



## LUNCH MENÚ / MENU DU DÉJEUNER

### STARTERS / ENTRÉES

**DEPENDING ON THE DAY OF THE WEEK, WE HAVE:**

**MONDAY:** "Gazpacho" Catalan soup - Black rice

**TUESDAY:** CLOSED

**WEDNESDAY:** Boiled cabbage and potato "Trinxat" – Meat and mushroom paella

**THURSDAY:** Catalan-style spinach– Seafood Paella

**FRIDAY:** Tuna and escalivada (roast vegetables) on toast – Cod creamy rice

**AND ALSO, EVERY DAY, FROM MONDAY TO FRIDAY:**

#### STARTERS

Mixed salad EL PINTOR with tuna  
Melon Carpaccio with ham  
Sautéed mushrooms with bean sprouts  
Vegetable cobbled vegetables with tartar sauce  
Catalan-style snails (Supl. 7,50 €)

#### MAIN COURSES

Homemade cannelloni  
Roast chicken  
Pork cachopito with blue cheese  
Beyond burger (Spl. 3,50€)  
Fish of the day

#### HOMEMADE DESSERTS

#### DRINKS

Glass of wine, soft drink, beer or water included

**SELON LE JOUR DE LA SEMAINE, NOUS AVONS :**

**LUNDI:** "Gazpacho" Soupe catalane- Riz noir

**MARDI:** FERMÉ

**MERCREDI:** "Trinxat"- (Ragoût de chou et de pomme de terre)- paella à la viande et aux champignons

**JEUDI:** épinards à la catalane– Paella à la marinère

**VENDREDI:** Toast à l'escalivada (légumes rôtis) et au thon– Riz crémeux à la morue

**ET EN PLUS, TOUS LES JOURS, DU LUNDI AU VENDREDI :**

#### ENTRÉES

Salade mixte EL PINTOR au thon  
Carpaccio de melon au jambo  
Champignons sautés aux germes de soja  
Légumes sautés avec sauce tartare  
Escargots à la catalane (Supl. 7,50 €)

#### PLATS

Cannellonis maison  
Poulet rôti  
Cachopitos de porc au fromage bleu  
Beyond burger (Spl. 3,50€)  
Poisson du jour

#### DESSERTS MAISON

#### BOISSONS

Verre de vin, boisson gazeuse, bière ou eau inclus

**22,00 € (IVA INC.)**