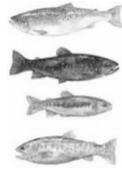


entrantes

- ⊗ Ensalada de ventresca 9,90€
- ⊗ Burrata con rúcula al pesto y tomate 13,90€
- Verduras de temporada a la brasa con salsa romesco 11,90€
- Coca de vidrio con escalivada y queso de cabra caramelizado 13,95€
- ⊗ Carpaccio de salmón con helado de parmesano y sus virutas 14,95€
- ⊗ Carpaccio de ternera ecológica con helado de foie 15,90€
- Huevos estrellados con foie 12,95€
- Canelón de tres carnes asadas con bechamel de zanahoria 18€
- ⊗ Caracoles al estilo El Pintor 16,80€
- Crema de marisco con crujiente de almendras 12,90€
- ⊗ Pata de pulpo a la brasa con alioli y pimentón de La Vera 21,90€
- Pan de coca con tomate 3,75€
- Tostada de pan de payés 1,80€/u.

los platos ★ del chef

- ⊗ SALMÓN A LA SIDRA CON MANZANA CAMELIZADA 21,90€
- CANELÓN DE SETAS, FOIE Y CONFIT DE PATO CON SALSAS BECHAMEL DE PARMESANO 19€
- ⊗ MELOSO DE TERNERA AL VINO TINTO CON PURÉ DE CALABAZA 21,90€



del mar al Pintor

- ⊗ Dorada a la sal flambeada con anís 19,90€
- ⊗ Rapito de Roses 25,90€
- ⊗ Bacalao "a la llauna" gratinado con alioli de pimentón de La Vera 21,70€
- ⊗ Bacalao con sanfaina y mousse de alioli 21,70€
- Bacalao a la miel con pasas y piñones 21,70€
- ⊗ Tartar de salmón al aroma de Armagnac 18€

carnes

- MELOSO DE CORDERO AL HORNO 22,90€
- ⊗ CONFIT DE PATO CON TEXTURAS DE MANZANA 17,90€
- ⊗ TARRINA DE COCHINILLO CON TEXTURAS DE ZANAHORIA 25€
- ⊗ SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO CON FOIE BRASEADO 24,90€
- ⊗ STEAK TARTAR 24,90€

ARROZ A LA CAZUELA 17,90€

- ⊗ ARROZ CALDOSO DE MARISCO 19,90€
- ⊗ PAELLA DE MARISCO 19,90€
- ⊗ PAELLA DE VERDURAS 17,90€

#restaurantelpintor

de la brasa

- ⊗ SOLOMILLO A LA PIEDRA CON ACEITE DE ROMERO (salsa y guarnición a escoger) 24,90€
- ⊗ ENTRECOT CON ESENCIA DE TOMILLO (salsa y guarnición a escoger) 22,90€
- ⊗ BUTIFARRA CON ALUBIAS DE SANTA PAU 13,65€
- ⊗ COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 18,70€
- ⊗ CHURRASCO DE TERNERA 18€
- ⊗ MUSLITO DE POLLO DE CORRAL 13,90€



SIN GLUTEN