

# Para picar y compartir

🍷 Patatas bravas El Pintor alioli de albahaca y alioli de kimchi	10,90
Jamón ibérico cortado a mano	29,90
🌿🍷 Croquetas El Pintor de carne artesanas (6 unidades)	16,90
🌿🍷🍷 Buñuelos de bacalao	17,50
🌿 Parrillada de verduras con romesco	17,50
Anchoas de L'Escala con aceite de arbequina	17,80
🍷 Mejillones al vapor	16,00
🍷 Gambas al ajillo	24,00
Pimientos del Padrón con escamas de sal	11,50
🌿🍷 Crujiente de queso Brie con mermelada de higo y arándanos	14,50
Pulpo a la gallega	24,50
🍷 Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón	26,00
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil	22,50
🌿 Calamarcitos a la andaluza con "peta zeta" de lima y mayonesa de cítricos	19,50
🍷 Yummis de boniato con mayonesa de trufa y parmesano	12,50
🌿 Pan de la casa	2,10
🌿 Coca de cristal tostada con tomate	3,20
Disponemos de pan sin gluten	2,60

# Ensaladas y Entrantes

🍷 Ensalada El Pintor con atún	11,00
🌿🍷 Ensalada César	15,80
🍷🍷🍷 Ensalada de queso de cabra con miel y mostaza	16,50
Escalivada con anchoas	16,90
🍷🍷 Burrata con rúcula, tomate, fresas, pesto y nueces	17,60
🍷 Huevos rotos con jamón y foie	18,50
🍷🍷 Ensaladilla rusa con ventresca de atún	16,00
🌿 Gazpacho	11,50

# Arroces (arroz bomba Molino Roca)

🍷🌿 Paella marinera gamba, almeja, mejillones y cigala mínimo 2 personas (precio por persona)	25,50
🍷🌿 Paella del "senyoret" gamba, mejillones, almejas, calamarcitos mínimo 2 personas (precio por persona)	28,00
🌿 Paella de carne con caracoles costilla de cerdo, alcachofas y caracoles mínimo 2 personas (precio por persona)	26,00
🌿 Paella vegetariana / vegana mínimo 2 personas (precio por persona)	21,50
🍷🌿 Arroz negro con sepia, gamba y almejas mínimo 2 personas (precio por persona)	25,00
🍷🌿 Arroz caldoso de bogavante mínimo 2 personas (precio por persona)	29,50
🌿 Arroz meloso de bacalao y verduras	28,50
🍷🌿 Fideuá con sepia, calamar y almejas	22,00

🌿 con frutos secos

🌿 con gluten







🍷 con lactosa

🍷 con marisco

🍷 con moluscos

🍷 con huevos

# Pescados






Tataki de Atún con emulsión de miel, soja y limón	26,50
  Bacalao gratinado con alioli y mermelada de tomate	30,50
Bacalao a la llauna con secas	30,50
Bacalao al horno con verduras salteadas	30,50
Bacalao con samfaina	30,50
  Bacalao con espinacas a la catalana con miel y mató	30,50
  Bacalao al pil pil con romesco	30,50
Pescado del día fresco del día, consultar al camarero	s/m

# Postres

  Crema Catalana	6,50
 Sorbete de limón con cava	7,50
  Miel y mató con nueces	6,90
  Torrija con crema quemada	7,50
 Trufas con nata	7,50
  Coulant de chocolate con helado	7,50
 Surtido de helados	6,50
   Muerte por chocolate	12,00
Macedonia	6,50
   Carro de postres	8,50

# Carnes

Caracoles a la "llauna"	18,50
   Canelones de carne	16,50
Entrecot de ternera (400 gr.) a la parrilla	28,50
Solomillo de buey a la piedra	31,50
Confit de pato con puré de manzana	23,00
  Meloso de ternera a baja temperatura y su parmentier	25,50
 Espalda de cordero asada al horno y panaderas	28,50
Secreto ibérico a la brasa	22,50
 Solomillo de cerdo con parmentier y salsa de setas	22,50
Chuletón de vaca madurada 1 kg.	69,00
Solomillo de ternera al foie	34,00

 Alioli	1,50
 Salsa roquefort	2,50
 Pimienta verde	2,50
  Romesco	1,50









Página web



Instagram

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

 con frutos secos  con gluten  con lactosa  con marisco  con moluscos  con huevos

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero hay platos que los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consulte al realizar la comanda. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta · Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006