

PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

* Formatge Roncal amanit 9,90€

Queso Roncal aliñado

“Ensaladilla” russa amb ventresca de tonyina 9,90€

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Patates braves (patata baby confitada amb salsa picant de pebrot vermell escalivat i all i oli) 11,00€

Patatas bravas (patata baby confitada con salsa picante de pimiento rojo escalivado y alioli)

Croqueta de pollastre 2,48€ / unitat

Croqueta de pollo

“Callos” a la catalana (cap i pota) 12,65€

Callos a la catalana (“cap i pota”)

Bunyols de bacallà 12,65€

Buñuelos de bacalao

* Pernil ibèric (100 gr.) 26,95€

Jamón ibérico (100 gr.)

DE L'HORTA DE LA HUERTA

* Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina (ventresca de tonyina, tomàquet pera, ceba de Figueres i amaniment) 11,00€

Ensalada de tomate y ventresca de atún (ventresca de atún, tomate pera, cebolla de Figueres y aliño)

* Amanida “Caprese” (Mozarella de bufala, tomàquet pera i amaniment d'alfàbrega) 15,40€

Ensalada “Caprese” (Mozarella de bufala, tomate pera y aliño de albahaca)

* Gaspatxo 10,67€

Gazpacho

ARROSSOS I PASTES

Paella de marisc (mínim 2 persones) 24,20€

Paella de marisco (mínimo 2 persobas)

Paella de carn i verdures (mínim 2 persones) 19,80€

Paella de carne y verduras (mínimo 2 personas)

Arròs melós de pop i llagostins (mínim 2 persones) 23,10€

Arroz meloso de pulpo y langostinos (mínimo 2 personas)

* Ous estrellats amb pernil 17,05 €

Huevos rotos con jamón

* Cargols a la llauna 17,60€

Caracoles “a la llauna”

* Humus d'albergínia fumada amb crudités 12,10€

Humus de berenjena ahumada con crudités

Pak choi saltada amb soja i nabius 11,00€

Pak choi salteada con soja y arándanos

* Grill de verdures amb romesco 18,70€

Grill de verduras con romesco

Pa de coca (amb tomàquet, oli d'oliva verge extra i all) 3,85€

Pan de coca (con tomate, aceite de oliva virgen extra y ajo)

* Escalivada amb formatge de cabra (albergínia, pebrot vermell i ceba escalivats a la brasa amb formatge de cabra caramel·litzat) 14,30€

Escalivada con queso de cabra (berenjena, pimiento rojo y cebolla escalivados a la brasa con queso de cabra caramelizado)

* Esqueixada de bacallà (esqueixada de bacallà, tomàquet concassée, pebrots i ceba de Figueres en brunoise amb amaniment) 15,40€

Esqueixada de bacallà (migas de bacalao, tomate concassée, pimientos y cebolla de Figueres en brunoise con aliño)

ARROCES Y PASTAS

Arròs negre amb sípia (mínim 2 persones) 19,80€

Arroz negro con sepia (mínimo 2 personas)

Caneló tradicional (d'escudella amb beixamel i formatge emental gratinat) 17,60€

Canelón tradicional (de cocido con bechamel y queso emental gratinado)

Pasta fresca farcida d'espínacs i formatge ricotta amb pesto d'alfàbrega 12,10€

Pasta fresca rellena de espinacas y queso ricotta con pesto de albahaca

PEIXOS PESCADOS

* Llom de bacallà sobre samfaina i mussolina d'all negre 23,10€

Lomo de bacalao sobre "samfaina" y muselina de ajo negro

* Turbot al forn 28,60€

Rodaballo al horno

Daus de tonyina a la planxa amb foie i ceba confitada 27,50€

Dados de atún a la plancha con foie y cebolla confitada

CARNES CARNES

* Filet de vedella a la pedra 29,70€

Solomillo de ternera a la piedra

* Filet de vedella amb foie, reducció de porto sobre puré de patata 32,45€

Solomillo de ternera con foie, reducción de oporto sobre puré de patata

* Espatlleta de xai al forn (lingot d'espalleta de xai amb la seva salsa sobre puré de patata) 24,20€

Espaldita de cordero al horno (lingote de espaldita de cordero en su salsa sobre puré de patata)

* "Chuletón" de vaca vella a la pedra (1 Kg., acompanyat de patates fregides i pebrots del Padrón) 64,90€

Chuletón de vaca vieja a la piedra (1 Kg., acompañado de patatas fritas y pimientos del Padrón)

POSTRES POSTRES

*Crema catalana 6,60 €

Crema catalana

Pastís de formatge El Pintor 7,70€

Tarta de queso El Pintor

Tatin de poma 7,70€

Tatin de manzana

Tiramisú 8,80€

Tiramisú

* Tàrtar de salmó i alvocat 23,10€

Tartar de salmón y aguacate

Suquet de rap 29,70€

"Suquet" de rape

* Llobarro filetejat sobre wok de verdures 26,40€

Lubina fileteada sobre wok de verduras

* Melós de vedella a la cervesa negra, sobre puré de patata 24,20€

Meloso de ternera a la cerveza negra, sobre puré de patata

* Costellam de porc rostit sobre puré de pastanaga 22,55€

Costillar de cerdo asado sobre puré de zanahoria

* Magret d'ànec amb taronja 24,20€

Magret de pato a la naranja

Brownie de xocolata amb gelat de mandarina 7,70€

Brownie de chocolate con helado de mandarina

Torradeta de Santa Teresa amb crema catalana caramel·litzada 7,70€

Torrija con crema catalana caramelizada

* Sorbet de litxi i mandarina 7,70€

Sorbete de lichi y mandarina

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