

ENTRANTS ENTRANTES

*Amanida de Burrata amb tomàquet, pesto i alfàbrega 14,20€

Ensalada de Burrata con tomate, pesto y albahaca

*Amanida El Pintor (pebrot groc confitat, alvocat, canonges, celery, pastanaga, col lombarda) 14,50€

Ensalada El Pintor (pimiento amarillo confitado, aguacate, canónigos, celery, zanahoria, col lombarda)

Crema de carbassa amb farcellets cruixents de formatge de cabra 12,60€

Crema de calabaza con farcellets crujientes de queso de cabra

*Espinacs a la catalana 13,50€

Espinacas a la catalana

*Patates braves d'El Pintor 10,50€

Patatas bravas de El Pintor

*Anxoves del Cantàbric amb olivada 15,90€

Anchoas del Cantábrico con olivada

*Escalivada amb formatge de cabra 13,70€

Escalivada con queso de cabra

Carxofes en tempura amb mel, mostassa i parmesà 14,90 €

Alcachofas en tempura con miel, Mostaza y parmesano

Croquetes d'ànec amb foie 15,60€

Croquetas de pato con foie

*Cargols a la llauna 16,90€

Caracoles a la llauna

*Grill de verdures amb romesco 17,50€

Grill de verduras con romesco

*Pop a la brasa amb puré d'albergínia fumada 22,90€

Pulpo a la brasa con puré de berenjena ahumada

Bunyols de bacallà 13,90€

Buñuelos de bacalao

*Trencadissa d'ous amb xistorra 15,20€

Huevos estrellados con chistorra

*Fusta d'embotits ibèrics 19,20€

Tabla de embutidos ibéricos

*Assortiment de formatges 17,80€

Surtido de quesos

*Pernil Ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo 26,60€

Jamón Ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo

Pa de coca amb tomàquet 3,00€

Pan de coca con tomate

ARROSSOS I PASTES ARROCES Y PASTAS

*Arròs negre amb sipia (Min. 2 persones) 19,90€

Arroz negro con sepia (Min. 2 personas)

*Risotto amb carbassa i trompetes de la mort amb parmesà 19,90€

Risotto con calabaza y trompetas de la muerte con parmesano

Caneló de galta de vedella amb formatge parmesà 17,80€

Canelón de carrillera de ternera con queso parmesano

*Paella de peix i marisc (Min. 2 persones) 23,90€

Paella de pescado y marisco (Min. 2 personas)

PEIXOS PESCADOS

*Salmó a la sidra amb poma caramelitzada 22,90€

Salmón a la sidra con manzana caramelizada

*Bacallà a la mel amb confitura de ceba, panses i pinyons 22,30€

Bacalao a la miel con confitura de cebolla, pasas y piñones

*Bacallà amb muselina d'alioli 22,30€

Bacalao con muselina de alioli

*Orada al forn amb patates 23,30€

Dorada al horno con patatas

*Vieires al grill amb all negre 22,90€

Vieiras al grill con ajo negro

*Tartar de tonyina amb alvocat 25,50€

Tartar de atún con aguacate

CARNS CARNES

*Espatlla de xai a baixa temperatura 23,90€

Espalda de cordero a baja temperatura

*Melós de vedella al vi negre
amb cremós de patata trufada 24,90€

*Meloso de ternera al vino tinto
con cremoso de patata trufada*

*Confit d'ànec amb poma brasejada
i reducció d'oporto 22,30€

*Confit de pato con patata braseada
y reducción de oporto*

*Filet a la pedra amb mantega de café de Paris
28€

*Solomillo a la piedra con mantequilla de café de
Paris*

*Galtes de porc al vi negre 20,50€

Carrillada de cerdo al vino tinto

*Steak Tartar 29€

Steak Tartar

*Secret de porc a la brasa amb foie 19,50€

Secreto de cerdo a la brasa con foie

*Carpaccio de vedella amb parmesà,
vinagreta de mostassa i ruca 18,20€

*Carpaccio de ternera con parmesano,
vinagreta de mostaza y rúcula*

*Carré amb moniatos rostits 22,50€

Carré con boniatos asados

*Cuixa pollastre desossada amb rostit 18,50€

Muslo de pollo deshuesado con rustido

POSTRES POSTRE

*Crema catalana 6,90 €

Crema catalana

Pastís de formatge amb gelat de maduixa
7,60€

Pastel de queso con helado de fresa

Brownie poc fet de Nutella amb gelat de
Stracciatella 6,90€

*Brownie poco hecho de Nutella con helado de
Stracciatella*

Tatin de poma amb pasta Brissé i gelat de
vainilla 7,80€

*Tatin de manzana con pasta Brissé y helado de
vainilla*

“Serafino” (Crema catalana, gelat de nata,
maduixes i galeta Maria) 7,20€

*“Serafino” (Crema catalana, helado de nata,
fresas y galleta María)*

Torrija amb crema catalana cremada i gelat de
canyella 7,60€

*Torrija con crema catalana quemada y helado
de canela*

*Sorbet cremós de llimona amb cava 6,90€

Sorbete cremoso de limón con cava

*Daus de pinya amb escuma de coco 7,20€

Dados de piña con espuma de coco

*Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten però hi ha plats que es podem realitzar amb les mínimes traces possibles.
Consulti-ho al fer la seva comanda. Tots els productes crus o semicrus es serveixen complint el RD 1420/2006*

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten pero existen platos que se pueden realizar con las mínimas trazas posibles.
Consúltelo al hacer su pedido. Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006*