xarel·lo, Parellada,
Chardonnay, Viognier
21 €
A copa: 4,20 €

Gregal (Penedès)

Propietat d'Espiells

Moscatel de Alejandría y
Gewürztraminer
22,50 €

Miranda (Penedès)

Propietat d'Espiells

Chardonnay
24,50 €

Flor de Xarel·lo (Penedès)

Propietat d'Espiells

Xarel·lo
23 €
A copa: 4,75 €

Negra Flor Blanc (Terra Alta)

Terra i Vins

Garnacha Blanca y Macabeo

24 €

Flor de Nit VS (Terra Alta)

Terra i Vins

Garnacha Blanca y Macabeo

27,80 €

Sommos Colección

Gewürztraminer (Somontano)

Sommos

Gewürztraminer

25 €

Sommos Roble Chardonnay

(Somontano)

Sommos

Chardonnay

18,20 €

Blanc de Boira (Costers del Segre)

Mas Ramoneda

Garnacha Negra

24,20 €

La Ola (Rías Baixas)

Eladio Piñeiro

Albariño

31,90 €

El Canto del Cuco (Ribeiro)

Jose Merens

Treixadura

23,50 €

40 Vendimias (Rueda)

4 Rayas

Verdejo

20 €

A copa: 4,00 €

Limousin (Rueda)

Marques de Riscal

Verdejo

30,20 €

Granit Mineral (Portugal)

Quinta de Soalheiro

Albariño

27,80 €

Saumagen Kabinett trocken

(Alemania)

Koehler Ruprecht

Riesling

30,80 €

Vinos Rosados/ Vins rosats / Rosé wines

Flor de Nit (Terra Alta)

Terra i Vins

Garnacha Negra

24,30 €

Mirage (Terra Alta)

Edetàrio

Garnacha Peluda

25,80 €

Aurora (Penedès)

Propietat d'Espiells

Pinot Noir y Sauvignon Blanc

22,50 €

Sommos Rosé (Somontano)

Sommos

Garnacha Negra y Syrah

18 €

A copa: 3.50 €

Pagos de Anguix Rosado (Ribera del Duero)

Pagos de Anguix

Tinto Fino y Albillo Mayor

27,80 €

Vinos Tintos / Vins negres / Red wines

Rar Essència (Priorat)

Ricard Rofes

Garnacha Negra y Cariñena

28,60 €

Artigas (Priorat)

Mas Alta

Garnacha Negra, Cariñena y Cabernet

35,20 €

Rocallòs (Priorat)

Mas Alta

Cariñena y Garnacha Negra

39,50 €

L'Exclosa (Priorat)

Mas Alta

Syrah

62 €

Marla Vi de Vila (Priorat)

Sandra Doix

Garnacha Negra y Cariñena

47,20 €

Altaroses (Montsant)

Joan d'Anguera

Garnacha Negra

28,80 €

Volador (Montsant)

Josep Grau

Garnacha Negra y Cariñena

21,45 €

A copa: 4,50 €

Costers de Cornudella

(Montsant)

Viticola Sileo

Garnacha Negra

30,50 €

Garnatxa Peluda (Terra Alta)

Celler Piñol

Garnacha Peluda

25,50 €

Laquarta (Terra Alta)

Sant Josep Vins

Garnacha Peluda

23,50 €

Serra del Bosc (Penedès)

Viader

Garnacha Negra

29,80, €

TerraPrima (Penedès)

Can Rafols dels Caus

Garnacha Negra y Cariñena

24,90 €

Sommos Roble (Somontano)

Sommos

Cabernet y Merlot

16 €

A copa: 3,50 €

Colección Syrah (Somontano)

Sommos

Syrah

37,50 €

Asomo (Ribera del Duero)

Figuro

Tinto Fino

26 €

Viñas Viejas (Ribera del Duero)

Figuro

Tinto Fino

40,80 €

Pesquera Criança (Ribera del Duero)

Familia Fernandez Rivera

Tinto Fino

32,40 €

Costalara (Ribera del Duero)

Pago de Anguix

Tinto Fino

33,20 €

Tr3smano Vendimia (Rueda)

Tr3smano

Tinto Fino

48 €

Jean Marc Boillot Bourgogne

(Bourgogne)

Jean Marc Boillot

Pinot Noir

38,50€

Valeyo By Mauro (Bierzo)

Valeyo

Mencia

49 €

Arienzo (Rioja)

Marques de Riscal

Tempranillo y Cariñena

22 €

A copa: 4,50 €

Tinto XR (Rioja)

Marques de Riscal

Tempranillo y Graciano

35,80 €

Ocho dos dos'22 (Rivera del Duero)

Pagos de Anguix

Tempranillo

25 €

A copa: 5 €

ALMAR
by Capet

Descubre nuestra selección de vinos, cuidadosamente elegidos para maridar con nuestra propuesta gastronómica en Almar by Capet.

Descobreix la nostra selecció de vins, acuradament escollits per maridar amb la nostra proposta gastronòmica a Almar by Capet.

Discover our selection of wines, carefully chosen to pair with our culinary proposal at Almar by Capet.