

## **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*

## **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*

## **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*

\*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*

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)*

\*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*

## STARTERS ENTRÉES

\*Burrata salad with tomato, pesto and basil 14,20€

*Salade de burrata à la tomate, pesto et basilic*

\*El Pintor salad (Candied yellow pepper, avocado, "canónigos", celery, carrot, red cabbage) 14,50€

*Salade El Pintor (Poivron jaune confit, avocat, "canónigos", celery, carotte, chou rouge)*

Pumpkin cream with crispy bundles of goat cheese 12,60€

*Crème de citrouille aux farcelles de chèvre croustillant*

\*Spinach Catalan style 13,50€

*Épinards à la catalane*

\*Potatoes with brava sauce Pintor 10,50€

*Pommes de terre avec brava El Pintor*

\*Cantabrian anchovies with black olives 15,90€

*Anchois cantabriques avec tapenade*

\*Roasted vegetables with goat cheese 13,70€

*Légumes rôtis et fromage de chèvre*

Artichokes in tempura with honey, mustard and parmesan 14,90€

*Artichauts en tempura au miel, moutarde et parmesan*

## RICE AND PASTA RIZ ET PÂTES

\*Black rice with cuttlefish (Min. 2 people) 19,90€

*Riz noir aux seiches (Min. 2 personnes)*

\*Risotto with pumpkin and mushrooms with parmesan 19,90€

*Risotto au potiron et trompettes de la mort au parmesan*

## FISH POISSON

\*Salmon in cider with caramelized apple 22,90€

*Saumon au cidre à la pomme caramélisée*

\*Cod with honey with confit onion, raisins and pine nuts 22,30€

*Cabillaud au miel avec oignon confit, raisins secs et pignons de pin*

\*Salted cod with ratatouille 22,30€

*Cabillaud au ratatouille*

\*Canned snails 16,90€

*Escargots à la plaine*

\*Grilled vegetables with romesco 17,50€

*Légumes grillés au romesco*

\*Grilled octopus with smoked aubergine puree 22,90€

*Poulpe grillé avec purée d'aubergines fumées*

Cod fritters 13,90€

*Beignets de morue*

\*Fried eggs with chistorra 15,20€

*Oeufs écrasés avec chistorra*

\*Iberian cold cuts platter 19,20€

*Table de saucisses ibériques*

\*Cheeses assortment 17,80€

*Assortiment de fromages*

\*Iberian ham D.O. Guijuelo 26,60€

*Jambon ibérique de gland D.O Guijuelo*

Duck with foie croquettes 15,60€

*Croquettes de canard au foie-gras*

Coca bread with tomato 3,00€

*Pa de coca à la tomate*

Beef cheek cannelloni with parmesan cheese 17,80€

*Cannelloni de joue de boeuf au fromage parmesan*

\*Fish and seafood paella 23,90€

*Paëlla poisson et fruits de mer*

\*Grilled sea bream with potatoes 23,30€

*Dorade grillée avec pommes de terre*

\*Grilled scallops with black garlic 22,90€

*Pétoncles grillés à l'ail noir*

\*Tuna tartar with avocado 25,50€

*Tartar de thon à l'avocat*

## MEAT VIANDES

\*Lamb shoulder at low temperature 23,90€

*Épaule d'agneau à base température*

\*Creamy veal with wine sauce and truffled parmentier 24,90€

*Veau crémeux avec vin rouge et parmentier truffé*

\*Duck confit with braised potato and oporto reduction 22,30€

*Confit de canard aux pommes de terre braisées et réduction de Oporto*

\*Fillet of beef, hot stone cooking with Paris coffee butter 28€

*Boeuf Filet sur la Pierre au beurre de café de Paris*

\*Pork cheeks in red wine 20,50€

*Joues de porc au vin rouge*

\*Steak tartare 29€

*Steak tartare*

\*Iberian Pork "secreto" special hidden cut with foie 19,50€

*Carré de porc iberique avec foie*

\*Beef carpaccio with parmesan, mustard vinaigrette and arugula 18,20€

*Carpaccio de boeuf au parmesan, vinaigrette à la moutarde et roquette*

\*Carré with roasted sweet potatoes 22,50€

*Carré aux patates douces rôties*

\*Boneless chicken leg with roast 18,50€

*Cuisse de poulet désossé avec rôti*

## DESSERTS DESSERTS

\*Catalan Cream 6,90 €

*Crème catalane*

Cheesecake with strawberry ice cream 7,60€

*Gâteau au fromage avec glace à la fraise*

Nutella brownie with ice cream 6,90€

*Brownie nutella avec glace à la crème*

Apple tatin with brissé pasta and vanilla ice cream 7,80€

*Tatin aux pommes avec pâtes Brissé et glace à la vanille*

Serafino (Catalan cream, cream ice cream, strawberries and cookie) 7,20€

*Serafino (Crème catalane, crème glacé, fraises et biscuit)*

Brioche bread torrija with burnt Catalan cream and cinnamon ice cream 7,60€

*Pain brioche torrija à la crème catalane brûlée et glace cannelle*

\*Creamy lemon sorbet with cava 6,90€

*Sorbet crémeux au citron et cava*

\*Pineapple cubes with coconut foam 7,20€

*Cubes d'ananas à la mousse de noix de coco*

*Our facilities are not gluten free, but the dishes can be made with the minimum possible traces. Consult us when placing your order. We have the allergen cards of all the dishes for your reference. All raw or semi-cooked products are served in compliance with RD 1420/2006*

*Nos installations ne sont pas sans gluten, mais les plats peuvent être réalisés avec le minimum de traces possibles. Consultez-nous lors de votre commande. Nous avons les cartes d'allergènes de tous les plats pour votre référence. Tous les produits crus ou mi-cuits sont servis conformément au RD 1420/2006*

\*WITHOUT GLUTEN  
SANS GLUTEN