



@restaurantelpintor

## MENÚ DEL DIA / MENÚ DEL DÍA

### PRIMER / PRIMERO

Crema de calçots / Crema de calçots  
Amanida verda amb tonyina / Ensalada verde con atún  
Rigatoni a l'amatriciana / Rigatoni a la amatriciana  
Carpaccio de vedella amb parmesà / Carpaccio de ternera con parmesano  
Calçots en tempura amb romesco / Calçots en tempura con salsa romesco  
Trinxat de la Cerdanya amb cansalada / Trinxat de la Cerdeña con panceta  
Caneló de rostit amb beixamel tradicional / Canelón de rustido con bechamel tradicional  
Remanat d'ous amb espàrrecs verds / Revuelto de huevos con espárragos verdes  
Cargols a la llauna (6,0€ Sup.) / Caracoles a "la llauna" (6,0€ Sup.)  
Amanida de burrata amb pesto (5,0€ Sup.) / Ensalada de burrata con pesto (5,0€ Sup.)

### SEGON / SEGUNDO

Arròs melós de Cap i pota amb cigrons / Arroz meloso de "Cap i pota" con garbanzos  
Tonyina a la planxa amb verdures / Atún a la plancha con verduras  
Botifarra a la brasa amb mongetes / Butifarra a la brasa con alubias  
Hamburguesa de vedella amb escalivada / Hamburguesa de ternera con escalibada  
Conill al forn amb patates / Conejo al horno con patatas  
Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides / Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas  
Pit de pollastre a la brasa amb amanida / Pechuga de pollo a la brasa con ensalada  
Pota de xai a baixa temperatura (8,5€ Sup.) / Pierna de cordero a baja temperatura (8,5€ Sup.)  
Confit d'anec amb oporto i pinyons (8,5€ Sup.) / Confit de pato con oporto y piñones (8,5€ Sup.)  
Terrina de garrinet a baixa temperatura (8,5€ Sup.) / Terrina de cochinito a baja temperatura (8,5€ Sup.)  
Costelles de cabrit a la brasa (6,5€ Sup.) / Costillas de cabrito a la brasa (6,5€ Sup.)  
Filet a la pedra (9,0€ Sup.) / Solomillo a la piedra (9,0€ Sup.)

### POSTRES / POSTRE

Postres cassolanes / Postres caseros  
Fruita / Fruta

### BEGUDES / BEBIDAS

Copa de vi, refresc o cervesa i aigua inclòs / Copa de vino, refresco o cerveza y agua incluido  
Cafés apart / Cafés aparte.

**15,95€ (IVA Inc.)**





@restaurantelpintor

## LUNCH MENÚ / MENU DU DÉJEUNER

### FIRST COURSE / ENTRÉE

- Calçots cream / Crème de calçots
- Green salad with tuna / Salade verte au thon
- Rigatoni with amatriciana sauce / Rigatoni avec sauce amatriciana
- Onion in tempura with romesco sauce / Oignon en tempura avec sauce romesco  
"trinxat" / "trinxat"
- Beef carpaccio with parmesan / Carpaccio de boeuf aux parmesan
- Roast cannelloni / Cannellonis de rôtis
- Scrambled eggs with green asparagus / Oeufs brouillés aux asperges vertes
- Snails "a la llauna" (6,0€ Sup.) / Escargots "a la llauna" (6,0€ Sup.)
- Burrata salad (5,0€ Sup.) / Salade burrata (5,0€ Sup.)

### SECOND COURSE / DEUXIÈME COURS

- Rice of "Cap i pota with chickpeas / Riz de "Cap i pota" aux pois chiches
- Grilled tuna with vegetables / Thon grillé avec légumes
- Grilled sausage / Saucisse grillée
- Baked rabbit / Lapin au four
- Hamburger with vegetables roasted / Hamburguer aux légumes rôtis
- Grilled chicken with salad / Poulet grillé avec salade
- Breaded chicken with french fries / Poulet pané avec frites
- Leg of lamb at low temperatura (8,5€ Sup.) / Gigot d'agneau à basse température (8,5€ Sup.)
- Suckling pig terrine (8,5€ Sup.) / Terrine de cochon de lait (8,5€ Sup.)
- Duck confit with port and pine nuts (8,5€ Sup.) / Confit de canard au porto et pignons de pin (8,5€ Sup.)
- Grilled kid ribs (6,5€ Sup.) / Côtes levées grillées (6,5€ Sup.)
- Beef tenderloin on hot stone (9,0€ Sup.) / Filet de boeuf sur pierre chaude (9,0€ Sup.)

### DESSERT / LE DESSERT

- Homemade desserts / Desserts maison
- Fruit / Fruit

### DRINKS / BOISSONS

- Glass of wine, soda or beer and wáter included / Verre de vin, soda ou bière et eau inclus
- Coffees not included / Cafés non inclus

**15,95€ (IVA Inc.)**

