

PER COMENÇAR
PARA COMENZAR



Taula d'embotits ibèrics **15,90€**

Tabla de embutidos ibéricos **15,90€**

Sortit de formatges

(Idiazábal, semicurat de cabra, curat d'ovella i cremós amb pinya i ametlles) **15,90€**

Surtido de quesos

(Idiazábal, semicurado de cabra, curado de oveja y cremoso con piña y almendras) **15,90€**

- ⊗ Pernil ibèric de gla tallat a mà Juan Manuel D.O Guijuelo **17,90€**
- ⊗ Jamón ibérico de Bellota cortado a mano Juan Manuel D.O Guijuelo **17,90€**
- ⊗ Amanida de burrata amb tomàquet, pesto i alfàbrega **12,90€**
- ⊗ Ensalada de burrata con tomate, pesto y albahaca **12,90€**
- ⊗ Anxoves del Cantàbric amb olivada de Kalamata **12,90€**
- ⊗ Anchoas del Cantábrico con olivada de Kalamata **12,90€**
- ⊗ Foie mi-cuit fet a casa amb confitura de nabius **15,90€**
- ⊗ Foie mi-cuit hecho en casa con confitura de arándanos **15,90€**

Pa de coca de vidre amb escalivada i formatge de cabra caramel.litzat **9,90€**

Pan de coca de cristal con escalivada y queso de cabra caramelizado **9,90€**

Croquetes de pernil ibèric de gla arrebossades amb panko **9,90€**

Croquetas de jamón ibérico de bellota rebozadas con panko **9,90€**

Bunyols casolans de formatge Idiazábal amb crema de codonyat **12,90€**

Buñuelos caseros de queso Idiazábal con crema de membrillo **12,90€**

Trencadissa d'ous a escollir

(Amb pernil ibèric, amb botifarró encebata o amb foie mi-cuit) **13,90€**

Huevos estrellados a escoger

(Con jamón ibérico, con morcilla encebollada o con foie mi-cuit) **13,90€**

- ⊗ Pop a la brasa amb parmentier i all-i-oli de pebre vermell de la Vera **16,90€**
- ⊗ Pulpo a la brasa con parmentier y alioli de pimentón de la Vera **16,90€**
- ⊗ Cargols a la llauna amb oli d'oliva i sal Maldon **12,90€**
- ⊗ Caracoles "a la llauna" con aceite de oliva y sal Maldon **12,90€**

