








































PER COMPARTIR - PARA COMPARTIR

	Escalivada	14,30 €
	<i>Escalivada</i>	
	Anxoves del Cantàbric amb mantega casolana i romaní, pa amb tomàquet	17,50 €
	<i>Anchoas del Cantàbric con mantequilla casera al romero, pan con tomate</i>	
  	Croquetes de pernil ibèric amb maionesa trufada	15,20 €
	<i>Croquetas de jamón ibérico con mayonesa trufada</i>	
  	Croquetes de sípia amb maionesa de pebrot escalivat ...	15,20 €
	<i>Croquetas de sepia con mayonesa de pimiento escalivado</i>	
  	Bunyols de bacallà i gamba vermella amb all i oli negre... ..	16,30 €
	<i>Buñuelos de bacalao y gamba roja con alioli negro</i>	
	Piparres fregides (temporada) o pebrots del Padrón... ..	9,50 €
	<i>Piparras fritas (temporada) o pimientos del Padrón</i>	
 	Gambeta de la barqueta de la Barceloneta a l'andalusa amb un toc de llima	16,50 €
	<i>Gambita de la "barqueta" de la Barceloneta a la andaluza con toque de lima</i>	
 	Espàrrecs de Navarra amb maionesa de pernil ibèric ...	22,50 €
	<i>Espárragos de Navarra con mayonesa de jamón ibérico</i>	
   	Patates braves amb all i oli d'all negre i romesco picant... ..	12,00 €
	<i>Patatas bravas con alioli de ajo negro y romesco picante</i>	
	Pernil ibèric (100 grs.)	26,95 €
	<i>Jamón ibérico (100 grs.)</i>	
	Salmó marinat al gintonic amb salsa raifort... ..	17,00 €
	<i>Salmón marinado al gintonic con salsa raifort</i>	
	Calamar de la costa a l'andalusa	15,50 €
	<i>Calamar de la costa a la andaluza</i>	


ENTRANTS - ENTRANTES

 	Amanida de tomàquets amb vinagreta de chardonnay sobre base d'ajoblanco	16,70 €
	<i>Ensalada de tomates con vinagreta de chardonnay sobre base de ajoblanco</i>	
	Amanida russa amb maionesa especial, ventresca i vinagreta d'anxoves i piparres	16,50 €
	<i>Ensaladilla rusa con mayonesa especial, ventresca y vingreta de anchoas y piparras</i>	
	Pop de roca de la Costa Brava rostit amb humus mediterrani i cansalada viada	25,00 €
	<i>Pulpo de roca de la Costa Brava asado con humus mediterráneo y tocino</i>	
 	Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco	15,70 €
	<i>Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco</i>	
 	Albergínia escalivada amb cremós de iogurt mediterrani, ametlles torrades, vinagreta agredolça i menta	13,50 €
	<i>Berenjena escalivada con cremoso de yogur mediterráneo, almendras tostadas, vinagreta agridulce y menta</i>	
  	Caneló de botifarra i ceps amb crumble de formatge fresc d'ovella del Pirineu, beixamel i demi-glacé de vedella	17,80 €
	<i>Canalón de botifarra y ceps con crumble de queso fresco de oveja de Pirineo, bechamel y demi-glacé de ternera</i>	
	Daus de filet amb all i julivert	29,50 €
	<i>Dados de solomillo al ajillo</i>	
	Ous estrellats amb pernil ibèric	17,50 €
	<i>Huevos rotos con jamón ibérico</i>	
	Cargols a la llauna	17,60 €
	<i>Caracoles a la "llauna"</i>	
	Espinacs a la catalana	15,90 €
	<i>Espinacas a la catalana</i>	
	Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà	18,10 €
	<i>Carpaccio de ternera con virutas de parmesano</i>	
	Pa de pagès amb tomàquet (preu per persona)	2,65 €
	<i>Pan de payés con tomate (precio por persona)</i>	







ARROSSOS - ARROCES

 	Paella de marisc (mínim 2 persones) preu per persona... <i>Paella de marisco (mínimo 2 personas) precio por persona</i>	...	24,20 €
	Paella de pollastre i verdures (mínim 2 persones) preu per persona <i>Paella de pollo y verduras (mínimo 2 personas) precio por persona</i>	...	19,80 €
 	Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones) preu per persona ... <i>Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas) precio por persona</i>	...	36,50 €







PEIXOS - PESCADOS

	Gambots mediterranis a la sal ... <i>Carabineros mediterráneos a la sal</i>	...	32,00 €
	Llobarro a la donostiarra amb piparres i patates de la iaia ... <i>Lubina a la donostiarra con piparras y patatas de la yaya</i>	...	27,00 €
	Bacallà amb samfaina de pebrots rostits ... <i>Bacalao con chanfaina de pimientos asados</i>	...	24,50 €
	Lluç amb salsa verda amb espàrrecs de marge, cherrys confitats i rovell d'ou curat <i>Merluza en salsa verde con espárragos trigueros, cherrys confitados y yema de huevo curada</i>	...	27,60 €
	Orada a la sal ... <i>Dorada a la sal</i>	...	26,50 €

CARNIS - CARNES

	Entrecot de vaca madurada 30 dies (300 grs.) amb patates fregides i pebrots del Padrón ... <i>Entrecot de vaca madurada 30 días (300 grs.) con patatas fritas y pimientos del Padrón</i>	...	28,50 €
	Filet de vedella a la pedra o amb rocafort ... <i>Solomillo de ternera a la piedra o con roquefort</i>	...	32,45 €
	Espatleta de xai al forn amb patates primor, escalunyes i herbes provençals <i>Espaldita de cabrito al horno con patatas primor, escalonias y hierbas provenzales</i>	...	26,00 €
	Pollastre a la catalana o a la graella amb all i oli verd i patata al caliu <i>Pollo a la catalana o a la parrilla con alioli verde y patata al "caliu"</i>	...	18,50 €
  	Melós de vedella amb el seu suc amb nyoquis d'Idiazabal i bolets japonesos <i>Meloso de ternera en su jugo con ñoquis de Idiazabal y setas japonesas</i>	...	24,50 €
	Garró de porc glacejat amb parmentier ... <i>Codillo glaseado con parmentier</i>	...	19,50 €
	Steak tartar ... <i>Steak tartar</i>	...	29,50 €

POSTRES - POSTRES

	Crema catalana - <i>Crema catalana</i>	5,50 €
	Coulant de xocolata - <i>Coulant de chocolate</i>	5,50 €
	Pastís de formatge El Pintor - <i>Pastel de queso El Pintor</i>	6,00 €
	Pastís Tatin de poma - <i>Tarta Tatin de manzana</i>	6,00 €
	Torrada de Santa Teresa amb crema catalana caramel·litzada <i>Torrija con crema catalana caramelizada</i>	...	6,50 €
 	Gelats i sorbets <i>Helados y sorbetes</i>	...	6,00 €

 Amb gluten / con gluten


 Amb lactosa / con lactosa

 Amb sulfits / con sulfitos

 Amb crustacis / con crustáceos

 Amb fruits secs / con frutos secos

 Amb bolets / trufa - con setas/trufa

 Amb ou / con huevo

 Amb mol·luscs / con moluscos

 Amb mostassa / con mostaza

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