

PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

XEF: RAFAEL GUILLÓ
CHEF: RAFAEL GUILLÓ

* 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 o espinacs 2,48€ / unitat

Croqueta de pollo o espinacas unidad

“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

ARROCES Y PASTAS

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

Paella de marisco (mínimo 2 personas) precio por persona

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

Paella de carne y verduras (mínimo 2 personas) precio por persona

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

Arroz meloso de pulpo y langostinos (mínimo 2 personas) precio por persona

* Ous estrellats amb pernil i aroma de tòfona 18,50 €

Huevos rotos con jamón y aroma de trufa

* Cargols a la llauna 17,60€

Caracoles “a la llauna”

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

Humus de berenjena ahumada con crudités

* Grill de verdures amb romesco 18,70€

Grill de verduras con romesco

Gambes amb all i julivert 24€

Gambas al ajillo

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)

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

Arroz negro con sepia (mínimo 2 personas) precio por persona

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'espinacs i formatge ricotta amb pesto d'alfàbrega 14,50€

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

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

Dados de atún a la plancha con foie y cebolla confitada

* Salmó marinat amb cítrics 19,50€

Salmón marinado a los cítricos

* Suquet de rap 29,70€

"Suquet" de rape

* Llobarro filetejat

sobre wok de verdures 26,40€

Lubina fileteada sobre wok de verduras

Musclos a la marinera 16,50€

Mejillones a la marinera

CARNS 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)

* Tomahawk de vaca vella (1 kg., acompanyat de patates fregides i pebrots del Padrón) 68,50€

Tomahawk de vaca vieja (1 kg., acompañado de patatas fritas y pimientos del Padrón)

* 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

Daus de vedella saltats amb pebra 22,50€

Tacos de ternera salteados con pimienta

Cuixa de pollastre a la graella amb alioli i patates 16€

Contramuslo de pollo a la parrilla con alioli y patatas

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

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla 7,70€

Brownie de chocolate con helado de vainilla

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 semicruso se sirven cumpliendo el RD 1420/2006

TO SHARE POUR PARTAGER

- * Seasoned Roncal cheese 9,90€
Fromage Roncal assaisonné
- * Spanish potato salad with tuna belly 9,90€
Salade de thon avec légumes et mayonnaise
- * Patatas bravas (baby potato confit with spicy red pepper sauce and alioli) 11,00€
Patatas bravas (pommes de terre grelots confites avec sauce épicée aux poivrons rouges et aioli)
- Chicken or spinach croquette 2,48€ / unit
Croquette de poulet ou d'épinards unité
- Catalan-style tripes 12,65€
Tripes à la catalane
- Cod fritters 12,65€
Beignets de morue
- * Iberian ham (100 gr.) 26,95€
Jambon ibérique (100 gr.)

- * Scrambled eggs with ham and truffle aroma 18,50 €
Oeufs brouillés au jambon et arôme de truffe
- * Snails roasted in the pan 17,60€
Escargots à la poêle passés au four
- * Smoked aubergine hummus with crudités 12,10€
Houmous d'aubergines fumées et crudités
- * Grilled vegetables with romesco 18,70€
Légumes grillés au romesco
- * Garlic shrimp 24€
Crevettes à l'ail
- Coca bread (with tomato, extra virgin olive oil and garlic) 3,85€
Pain de coca (avec tomate, huile d'olive extra vierge et ail)

FROM ORCHARD DU VERGER

- * Tomato and tuna belly salad (tuna belly, pear tomato, Figueres onion and dressing) 11,00€
Salade de ventrèche de thon et tomates (ventrèche de thon, tomate poire, oignon de Figueres et vinaigrette)
- * "Caprese" salad (buffalo mozzarella, pear tomato and basil dressing) 15,40€
Salade Caprese (mozzarella de bufflone, vinaigrette tomate poire et basilic)
- * Cold vegetable soup 10,67€
Gaspacho

