







CARTA






PER FER EL VERMUT


Patates xips de bossa		1'60
Patates xips amb tòfona negra		1'90
Patates xips amb pebre i sal		1'80
Olives farcides		2'20
Olives negres / trencades / arbequines		1'50
Barreja d'olives		1'80
Seitons (4 filets)		3'50
Anxoves (4 filets)		4'20
Matrimoni (2 filets d'anxoves, 2 filets de seitons)		4'00
Ametlles salades		2'50
Triangles de formatge		4'50
Daus de fuet		3'80
Cecina de León amb formatge curat i ametlles		6'50

LLAUNES

Escopinyes		6'80
Musclos en escabetx		4'20
Navalles		7'50
Combinat de llaunes (navalles, escopinyes, musclos, seitons i olives farcides)		17'50

ESPECIALITATS "LO PINYOL"



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

Croquetes (per unitat)		1'50
Moixama amb caviar d'oli d'oliva		5'20

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		2'80
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		2'00
Sobrassada, formatge de Maó i mel		2'50
Romesco, albergínia, formatge de cabra i orenga		2'50
Escalivada		4'00

AMANIDES

Amanida “Lo Pinyol” (mesclum, tomàquets cherry, fruits secs, parmesà, pastanaga i olives negres)		5'50
Amanida de favetes, pernil ibèric i menta		6'50

PER COMPARTIR

Selecció de formatges amb torradetes ½ ració		16'00 9'00
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet ½ ració		17'00 10'00
Pernil ibèric de gla amb pa amb tomàquet ½ ració		20'00 12'00
Taula d'embotits amb pa amb tomàquet ½ ració		15'00 8'50
Patés vegetals amb bastonets		5'50
Pa amb tomàquet		2'50

* Alguns pintxos contenen fruits secs

* Pregunta per les opcions celiaques o veganes.

ENTREPANS

PLANXATS (AMB PA ESTIL "FOCACCIA")

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

FREDS (AMB BAGUETTE DEL TURRIS)

Formatge	3'20
Fuet / Botifarra blanca / Llonganissa / Xoriç	3'00
Pernil ibèric	4'20
Tonyina, pebrot i olives	4'20
Olivada amb fulles de carxofa a la brasa, tomàquet sec, nous i parmesà	4'20
Guacamole amb tomàquet sec, parmesà i mesclum	4'20
Ruca, parmesà, tomàquet sec i salsa pesto	4'50

* Ingredient extra: 0'60€

* Suplement de pa sense gluten: 1'80€

* Alguns entrepans contenen fruits secs

* Pregunta per les opcions celíacues o veganes.

POSTRES

“Coulant” de xocolata		4’00
“Coulant” de xocolata amb gelat		5’20
“Petit París Brest” (coroneta de praliné)		4’00
Tartaleta de poma amb canyella		5’50
Sin nâ (patisset fet amb farina de castanyes, xocolata, glaça de taronja i festucs)		5’80
“Plumcake” de xocolata o llimona		2’50
“Plumcake” xocolata o llimona amb gelat		4’50
Gelat (2 boles)		3’50
Postres de músic amb copeta de Moscatell		4’20
Carquinyolis (6 u.)		3’50
Formatge amb codonyat		3’00
Trufes artesanes amb carquinyolis (2 u.)		4’00
Sorbet de llimona amb cava (2 boles)		4’00

lo Pinyol