

# Per picar i compartir

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Patates braves El Pintor<br>allioli d'alfàbrega i allioli de kimchi        | 10,90 |
| Pernil ibèric<br>tallat a ma                                               | 28,90 |
| Croquetes El Pintor<br>de carn artesanes (6 unitats)                       | 15,90 |
| Bunyols de bacallà                                                         | 16,50 |
| Graellada de verdures                                                      | 16,80 |
| Anxoves de L'Escala<br>amb oli d'arbecuina, pebre negre                    | 17,50 |
| Musclos al vapor                                                           | 16,00 |
| Gambes amb all i julivert                                                  | 23,70 |
| Pebrots del Padrón<br>amb escates de sal                                   | 11,50 |
| Cruixent de formatge Brie<br>amb melmelada de figa i nabius                | 13,50 |
| Pop a la gallega                                                           | 23,00 |
| Pop a la brasa<br>amb parmentier de pebre vermell                          | 24,50 |
| Broquetes de pollastre Teriyaki<br>amb sèsam                               | 12,50 |
| Calamarsets a la planxa<br>amb all i julivert                              | 21,70 |
| Calamarsets a l'andalusa<br>amb petazeta de llima<br>i maionesa de cítrics | 18,00 |
| "Yummis" de moniato<br>amb maionesa de tòfona i parmesà                    | 12,00 |
| Coca de vidre torrada amb tomàquet                                         | 3,20  |
| Disposem de pa sense gluten                                                |       |

# Amanides i Entrants

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Amanida El Pintor amb tonyina                                                                         | 11,00 |
| Amanida Cèsar                                                                                         | 15,80 |
| Ventresca de tonyina<br>tomàquet lleig, ceba vermella i oliva Kalamata                                | 18,50 |
| Escalivada amb anxoves                                                                                | 15,80 |
| Burrata<br>amb ruca, tomàquet, maduixes, pesto i nous                                                 | 17,60 |
| Truita de patata<br>feta al moment                                                                    | 13,50 |
| Cargols a la llauna                                                                                   | 17,60 |
| Canelons de carn                                                                                      | 16,50 |
| <h2>Arrossos</h2> (arròs bomba Molino Roca)                                                           |       |
| Paella marinera<br>gamba, cloïsses, musclos i escamarlà<br>mínim 2 persones (preu per persona)        | 24,50 |
| Paella del senyoret<br>gamba, musclos, cloïsses, calamarsets<br>mínim 2 persones (preu per persona)   | 27,00 |
| Paella estil Can Travi<br>costella de porc, carxofes i cargols<br>mínim 2 persones (preu per persona) | 24,50 |
| Paella vegetariana / vegana<br>mínim 2 persones (preu per persona)                                    | 19,80 |
| Arròs negre<br>amb sípia, gamba i cloïsses<br>mínim 2 persones (preu per persona)                     | 24,50 |
| Arròs caldós de llamàntol<br>mínim 2 persones (preu per persona)                                      | 29,00 |
| Fideuà<br>amb sípia, calamar i cloïsses                                                               | 22,00 |

## Peix

- 🍷 Bacallà gratinat 24,50  
amb allioli i melmelada de tomàquet
- 🌾 Bacallà a la llauna 24,50  
amb seques
- Bacallà al forn 24,50  
amb verdures saltades
- 🍷 Bacallà amb samfaina 24,50
- 🍷🌾 Bacallà amb espinacs 24,50  
a la catalana amb mel i mató
- Peixos | s/m  
fresc del dia, consulteu al cambrer

## Postres

- 🍷🍷 Crema Catalana 6,50
- 🍷 Sorbet de llimona amb cava 7,50
- 🍷🍷 Mel i mató amb nous 6,90
- 🍷🌾 Torrada de Santa Teresa 7,50  
amb crema cremada
- 🍷🍷 Pastís Sacher 7,50  
amb gelat de vainilla
- 🍷 Trufes amb nata 7,50
- 🍷🍷 Coulant de xocolata 7,50  
amb gelat
- 🍷 Assortit de gelats 6,50
- 🍷🍷🍷 Carro de postres 8,50
- 🍷 Mort per xocolata 12,00

## Carns

- Entrecot de vedella (400 gr.) 26,50  
a la graella
- Filet de bou a la pedra 29,00
- Confit d'ànec 20,00  
amb puré de poma
- 🍷🌾 Melós de vedella 24,00  
a baixa temperatura i el seu parmentier
- 🍷 Espatlla de xai 26,00  
rostita al forn i panaderes
- 🍷 Steak tartare 29,50  
de bou tallat a ganivet
- 🍷 Costellam BBQ 20,70  
amb toc de Jack Daniel's
- 🍷 Filet de porc 21,00  
amb parmentier i salsa de bolets
- "Chuletón" de vaca madurada 1 kg. 69,00
- Salsa rocafort 3,50
- Pebre verd 3,50



Pàgina web



Instagram

Preus en euros I.V.A. INCLÒS

🌾 amb fruits secs

🌾 amb gluten

🍷 amb lactosa

🍷 amb marisc

🍷 amb moluscs

🍷 amb ous