- * Escalivada with goat cheese (grilled aubergine, red pepper and onion with caramelized goat cheese) 14,30€
Escalivada au fromage de chèvre (aubergine grillée, poivron rouge et oignon au fromage de chèvre caramélisé)
- * Shredded salt cod salad (salt cod crumbs, concasse tomato, Figueres onion and peppers in brunoise with dressing) 15,40€
Morue crue en salade (chapelure de morue, tomate concassée, oignon de Figueres et poivrons en brunoise avec vinaigrette)

RICE AND PASTA RIZ ET PÂTES

- Shellfish paella (minimum 2 people) Price per person 24,20€
Paella au fruits de mer (minimum 2 personnes) Prix par personne
- Meat and vegetable paella (minimum 2 people) Price per person 19,80€
Paella viande et légumes (minimum 2 personnes) Prix par personne
- Sticky rice with octopus and prawns (minimum 2 people) Price per person 23,10€
Riz gluant au poulpe et crevettes (minimum 2 personnes) Prix par personne

- Black rice with cuttlefish (cooked in squid ink) (minimum 2 people) Price per person 19,80€
Riz noir aux seiches (riz à l'encre de calmar) (minimum 2 personnes) Prix par personne
- Traditional cannelloni (cooked with béchamel and gratin emmental cheese) 17,60€
Cannellonis traditionnels (cuisinés avec béchamel et gratin d'emmental)
- Fresh pasta stuffed with spinach and ricotta cheese with basil pesto 14,50€
Pâtes fraîches farcies aux épinards et fromage ricotta avec pesto au basilic

FISH POISSON

* Cod fillet on chanfaina (ratatouille) and black garlic mousseline 23,10€

Fillet de morue sur mousseline de chanfaina (ratatouille) et ail noir

Grilled tuna cubes with foie and onion confit 27,50€

Cubes de thon grillé au foie gras et confit d'oignons

* Citrus marinated salmon 19,50€

Saumon mariné aux agrumes

Monkfish "Suquet" (fish casserole) 29,70€
Suquet de baudroie (fricassée de poisson)

* Filleted sea bass on vegetable wok 26,40€
Fillet de bar (loup de mer) sur wok de légumes

Mussels with seafood 16,50€

Moules marinière

MEATS VIANDES

* Beef tenderloin on stone 29,70€

Fillet de boeuf sur pierre,

* Beef tenderloin with foie, port wine reduction on mashed potato 32,45€

Fillet de boeuf au foie, reduction de porto sur purée de pomme de terre

* Baked lamb shoulder (lamb shoulder ingot in its sauce on mashed potato) 24,20€

Épaule d'agneau au four (lingot d'épaule d'agneau dans sa sauce sur purée de pommes de terre)

* Old Cow Tomahawk (1 Kg., accompanied by French fries and Padrón peppers) 68,50€

Tomahawk de vieux vache (1 Kg., accompagné de frites et de poivrons de Padrón)

* Tender beef with black beer, on mashed potatoes 24,20€

Tendre boeuf à la bière noire, sur purée de pommes de terre

* Roasted pork ribs on carrot puree 22,55€

Côtes de porc rôties sur purée de carottes

Duck breast orange magret 24,20€

Magret de canard a l'orange

Cubes of beef sautéed with pepper 22,50€

Cubes de boeuf sautés au poivre

Grilled chicken thigh with alioli and potatoes 16€

Cuisse de poulet grillée avec aioli et pommes de terre

DESSERTS DESSERTS

* Catalan caramelized custard cream 6,60 €

Crème brûlée

Cheesecake El Pintor 7,70€

Gâteau au fromage El Pintor

Apple tatin 7,70€

Pomme tatin

Tiramisú 8,80€

Tiramisú

Chocolate brownie with vanilla ice cream 7,70€

Brownie au chocolat avec glace à la vanille

French toast with caramelized catalan cream 7,70€

Pains perdu à la crème catalane caramélisée

* Lychee and tangerine sorbet 7,70€

Sorbet litchi et mandarine

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