Pa de coca amb tomàquet **1,90€**

Pan de coca con tomate **1,90€**

Pa de pagès amb all, oli d'oliva i tomàquet **1,20€**

Pan de payés con ajo, aceite de oliva y tomate **1,20€**

ARROSSOS I PASTES ARROCES Y PASTAS

⊗ Arròs a la cassola tradicional **14,90€**

⊗ Arroz a la cazuela tradicional **14,90€**

⊗ Arròs melós de la setmana **S/M**

⊗ Arroz meloso de la semana **S/M**

Macarrons amb tomàquet i ricotta **9,90€**

Macarrones con tomate y ricotta **9,90€**

Caneló de rostit tradicional amb beixamel de parmesà **11,90€**

Canelón de rustido tradicional con bechamel de parmesano **11,90€**

ELS NOSTRES PEIXOS NUESTROS PECES

⊗ Salmó a la sidra amb poma caramel.litzada **16,90€**

⊗ Salmón a la sidra con manzana caramelizada **16,90€**

Bacallà a la mel amb verdures en tempura **14,90€**

Bacalao a la miel con verduras en tempura **14,90€**

LA NOSTRA BRASA NUESTRA BRASA

GUARNICIONS A ESCOLLIR GUARNICIONES A ESCOGER

⊗ Xurrasco de vedella **15,90€**

Patates fregides / Patatas fritas

⊗ Churrasco de ternera **15,90€**

Escalivada / Escalivada

⊗ Filet de vedella **19,90€**

Patates al caliu / Patatas al caliu

⊗ Solomillo de ternera **19,90€**

⊗ Costelles de cabrit **15,90€**

SALSES A ESCOLLIR SALSAS A ESCOGER

⊗ Costillas de cabrito **15,90€**

⊗ Botifarra de pagès **12,90€**

Chimichurri / Chimichurri

⊗ Botifarra de payés **12,90€**

Al pebre verd / A la pimienta verde

⊗ Peus de porc **12,90€**

Rocafort / Roquefort

⊗ Pies de cerdo **12,90€**

LES NOSTRES ESPECIALITATS NUESTRAS ESPECIALIDADES

-
- ⊗ Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb patata panadera, ceba i tomàquet sec **19,90€**
 - ⊗ Espalda de cabrito a baja temperatura con patata panadera, cebolla y tomate seco **19,90€**
 - ⊗ Melós de vedella amb salsa porto i parmentier trufat **16,90€**
 - ⊗ Meloso de ternera con salsa oporto y parmentier trufado **16,90€**
 - ⊗ Mitjana de llom alt de vedella (600gr) a la pedra
(Sal Maldon, sal fumada, sal de l'Himalaia, sal de Chili i sal pimentada, mostassa i chimichurri)
(Mínim 2 persones, preu per persona) **27,90€**
 - ⊗ Chuletón de lomo alto de ternera (600gr) a la piedra
(Sal Maldon, sal ahumada, sal del Himalaya, sal de Chili y sal pimentada, mostaza y chimichurri)
(Mínimo 2 personas, precio por persona) **27,90€**
 - ⊗ Tomahawk steak madurat (1,4kg) a la pedra
(Sal Maldon, sal fumada, sal de l'Himalaia, sal de Chili i sal pimentada, mostassa i chimichurri)
(Mínim 2 persones, preu per persona) **29,90€**
 - ⊗ Tomahawk steak madurado (1,4kg) a la piedra
(Sal Maldon, sal ahumada, sal del Himalaya, sal de chili y sal pimentada, mostaza y chimichurri)
(Mínimo 2 personas, precio por persona) **29,90€**

POSTRES

- ⊗ Crema catalana **4,90 €**
- ⊗ Crema catalana **4,90€**
- Cheesecake cremós de Philadelphia amb soufflé de galeta Maria **5,90€**
- Cheesecake cremoso de Philadelphia con soufflé de galleta María **5,90€**
- Brownie poc fet de Nutella amb gelat de nata **5,90€**
- Brownie poco hecho de Nutella con helado de nata **5,90€**
- Tatin de poma amb pasta Brissé y gelat de canyella **5,90€**
- Tatin de manzana con pasta Brissé y helado de canela **5,90€**
- "Seraffino"
(Crema catalana, gelat de vainilla, maduixes i galeta Maria) **6,90€**
- "Seraffino"
(Crema catalana, helado de vainilla, fresas y galleta María) **6,90€**
- Baba de rom escalfat, amb nata feta a casa i fruits vermells **6,90€**
- Baba de ron escalfado, con nata hecha en casa y frutos rojos **6,90€**



SENSE GLUTEN

#restaurantelpintor #gruptravi

10% IVA INCLÒS

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten però hi ha plats que es podem realitzar amb les mínimes traces possibles. Consulti-ho al fer la seva comanda.

Tots els productes crus o semicrus es serveixen complint el RD 1420/2006



VINS BLANCS

D.O. Penedès

Viña Esmeralda 2018 14 €

D.O. Rueda

Protos verdejo 2018 18 €

D.O. Costers del Segre

Raimat Chardonnay 2018 14 €

D.O. Rías Baixas

Martín codax albariño 2018 20 €

Mar de frades albariño 2018 20 €

VINS NEGRES

D.O. Montsant

Acustic 2017 20 €

D.O. Priorat

Scala dei Garnatxa 2018 18 €

Mas de subirá 2017 20 €

D.O.C. Rioja

Viña pomal reserva 2015 16 €

D.O. Ribera del Duero

Pago de los capellanes crianza 2016 25 €

CAVES

Oriol Rosell brut nature 12 €

MVSA Brut nature rosado 14 €

I.V.A. Inclòs