

PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

* Formatge Roncal amanit 9,90€

Queso Roncal aliñado

* Patates braves (patata baby confitada amb salsa picant de pebrot vermell escalivat i all i oli) 13,40€

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

* Croquetes de pollastre o espinacs 15,20€

Croquetas de pollo o espinacas

* Bunyols de bacallà 15,20€

Buñuelos de bacalao

* Pernil ibèric (100 gr.) 26,95€

Jamón ibérico (100 gr.)

* Ous estrellats amb encenalls de foie 18,50 €

Huevos rotos con virutas de foie

* Cargols a la llauna 17,60€

Caracoles "a la llauna"

* Anxoves del Cantàbric 17,80€

Anchoas del Cantábrico

* Grill de verdures amb romesco 18,70€

Grill de verduras con romesco

* Espinacs a la catalana amb panses i pinyons 18,70€

Espinacas a la catalana con pasas y piñones

* Gambes amb all i julivert 24,00€

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)

DE L'HORTA DE LA HUERTA

* Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina (ventresca de tonyina, tomàquet pera, ceba de Figueres i amaniment) 13,50€

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)

* Escudella de carn d'olla 18,00€

"Escudella de carn d'olla" Sopa catalana típica de invierno

* 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)

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) preu per persona 19,80€

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

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

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

Arròs melós amb ceps i parmesà (mínim 2 persones) preu per persona 19,80€

Arroz meloso con ceps y parmesano (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 17,80€

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

* Tronc de lluç amb porros al safrà 25,60€

Tronco de merluza con puerros al azafrán

CARNS CARNES

* Filet de vedella a la pedra 32,45€

Solomillo de ternera a la piedra

* Filet de vedella amb foie 32,45€

Solomillo de ternera con foie

* Filet de vedella amb rocafort 32,45€

Solomillo de ternera con roquefort

* Filet de vedella a la brasa 32,45€

Solomillo de ternera a la brasa

* 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)

* Entrecot de vedella (300 grs.) amb patates o arròs 28,50€

Entrecot de ternera (300 grs.) con patatas o arroz

POSTRES POSTRES

*Crema catalana 6,60 €

Crema catalana

Coulant de xocolata amb sorbet de cítrics 6,60 €

Coulant de chocolate con sorbete de cítricos

Pastís de formatge El Pintor 7,70€

Tarta de queso El Pintor

Pastís Tatin de poma 7,70€

Tarta Tatin de manzana

* Salmó a la sidra 19,50€

Salmón a la sidra

Suquet de rap 29,70€

"Suquet" de rape

* Llobarro filetejat amb verdures saltades 26,40€

Lubina fileteada con verduras salteadas

Hamburguesa amb guarnició 18,50€

Hamburguesa con guarnición

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

Meloso de ternera a la cerveza, sobre puré de patata

* Costelles de cabrit a la brasa 22,55€

Costillas de cabrito a la brasa

* Confit d'ànec amb puré de poma 24,20€

Confit de pato con puré de manzana

* Cuixa de pollastre a la graella amb alioli i patates 17,00€

Contramuslo de pollo a la parrilla con alioli y patatas

* Pinya baby recoberta de crema caramelitzada 7,70€

Piña baby recubierta de crema caramelizada

Torradeta de Santa Teresa amb crema catalana caramelitzada 7,70€

Torrija con crema catalana caramelizada

* Assortit de fruites de temporada 7,70€

Surtido de frutas de temporada

Gelats variats 7,70€

Helados variados

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

*SENSE GLUTEN
SEN GLUTEN

10% IVA INCLÒS / INCLUIDO