

Xef: Marcelo Bardanca



MENU OF THE DAY / MENU DU JOUR

STARTERS / ENTRÉES

- Mixed salad EL PINTOR with tuna / *Salade mixte EL PINTOR au thon*
Salad with goat cheese, figs and red fruits sauce / *Salade de fromage de chèvre, figues et sauce aux fruits rouges*
Spaghettis with almond pesto / *Spaghetti au pesto d'amandes*
Teriyaki aubergine with cream cheese / *Aubergines teriyaki au fromage à la crème*
Snails "a la llauna" (Supl. 7,50 €) / *Escargots "à la llauna" (Supl. 7,50 €)*

MAIN COURSES / PLATS

- Baked *Galta* with red wine sauce and sweet potato parmentier / *"Galta" au four avec sauce au vin rouge et parmentier de patates douces*
"Fish and Chips"
Chicken, truffle, and foie gras cannelloni / *Cannelloni au poulet, truffes et foie*
Steak or chicken with fried potatoes / *Steak ou poulet avec frites*
Fish of the day / *Poisson du jour*

HOMEMADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

♦ **FIXED DISHES / ♦ PLATS FIXES **

- **Monday/ Lundi:** "Escudella" – Black rice / *"Escudella" - Riz noir*
- **Tuesday / Mardi:** Yumis Sweet Potato with Truffle Mayonnaise – "Fideuà" / *Patate douce Yumis avec mayonnaise à la truffe – "Fideuà"*
- **Wednesday / Mercredi:** "Trinxat" – Chicken and vegetables Paella / *"Trinxat" - Paella au poulet et aux légumes*
- **Thursday / Jeudi:** Catalan-style broad beans – Seafood paella / *Fèves à la catalane – Paella aux fruits de mer*
- **Friday / Vendredi:** Toast of Catalan roasted vegetables with tuna – Creamy rice with cod / *Toast à l'escalivada et au thon – Riz crémeux à la morue*

DRINKS / BEBIDAS

Glass of wine, soft drink, beer or water included / *Verre de vin, boisson gazeuse, bière ou eau inclus*

18,50 € (IVA Inc.)