

# medio o pinto

BAR & RESTAURANTE

El Medio Pinto es un personaje típico de los carnavales de El Callao, población del Estado Bolívar, ubicado en el sureste de Venezuela. Hombres cuya vestimenta es solo un pantalón corto y pintan su cuerpo de negro. Llevan en su mano una lata de pintura con la que burlan, diciendo: Medio (0,25 céntimos de Bolívar) o Pinto.

Son personajes que con sus actuaciones, se reían de los ricachones del Siglo XIX, que en sus reuniones y fiestas del carnaval, no dejaban entrar a los hombres de clase social baja.

Para conocerlo visita la planta principal, donde encontrarás la obra que le dedicó el gran aertista venezolano Eduardo Sanabria, EDO.

Venezuela es mar, sabana, desierto, ríos, nieve, llanos, un lienzo de paisajes, sabores, colores y aromas inolvidables.

Venezuela sabe a ají dulce, papelón, maíz, plátano, cacao, pescadito frito, queso fresco, carne en vara, merey, cachapa, casabe, sarrapia, cocuy, mango, arepa, trucha, ron, tequeños...

Cada plato de nuestra cocina lleva consigo un sentimiento escondido, una mezcla de diversidad étnica y cultural. El tiempo pasa y con él varían las costumbres y los sueños, la historia sigue su curso, pero en cada nueva creación de nuestra cocina sigue existiendo la raíz de nuestros antepasados, ese toque mágico de nuestros Indios, el abanico de especias y sabores de la colonia.

Medio o Pinto Bar - Restaurante es un espacio donde trasciende la gastronomía venezolana en Catalunya, representando la expresión del colorido, sazón, y alegría que nos caracteriza a través de nuestros platos.

¡BIENVENIDOS!

© MedioPinto - [f](#) MedioPintoBCN #MedioPintoBCN

Calle Calvet 27 · 08021 Barcelona · Telf. +34 938587229

[www.mediopinto.com](http://www.mediopinto.com) · [hola@mediopinto.com](mailto:hola@mediopinto.com)



## PARA PICAR

- TEQUEÑOS: 5 dedos de queso fresco latino cubiertos con masa tipo brisa. 7,00€  
Acompañados de mayo cilantro y guayaba picante.
- TABLA DE QUESOS: 5 variedades de queso acompañado de mermelada, frutos secos, arepas o pan. 11,50€
- MONTADITOS DE AREPAS: 3 montaditos de arepa cubiertos de carne de ternera y queso gouda. 5,00€
- EMPANADAS DE MAÍZ: masa de harina de maíz en forma de media luna rellenas con guiso de bacalao. 6,00€
- MONTADITOS DE CACHAPAS: 3 montaditos de tortitas de maíz cubiertos con carne de cerdo y queso fresco. 6,00€
- MONTADITOS MEDIO O PINTO: 3 montaditos de yuca crujiente cubiertos con pollo salteado en salsa teriyaki de tamarindo. 6,00€
- TOSTONES ARRECHOS: Plátano macho rallado con especias, salsa brava y mayo chorizo (Versión de la casa de las clásicas patatas bravas locales). 5,00€
- PULPO A LA BRASA: Pulpo a la brasa con sal ahumada y puré de boniato. Media ración / Ración completa. 9,00€ / 15,00€
- CESTAS CARIBEÑAS: Colas de langostinos tigre salteados con aceite de cilantro, mango fresco, cremoso de aguacate y cestas de plátano macho. 9,00€

## ENTRANTES

- TARTAR DE PEZ ESPADA: Pez espada cortado a mano con emulsión mostaza antigua y alcaparras, berro rojo, coronados con huevas de salmón y salicornia. 12,00€
- VUELVE A LA VIDA: Salpicón playero al estilo venezolano de pulpo, vieras, langostinos y calamares con vinagreta de tomate asado y naranja. 11,00€

- VEGETALES DEL HUERTO: 5 tipos de vegetales salteados acompañados de hummus de berenjena y puré de boniato. 10,50€
- COCA MEDIO O PINTO: Mariscos salteados al momento sobre pan de yuca crujiente y crema de morcilla de burgos. 11,00€
- TATAKI DE ATÚN: atún abrazado con sésamo, tartar de tomate y aguacate y reducción de hibisco. 14,50€
- BURRATA DE AGUACATE: Mozzarella fior di latte, rellena de cremoso de aguacate con tomates cherry salteados en reducción de balsámico, bizcocho esponjoso de tomate y mermelada de tomate picante. 10,50€
- REINA PEPIADA: Redondeles de maíz crujiente, sobre masa suave de maíz rellenos de pollo aderezado con cremoso de aguacate. 9,00€
- TOMATE RELLENO: tomate relleno de tartar de pepino, hinojo, rábano con salmorejo y olivada. 9,20€

## PRINCIPALES

- CORBULLÓN MANTUANO: Lomo de bacalao de Islandia con caldo corto de tomate y especias, perlas de maíz, crocante de aceitunas y flor de alcaparras crujientes. 16,50€
- PAPILLPOTE DEL CARIBE: Salmón y vegetales marinados envuelto en hoja de plátano, aire de mar y crocante de algas. 15,50€
- CACHAPA EN DOS TEXTURAS: Tortica de maíz, perrito jugoso, queso ahumado en casa, cremoso de maíz, mantequilla de morcilla y tierra de chorizo. 15,00€

- ASADO NEGRO: Redondo de ternera a baja temperatura con salsa venezolana a base de panela acompañados con ñoquis de yuca, gorgonzola y emulsión de cilantro. 16,00€
- TALKARÍ DE PARIÁ: Pierna de cabrito a baja temperatura con salsa de coco, curry y comino, acompañado de arroz basmati y vegetales salteados (mezclaje cultural de la gastronomía hindú y venezolana). 18,50€
- COCHINILLO CROCANTE: 400grs de Cochinillo Ibérico con yuca cremosa, crocante de yuca y demi glace. 26,00€
- COSTILLAS IBÉRICAS: Costillas de cerdo ibérico marinadas en 5 especias, glaseadas con almibar de ron y panela acompañadas de arancini de limón y puré de remolacha. 15,00€
- MAGRET DE PATO: Magret con salsa de mango y romero, acompañado con puré de patata violeta y churros de patata. 16,00€

## POSTRES

- QUESILLOS: Degustación de 3 sabores de quesillo (piña, fruta de la pasión, vainilla) con caramelo líquido y crocantes de caramelo. 6,00€
- TEXTURA DE CHOCOLATE: Crumbel de chocolate y ron, mousse de chocolate y salsa de chocolate blanco con toques de frutos rojos. 6,00€
- COCO PLAYERO: Mousse, crema y hojuelas de coco, bizcocho de baileys y salsa de mango. 7,00€