

PER FER EL VERMUT	
Patates xips	1,80
Patates xips amb tòfona negra	2,20
Patates xips amb pebre i sal	2,00
Xips de verdures	2,70
Olives farcides	2,80
Olives negres / trencades / arbequines	1,90
Barreja d'olives	2,20
Seitons (4 filets)	4,00
Anxoves (4 filets)	4,60
Anxoves 00 (1filet amb pa amb tomàquet)	2,00
Matrimoni (2 filets d'anxova i 2 de seitons)	4,50
Gilda clàssica: cogombret, piparres en vinagre, anxova i oliva (2u)	3,40
Ametlles salades	3,00
Triangles de formatge amb ametlles salades	5,70
Daus de fuet	4,80
Cecina de León amb formatge curat i ametlles	7,80
Escopinyes	8,20
Musclos en escabetx	4,50
Navalles	7,90
Combinat de llaunes: escopinyes, seitons, musclos, navalles i olives farcides	19,80

ESPECIALITATS	
<i>Salaures, fumats i croquetes</i>	
Esgarraet: bacallà salat amb pebrot escalivat, all picat i oli d'oliva (3u)	3,80
Cullereta amb tonyina fumada, chutney de tomàquet i ceba i cítrics (2u)	3,80
Sardina "Benfumada" amb melmelada d'all negre i torradetes de pa amb tomàquet	4,20
Rotllets de salmó fumat amb guacamole (2u)	5,40
Moixama amb caviar d'oli i ametlles fregides	7,20
Croquetes (per unitat)	1,60
Gilda de la casa: carxofa, seitó, tomàquet sec i oliva farcida (2u)	3,20
<i>Vegans i vegetarians</i>	
Tartaletes amb gorgonzola, mató i cebeta cruixent (3u)	3,00
Plateret de pebrots verds fregits amb sal Maldon	5,00
Plateret de carxofes amb chutney de tomàquet i ceba, pebre i ametlles	6,50
Pintxo de bolets en escabetx amb o sense formatge d'ovella	3,00
<i>Amb carn</i>	
Mini entrepà de llom amb salsa del rostit i formatge	3,40
"Roastbeef" amb mostassa, ceba confitada, tomàquet sec i cogombret (2u)	5,00
Rotllet de cecina de León amb foie (2u)	5,40

PER COMPARTIR	
Selecció de formatges artesans: ovella, cabra i vaca	20,00
½ ració	12,00
Pernil ibèric	20,00
½ ració	13,00
Pernil ibèric de gla	24,00
½ ració	15,00
Taula d'embotits	17,00
½ ració	10,00
Pa amb tomàquet	2,60
Pa amb tomàquet sense gluten	3,50

## AMANIDES

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

## ENTREPANS FREDS (NOMÉS MIGDIA)

Formatge	4,50
Fuet / Botifarra blanca o d'ou/ Llonganissa / Xoriç	4,50
Pernil ibèric	5,90
Tonyina, pebrot i olives	5,80
Olivada amb fulles de carxofa a la brasa, enciam, tomàquet sec i nous	5,80

---

## PINTXOS

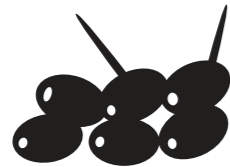
---

### *Vegans i vegetarians*

Olivada amb tomàquet sec i parmesà	2,20
Brie amb ceba caramel·litzada i melmelada de tomàquet	2,20
Pesto casolà amb tomàquet escalivat i parmesà	3,00
Guacamole amb tomàquet sec i parmesà (2u)	3,00
Romesco, albergínia, formatge de cabra, tomàquet sec i orenga	3,00
Truita de patates i ceba amb llesca de pa amb tomàquet	2,20
Crema de formatge d'ovella amb figa i ametlla (2u)	2,40
<i>Peix i fumats</i>	
Tonyina, anxova, pebrot escalivat i oliva (2u)	3,50
Crema de formatge d'ovella amb filet d'anxova (2u)	2,50
Salmó amb salsa tàrtara i cogombret dolç (2u)	3,40
<i>Amb embotits o carn</i>	
Sobrassada amb formatge de Maó i mel	3,00
Guacamole amb encenalls de pernil ibèric	3,20

\*Alguns pintxos contenen fruits secs

\*Opció sense gluten +0,20



---

## ENTREPANS CALENTS

---

Mallorquí: sobrassada amb formatge	5,50
Clàssic: pernil dolç amb formatge	5,00
Gorgonzola, ceba caramel·litzada i nous	5,50
Brie, ceba caramel·litzada i nous	5,50
Vegetal: ceba caramel·litzada, pebrot, carxofa, tomàquet sec i brie	6,50
Pernil ibèric amb brie	6,20
Tristán: ceba caramel·litzada, brie, pernil ibèric i nous	6,50
Annie: ceba caramel·litzada, albergínia, tomàquet, romesco, pebrot, orenga	6,50
Teruel Existe: crema de formatge d'ovella, pernil de Teruel i ruca	6,00
Giorgio: mozzarella, tomàquet fresc i orenga	5,80
Pallarès: ceba caramel·litzada, formatge de cabra, pernil ibèric i nous	6,50
Dani: "Roastbeef" de l'Àngels amb mostassa, ruca, cogombret, tomàquet sec i cebeta confitada	7,50
Dario: Llom rostit de l'Àngels amb la seva salsa i formatge de Maó	6,80
*Pa sense gluten	+2,40
*Ingrediente extra	+0,60

# Lo Pinyol

---

## PER MENJAR

---