

Per picar i compartir

| | |
|---|-------|
| 🍷 Patates braves El Pintor allioli d'alfàbrega i allioli de kimchi | 10,90 |
| Pernil ibèric tallat a ma | 29,90 |
| 🍷🌾 Croquetes El Pintor de carn, artesanes (6 unitats) | 16,90 |
| 🍷🍷 Bunyols de bacallà | 17,50 |
| 🌾 Graellada de verdures amb romesco | 17,50 |
| Anxoves de L'Escala amb oli d'arbequina | 17,80 |
| 🍷 Musclos al vapor | 16,00 |
| 🍷 Gambes amb all i julivert | 24,00 |
| Pebrots de Padrón amb escates de sal | 11,50 |
| 🍷🌾 Cruixent de formatge Brie amb melmelada de figa i nabius | 14,50 |
| Pop a la gallega | 24,50 |
| 🍷 Pop a la brasa amb parmentier de pebre vermell | 26,00 |
| Calamarsets a la planxa amb all i julivert | 22,50 |
| 🌾 Calamarsets a l'andalusa amb "peta zeta" de llima i maionesa de cítrics | 19,50 |
| 🍷 "Yummis" de moniato amb maionesa de tòfona i parmesà | 12,50 |
| 🌾 Pa de la casa | 2,10 |
| 🍷 Coca de vidre torrada amb tomàquet | 3,20 |
| Disposem de pa sense gluten | 2,60 |

Amanides i Entrants

| | |
|--|-------|
| 🍷 Amanida El Pintor amb tonyina | 11,00 |
| 🍷🌾 Amanida César | 15,80 |
| 🍷🍷 Amanida de formatge de cabra amb mel i mostassa | 16,50 |
| Escalivada amb anxoves | 16,90 |
| 🍷🍷 Burrata amb ruca, tomàquet, maduixes, pesto i nous | 17,60 |
| 🍷 Trencadissa d'ous amb pernil i foie | 18,50 |
| 🍷🍷 "Ensaladilla" russa amb ventresca de tonyina | 16,00 |
| 🌾 Gaspaxo | 11,50 |

Arrossos (arròs bomba Molino Roca)

| | |
|---|-------|
| 🍷🌾 Paella marinera gamba, cloïsses, musclos i escamarlà mínim 2 persones (preu per persona) | 25,50 |
| 🍷🌾 Paella del senyoret gamba, musclos, cloïsses, calamarsets mínim 2 persones (preu per persona) | 28,00 |
| 🍷 Paella de carn amb cargols costella de porc, carxofes i cargols mínim 2 persones (preu per persona) | 26,00 |
| 🍷 Paella vegetariana / vegana mínim 2 persones (preu per persona) | 21,50 |
| 🍷🌾 Arròs negre amb sípia, gamba i cloïsses mínim 2 persones (preu per persona) | 25,00 |
| 🍷🌾 Arròs caldós de llamàntol mínim 2 persones (preu per persona) | 29,50 |
| 🍷 Arròs melós de bacallà i verdures | 28,50 |
| 🍷🌾 Fideuà amb sípia, calamar i cloïsses | 22,00 |

🍷 amb fruits secs

🌾 amb gluten

🍷 amb lactosa

🍷 amb marisc

🍷 amb molusc

🍷 amb ous

Peix

Tataki de tonyina 26,50
amb emulsió de mel, soja i llimona

🍷 Bacallà gratinat 30,50
amb allioli i melmelada de tomàquet

Bacallà a la llauna 30,50
amb seques

Bacallà al forn 30,50
amb verdures saltades

Bacallà amb samfaina 30,50

🌿 **🍷** Bacallà amb espinacs 30,50
a la catalana amb mel i mató

🌿 **🍷** Bacallà al pil pil 30,50
amb romesco

Peix del dia 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

🍷 Trufes amb nata 7,50

🍷 **🍷** Coulant de xocolata 7,50
amb gelat

🍷 Assortit de gelats 6,50

🌿 **🍷** **🍷** Mort per xocolata 12,00

Macedònia 6,50

🌿 **🍷** **🍷** Carro de postres 8,50

Carns

Cargols a la llauna 18,50

🍷 **🌿** **🍷** Canelons de carn 16,50

Entrecot de vedella (400 gr.) 28,50
a la graella

Filet de bou a la pedra 31,50

Confit d' ànec 23,00
amb puré de poma

🍷 **🌿** Melós de vedella 25,50
a baixa temperatura i el seu parmentier

🍷 Espatlla de xai 28,50
rostita al forn i panaderes

Secret ibèric a la brasa 22,50

🍷 Filet de porc 22,50
amb parmentier i salsa de bolets

“Chuletón” de vaca madurada 1 kg. 69,00

Filet de vedella amb foie 34,00

🍷 Allioli 1,50

🍷 Salsa rocafort 3,50

🍷 Pebre verd 3,50

🌿 **🍷** Romesco 1,50



Pàgina web



Instagram

Preus en euros I.V.A. INCLÒS

🌿 amb fruits secs

🌿 amb gluten

🍷 amb lactosa

🍷 amb marisc

🍷 amb moluscs

🍷 amb ous