

entrantes

- ⊗ Ensalada verde 9,90€
- ⊗ Ensalada de burrata 13,90€
- ⊗ Tabla de embutidos 14,95€
- ⊗ Surtido de quesos 14,95€
- ⊗ Jamón serrano 22,90€
- Coca de vidrio con escalivada y queso de cabra caramelizado 13,95€
- ⊗ Carpaccio de ternera ecológica con helado de foie 15,90€
- ⊗ Caracoles al estilo El Pintor 17,90€
- Sopa de "brou" 13,95€
- ⊗ Verduras de temporada a la brasa 12,90€
- Corazones de alcachofas fritas con miel y mostaza 13,95€
- Buñuelos de bacalao 12,95€
- Croquetas de jamón 12,95€
- Patatas bravas 8,90€
- Gambas al ajillo 24,90€
- Canelón de pato con foie y salsa bechamel de parmesano 19,90€
- ⊗ Pulpo a la brasa con alioli y pimentón de La Vera 21,90€
- Pan de coca con tomate 3,75€

chup chup

- ESPALDA DE CORDERO CON PATATA, TOMATE Y CEBOLLA 22,90€
- ⊗ CONFIT DE PATO CON TEXTURAS DE MANZANA 17,90€
- ⊗ MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADO 22,90€
- SOLOMILLO AL OPORTO CON FOIE BRASEADO 24,90€
- STEAK TARTAR CON HELADO DE MOSTAZA ANTIGUA 24,90€

del mar al Pintor

- ⊗ Dorada a la sal flambeada con anís 19,90€
- Bacalao a la miel 21,70€
- ⊗ Salmón a la sidra con manzana caramelizada 21,90€

ARROZ A LA CAZUELA 17,90€

⊗ **ARROZ MELOSO DE CORDERO** 19,90€

⊗ **PAELLA DE MARISCO** 19,90€

⊗ **PAELLA DE VERDURAS** 17,90€

de la brasa

- ⊗ SOLOMILLO A LA PIEDRA CON ACEITE DE ROMERO (salsa y guarnición a escoger) 24,90€
- ⊗ ENTRECOT A LA BRASA (salsa y guarnición a escoger) 22,90€
- ⊗ BUTIFARRA DE LA GARRIGA CON ALUBIAS DE SANTA PAU 14,90€
- ⊗ COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 18,70€
- ⊗ CHURRASCO DE TERNERA CON SALSAS CHIMICHURRI 17,90€

#restaurantelpintor

