










## PER FER EL VERMUT

Patates Torres / Marinas		1'50
Patates Torres amb tòfona negra		1'90
Patates Piqué		1'70
Patates Piqué amb pebre i sal		1'80
Cotnes ibèriques Piqué (morro de porc)		1'90
Olives farcides		2'20
Olives negres / trenacades / arbequines		1'50
Barreja d'olives		1'80
Seitons (4 filets)		3'50
Anxoves (4 filets)		4'00
Matrimoni (2 filets d'anxova, 2 filets de seitons)		3'80
Ametlles salades		2'20
Cacauets		1'50
Triangles de formatge		3'80

Daus de fuet		3'50
Cecina de León amb formatge curat i ametlles		4'80
Escopinyes (35-40u)		6'50
Musclos en escabetx		4'20
Navalles		6'30
Combinat de llaunes (navalles, escopinyes, musclos, seitó i olives farcides). ½ combinat		14'50 7'50




## ESPECIALITATS "LO PINYOL"

Esgarraet: bacallà, pebrot escalivat, all picat i oli (3 torradetes)		3'00
Crema de formatge d'ovella i filet d'anxova (2 u.)		2'00
Tartaletes amb gorgonzola, mató, i ceba cruixent (3 u.)		2'50
Rotllet de cecina de León amb foie (2 u.)		4'20
Carxofa, tomàquet sec, seitó i oliva		2'80
"Piperras" d'Aguinaga / "Markinas" (pebrotets verds fregits amb sal Maldon)		4'50

## PINTXOS "LO PINYOL" (PER UNITAT) \*

Olivada amb tomàquet sec i parmesà	2'00
Tonyina, anxova, pebrot escalivat i oliva	2'80
Salmó amb salsa tàrtara i cogombret dolç	2'50
Brie amb ceba confitada i melmelada de tomàquet	2'00
Pebrot, seitó i oliva negra	2'80
Guacamole amb encenalls de pernil ibèric	2'50
Guacamole amb tomàquet sec i parmesà	2'20
Truita de patates i ceba	1'50
Truita del dia	1'70
Sobrassada, formatge de Maó i mel	2'50
Romesco, albergínia, formatge de cabra i orenga	2'50
Croquetes (per unitat)	1'50
Moixana amb caviar d'oli d'oliva	4'80
Escalivada amb torradetes	3'00

## AMANIDES

Amanida Lo Pinyol (mesclum, tomàquets cherry, fruits secs, parmesà, pastenaga i olives negres)		5'50
Amanida de temporada		6'00
Amanida de favetes i pernil ibèric		6'50
<b>PER COMPARTIR</b>		
Selecció de formatges amb torradetes		15'00
½ ració		8'00
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet		17'00
½ ració		10'00
Pernil ibèric de gla amb pa amb tomàquet		20'00
½ ració		12'00
Taula d'embotits		14'00
½ ració		7'50
Selecció de patés vegetals		4'50
Pa amb tomàquet		2'50

\* Pintxos amb diferents tipus de pa que poden contenir fruits secs.

\* Entrepans i tapes disponibles sense gluten. Consulta'ns!

\* Alguns pintxos contenen fruits secs

# ENTREPANS

## PLANXATS (AMB PA ESTIL "FOCACCIA")

<b>Mallorquí</b> (sobrassada amb formatge)	4'20
<b>Clàssic</b> (pernil dolç amb formatge)	3'80
<b>Gorgonzola</b> amb ceba caramel litzada i nous	4'00
<b>Brie</b> amb ceba caramel litzada i nous	4'00
<b>Vegetal</b> (ceba caramel litzada, pebrot, carxofa, tomàquet sec i brie)	4'80
<b>Pernil ibèric</b> amb brie	4'50
<b>Tristán</b> (ceba caramel litzada, brie, pernil ibèric i nous)	4'80
<b>Anna</b> (ceba caramel litzada, albergínia, tomàquet, romesco, pebrot, orenga)	4'20
<b>Teruel Existe</b> (crema de formatge d'ovella, pernil de Teruel i ruca)	4'20
<b>Giorgio</b> (mozzarella, tomàquet i orenga)	4'20

## FREDS (AMB BAGUETTE DEL TURRIS)




<b>Formatge</b>	3'20
<b>Fuet / Botifarra blanca / Llonganissa / Xoriç</b>	3'00
<b>Pernil ibèric</b>	4'20
<b>Tonyina, pebrot i olives</b>	4'20
<b>Olivada amb fulles de carxofa a la brasa, tomàquet sec, nous i parmesà</b>	4'20
<b>Guacamole amb tomàquet sec, parmesà i nous</b>	4'20

\* Entrepans amb diferents tipus de pa que poden contenir fruits secs.

\* Ingredient extra: 0'60 €

\* Entrepans i tapes disponibles sense gluten. Consulta'ns!

## POSTRES

<b>“Coulant” de xocolata</b>		3'80
<b>“Coulant” de xocolata amb gelat de vainilla</b>		5'00
<b>“Petit Paris Brest”</b> (coroneta de praliné)		4'00
<b>Tartaleta de poma amb canyella</b>		5'50
<b>Sin nâ</b> (pastisset fet amb farina de castanyes, xocolata, taronja i festucs)		5'50
<b>Coca de xocolata o llimona</b>		2'20
<b>Coca de xocolata o llimona amb gelat</b>		4'00
<b>Gelat</b> (2 boles)		3'50
<b>Postres de músic</b> amb copeta de Moscatell		4'20
<b>Carquinyolis</b> (6 u.)		3'00
<b>Formatge amb codonyat</b>		3'00
<b>Trufa artesana amb carquinyoli</b> (u.)		1'80