
































PER COMPARTIR – PARA COMPARTIR

		Bunyols de bacallà amb romesco 16,50 € <i>Buñuelos de bacalao con romesco</i>
		Cargols a la llauna 17,60 € <i>Caracoles a la "llauna"</i>
		Pernil ibèric 26,95 € <i>Jamón ibérico</i>
		Patates braves d'El Pintor... .. 12,00 € <i>Patatas bravas de El Pintor</i>
		Xipirons a l'andalusa amb maionesa de llima 15,50 € <i>Chipirones a la andaluza con mayonesa de lima</i>
		Daus de formatge brie cruixents amb confitura de fruits vermells 16,50 € <i>Dados de queso brie crujientes con confitura de frutos rojos</i>
		Pebrots del Padrón amb escates de sal 11,50 € <i>Pimientos del Padrón con escamas de sal</i>
		Croquetes de pollastre 15,60 € <i>Croquetas de pollo</i>
		Anxoves del Cantàbric 17,50 € <i>Anchoas del Cantábrico</i>
		Gambes amb all i julivert 19,50 € <i>Gambas al ajillo</i>

ENTRANTS – ENTRANTES

		Espinacs a la catalana 15,90 € <i>Espinacas a la catalana</i>		
		Pop a la brasa amb patata parmentier 25,00 € <i>Pulpo a la brasa con patata parmentier</i>		
			Sopa de ceba gratinada a la francesa 11,50 € <i>Sopa de cebolla gratinada a la francesa</i>	
				Canelons de tres carns amb beixamel i gratinats amb parmesà 17,80 € <i>Canalones de tres carnes con bechamel y gratinados con parmesano</i>
				Amanida de tomàquet, ventresca, ceba confitada i olives Kalamata 17,50 € <i>Ensalada de tomate, ventresca, cebolla encurtida y olivas Kalamata</i>
		Mozzarella di bufala amb ruca, maduixes i pesto 17,50 € <i>Mozzarella di bufala con rúcula, fresas y pesto</i>		
		Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà amb beixamel biscaïna 15,50 € <i>Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con bechamel vizcaína</i>		
		Escalivada amb anxoves 16,80 € <i>Escalibada con anchoas</i>		
		Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra i vel de cansalada 12,50 € <i>"Trinxat" de la Cerdanya con butifarra negra y velo de tocineta</i>		
		Trencadissa d'ous i patates amb pernil 17,50 € <i>Huevos estrellados y patatas con jamón</i>		
		Graellada de verdures amb salsa romesco 17,50 € <i>Parrillada de verduras con salsa romesco</i>		
			Macarrons amb tomàquet i formatge 11,80 € <i>Macarrones con tomate y queso</i>	

ARROSSOS – ARROCES









		Paella de peix i marisc (mínim 2 persones) preu per persona 24,20 € <i>Paella de pescado y marisco (mínimo 2 personas) precio por persona</i>
		Paella de pollastre, costella, botifarra i cargols (mínim 2 persones) preu per persona 22,50 € <i>Paella de pollo, costilla, butifarra y caracoles (mínimo 2 personas) precio por persona</i>
		Arròs amb bacallà i verdures (mínim 2 persones) preu per persona 23,60 € <i>Arroz con bacalao y verduras (mínimo 2 personas) precio por persona</i>
		Fideuà dels pescadors amb allioli 19,50 € <i>Fideuá de los pescadores con alioli</i>













PEIXOS - PESCADOS

Calamars de platja amb oli d'all i julivert	16,50 €
<i>Calamares de playa con aceite de ajo y perejil</i>			
Llobarro a la donostiarra amb patates panadera	30,50 €
<i>Lubina a la donostiarra con patatas panadera</i>			
Orada a la sal o al forn amb verdures i salsa tàrtara	28,50 €
<i>Dorada a sal o al horno con verduras y salsa tártara</i>			
Bacallà a la llauna amb seques	24,50 €
<i>Bacalao a la "llauna" con judías secas</i>			
Bacallà amb samfaina	24,50 €
<i>Bacalao con chanfaina</i>			

CARNES - CARNES


  Tataki de llom baix de vedella amb ruca fregida, llesques de parmesà i salsa teriyaki	31,00 €
<i>Tataki de lomo bajo de ternera con rúcula frita, lascas de parmesano y salsa teriyaki</i>			
 Civet de senglar amb vi negre amb cebetes glacejades...	24,50 €
<i>Civet de jabalí al vino tinto con cebollitas glaseadas</i>			
   "Cachopo" de vedella amb cecina i gorgonzola	21,50 €
<i>Cachopo de ternera con cecina y gorgonzola</i>			
 Steak tàrtar	29,50 €
<i>Steak tartar</i>			
 Melós de vedella amb el seu suc	24,50 €
<i>Meloso de ternera en su jugo</i>			
Filet de vedella a la pedra o a la brasa amb patates fregides i pebrots del Padrón	32,45 €
<i>Solomillo de ternera a la piedra o a la brasa con patatas fritas y pimientos del Padrón</i>			
Entrecot de vaca vella (350 grs.) al rocafort o amb pebre	31,50 €
<i>Entrecot de vaca vieja (350 grs.) al roquefort o a la pimienta</i>			
Contracuixes de pollastre a la brasa amb patates al caliu	17,50 €
<i>Contramuslos de pollo a la brasa con patatas al "caliu"</i>			
Espatlleta de xai al forn a baixa temperatura	26,00 €
<i>Espaldita de cordero al horno a baja temperatura</i>			

POSTRES - POSTRES

Crema catalana - <i>Crema catalana</i>	6,50 €
 Coulant de xocolata - <i>Coulant de chocolate</i>	6,50 €
   Mel i mató - <i>"Mató" con miel</i>	6,50 €
Torrada de Santa Teresa amb crema catalana caramel·litzada	7,00 €
<i>Torrija con crema catalana caramelizada</i>			
Gelats i xarrups - <i>Helados y sorbetes</i>	6,50 €
 Xarrup cremós de llimona amb cava - <i>Sorbete cremoso de limón al cava</i>	7,50 €
 Postre de música - <i>Postre de músico</i>	7,50 €
   Carro de pastisseria - <i>Carro de pastelería</i>	7,50 €
 Pa de coca amb tomàquet (preu per persona)	2,85 €
<i>Pan de coca con tomate (precio por persona)</i>			

 Amb gluten / con gluten

 Amb crustacis / con crustáceos

 Amb ou / con huevo

 Amb lactosa / con lactosa

 Amb fruits secs / con frutos secos

 Amb mol·luscs / con moluscos

 Amb sulfits / con sulfitos

 Amb bolets / trufa - con setas/trufa

 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