

TO SHARE POUR PARTAGER

* Seasoned Roncal cheese 9,90€

Fromage Roncal assaisonné

* Patatas bravas (baby potato confit with spicy red pepper sauce and alioli) 13,40€

Patatas bravas (pommes de terre grelots confites avec sauce épicée aux poivrons rouges et aioli)

Chicken or spinach croquettes 15,20€

Croquettes de poulet ou d'épinards

Cod fritters 15,20€

Beignets de morue

* Iberian ham (100 gr.) 26,95€

Jambon ibérique (100 gr.)

* Scrambled eggs with foie shavings 18,50 €

Oeufs brouillés aux copeaux de foie

* Snails roasted in the pan 17,60€

Escargots à la poêle passés au four

* Cantabrian anchovies 17,80€

Anchois cantabriques

* Grilled vegetables with romesco 18,70€

Légumes grillés au romesco

* Catalanian spinach with raisins and pine nuts 18,70€

Épinards à la catalane aux raisins secs et pignons de pin

* Garlic shrimp 24,00€

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) 13,50€

Salade de ventreche de thon et tomates (ventreche 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)

* Escudella (Typical Catalan winter soup) 18,00 €

Escudella (Soupe d'hiver typiquement catalane)

* 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)

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

* Octopus and prawn rice (minimum 2 people) Price per person 23,10€

Riz au poulpe et aux crevettes (minimum 2 personnes) Prix par personne

Sticky rice with mushrooms and parmesan (minimum 2 people) Price per person 19,80€

Riz gluant aux cèpes et parmesan (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

* Hake trunk with saffron leeks 25,60€

Tronc de merlu aux poireaux safranés

MEATS VIANDES

* Beef tenderloin on stone 32,45€

Fillet de boeuf sur pierre,

* Beef tenderloin with foie 32,45€

Fillet de boeuf au foie

* Beef tenderloin with roquefort 32,45€

Fillet de boeuf au roquefort

* Grilled beef tenderloin 32,45€

Fillet de boeuf grillé

* 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)

* Beef entrecote (300 grs.) with potatoes or rice 28,50€

Entrecôte de bœuf (300 gr.) avec pommes de terre ou riz

DESSERTS DESSERTS

* Catalan caramelized custard cream 6,60 €

Crème brûlée

Chocolate coulant with citrus sorbet 6,60€

Coulant de chocolat au sorbet aux agrumes

Cheesecake El Pintor 7,70€

Gâteau au fromage El Pintor

Apple tarte tatin 7,70€

Tarte tatin

* Cider salmon 19,50€

Saumon au cidre

Monkfish "Suquet" (fish casserole) 29,70€

Suquet de baudroie (fricassée de poisson)

* Filleted sea bass with sautéed vegetables 26,40€

Fillet de bar (loup de mer) aux légumes sautés

Burguer with garnish 18,50€

Burger avec garniture

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

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

* Grilled goat ribs 22,55€

Côtes de chèvre grillées

* Duck confit with applesauce 24,20€

Canard confit à la compote de pommes

* Grilled chicken thigh with alioli and potatoes 17,00€

Cuisse de poulet grillée avec aioli et pommes de terre

* Baby pineapple covered in caramelized cream 7,70€

Bébé ananas recouvert de crème caramélisée

French toast with caramelized catalan cream 7,70€

Pains perdu à la crème catalane caramélisée

* Assortment of seasonal fruits 7,70€

Assortiment de fruits de saison

Varied ice cream 7,70€

Glaces variées

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