



PER

MENJAR



PER FER EL VERMUT

Patates xips		1'80
Patates xips amb tòfona negra		2'10
Patates xips amb pebre i sal		2'00
Olives farcides		2'80
Olives negres / trencades / arbequines		1'80
Barreja d'olives		2'00
Seitons (4 filets)		3'80
Anxoves (4 filets)		4'50
Matrimoni (2 filets d'anxova, 2 filets de seitons)		4'20
Ametlles salades		2'80
Triangles de formatge		5'50
Daus de fuet		4'50
Cecina de León amb formatge curat i ametlles		7'50

LLAUNES

Escopinyes		6'90
Musclos en escabetx		4'40
Navalles		7'80
Combinat de llaunes		18'50

PER COMPARTIR

Taula de formatges artesans		17'00
½ ració		12'00
Pernil ibèric		19'00
½ ració		12'00
Pernil ibèric de gla		23'00
½ ració		14'50
Taula d'embotits		15'00
½ ració		8'50
Pa amb tomàquet		2'50

PINTXOS

Pintxo
sense
gluten
+ 0'10




Olivada amb tomàquet sec i parmesà	2'00
Tonyina, anxova, pebrot escalivat i oliva (2 u.)	3'40
Salmó amb salsa tàrtara i cogombret dolç (2 u.)	3'20
Brie amb ceba caramel·litzada i melmelada de tomàquet	2'20
Guacamole amb encenalls de pernil ibèric (2 u.)	3'00
Guacamole amb tomàquet sec i parmesà (2 u.)	2'80
Truita de patates i ceba	2'00
Sobrassada amb formatge de Maó i mel	2'80
Romesco, albergínia, formatge de cabra, tomàquet sec i orenga	2'80
Pesto casolà amb tomàquet i parmesà	2'80

ESPECIALITATS

Esgarraet: bacallà salat amb tires de pebrot escalivat, all picat i oli d'oliva (3 u.)	3'50
Crema de formatge d'ovella amb filet d'anxova i oliva (2 u.)	2'20
Crema de formatge d'ovella amb figa i ametlla (2 u.)	2'20

Tartaletes amb gorgonzola, mató i ceba cruixent (3 u.)		2'80
Rotllet de cecina de León amb foie (2 u.)		4'80
Gilda de la casa: carxofa, tomàquet sec, seitó i oliva (2 u.)		3'00
Gilda clàssica: cogombret, piparra, anxova, oliva (2 u.)		3'00
Platet de pebrots verds fregits amb sal Maldon		4'80
“Roastbeef” amb mostassa, cebeta confitada, tomàquet sec i cogombret (2 u.)		4'80
Croquetes (per unitat)		1'50
Moixama amb caviar d'oli d'oliva		5'80
Sardina “Benfumada” amb melmelada d'all negre		4'00
Cullereta amb tonyina fumada, chutney de tomàquets i cítrics (2 u.)		3'50

AMANIDES

Lo Pinyol: mesclum, fruits secs, tomàquets cherrys, olives negres d'Aragó, parmesà, tomàquet sec i pastanaga		6'00
De favetes i pernil ibèric		7'00
De temporada		6'50

* Alguns pintxos contenen fruits secs

ENTREPANS CALENTS

Mallorquí: sobrassada i formatge	4'50
Clàssic: pernil dolç i formatge	4'00
Gorgonzola, ceba caramel·litzada i nous	4'50
Brie, ceba caramel·litzada i nous	4'50
Vegetal: ceba caramel litzada, pebrot, carxofa, tomàquet sec i brie	5'50
Pernil ibèric i brie	5'20
Tristán: ceba caramel litzada, brie, pernil ibèric i nous	5'50
Anna: ceba caramel litzada, albergínia, tomàquet, romesco, pebrot i orenga	5'50
Teruel Existe: crema de formatge d'ovella, pernil de Teruel i ruca	5'00
Giorgio: mozzarella, tomàquet, pesto i orenga	4'80
Pallarès: ceba caramel litzada, formatge de cabra, pernil ibèric i nous	5'50
Dani: “roastbeef” de l'Àngels amb mostassa, ruca, cogombret, tomàquet sec i cebeta	7'20

ENTREPANS FREDS (NOMÉS MIGDIA)

Formatge	3'80
Fuet / botifarra blanca o d'ou / llonganissa / xoriç	3'50
Pernil ibèric	5'20
Tonyina, pebrot i olives	4'80
Olivada amb fulles de carxofa a la brasa, enciam, tomàquet sec i nous	4'80

SUPLEMENTS

Pa sense gluten	1'80
Ingredient extra	0'60

* Alguns entrepans contenen fruits secs

Lo Pinyol

Segueix-nos a les nostres xarxes socials:



Facebook: /lopinyolbodega



Instagram: @lopinyol



Twitter: @BodegaLoPinyol