

CALÇOTADA MENU 2018-2019

“Calçots” (roasted onion shoots) with romesco sauce
Calçots amb salsa romesco
Calçots (cebollas tiernas asadas) con salsa de romesco

Charcoal-grilled chicken with Santa Pau bean´s and ember-baked potato
Pollastre a la brasa amb mongetes de Santa Pau i patata al caliu
Pollo a la brasa con judías de Santa Pau y patata al “caliu”

or/ o

Grilled botifarra (large Catalan pork sausage) with Santa Pau bean´s and ember-baked potato
Botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau i patata al caliu
Butifarra a la brasa con judías de Santa Pau y patata al “caliu”

or/ o

Charcoal-grilled cod with romesco sauce
Bacallà a la brasa amb salsa romesco
Bacalao a la brasa con salsa romesco

Catalan caramelized custard cream
Crema cremada
Crema catalana

Coffee, decaffeinated, teas and herb teas
Cafés, descafeïnats, té i infusions
Cafés, Descafeinados, Hierbas e Infusiones

WINE CELLAR / CELLER/ BODEGA

Red Wine / Vi negre/ Vino Tinto: Masia La.Sala (D.O. Penedès)
White wine/ Vi Blanc/ Vino Blanco: Masia La.Sala (D.O. Penedès)
Mineral Waters/ Aigües minerals/ Aguas Minerales

Price per person/ Preu per persona/ Precio por persona: **24,95€**
VAT included/ Iva inclòs/ IVA incluido



RESTAURANT EL PINTOR
Carrer Sant Honorat nº 7
08002 Barcelona.
Tel. 93 301 40 65
restaurantelpintor@gruptravi.com
www.restaurantelpintor.com
#calçotalovers