

GASTROBAR PIPA



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Pan de coca del Maresme con tomate 3,90 €
- Aceitunas Kalamata 4,80€
- Nuestras bravas tradicionales 6,50 €
- Bravas al pesto genovés 6,50 €
- Pimientos del Padrón 8,50€
- Tiras de pollo con salsa barbacoa 12,90€
- Torreznos de Soria con pimientos del Padrón 14,50€
- Huevos rotos con jamón ibérico y cebollino 14,90€
- Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con tosta 21,90€
- Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas de salmón y tostas 13,50€
- Carpaccio de lomo alto de vaca frisona con escamas de parmesano, rúcula, aceite de oliva con tostaditas y mantequilla 16,50€
- Cazuelita de gambas al ajillo 13,50€
- Zamburiñas al Jisper con salsa bearnesa y velo de guanciale 17,50€
- Gamba roja alistada al Jisper con sal Maldon (6 u.) 21,90€
- Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomates secos 13,50€



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Calamares de playa a la andaluza con mahonesa cítrica 17,90€
- Tartar de atún bluefin con tosta, crema de aguacate y mahonesa de chipotle 17,90€
- Jamón ibérico 19,90€
*(1/2 ración) *12,90€
- Nuestra selección de quesos 18,90€
- Provolone fundido con sobrasada de Mallorca, miel y mostaza 12,90€
- Croquetas:
 - de pollo rustido a la catalana 2,50€/u.
 - de bacalao 2,50 €/u.
 - de jamón ibérico 2,50 €/u.
 - de calamares en su tinta 2,80 €/u.
- Lingotes de berenjena rebozada con salsa bearnesa, guanciale y demiglaze 14,50€
- Parrillada de verduras a la brasa con romesco 14,50€
- Carpaccio de berenjena ahumada con sobrasada, lascas de parmesano, almendra tostada y vinagreta de mostaza y miel 14,00€
- Tomate premium, cebolla tierna, ventresca de atún y alcaparras 15,50€
- Brotes verdes con aguacate, queso brie y virutas de jamón ibérico 14,90€



**Si eres alérgico o intolerante a algún alimento pide nuestra carta de alérgenos al camarero*

**El servicio en la terraza tiene un suplemento del 10%*

**SOLO UN TICKET POR MESA si tienen que pagar por separado, el ticket lo podemos dividir en partes iguales.*



PESCADOS Y MARISCOS

- Lubina a la espalda hecha al Jospers con refrito de ajos y guindilla 21,00€
- Corvina salvaje hecha al Jospers con refrito de ajos y guindilla 20,90€
- Tataki de atún rojo Bluefin con romesco blanco y aguacate 19,50€
- Bogavante a la brasa con patatas y huevos fritos 38,50€
- Rodaballo salvaje entero hecho al Jospers con verduras a la brasa 25,00€



ARROCES

En todas las paellas **el precio será por persona**
y un **mínimo de 2 personas**

- Paella marinera con gamba roja 21,90€
- Arroz meloso con bogavante 28,90 €
- Paella con costilla de cerdo y boletus al aroma de romero 21,90 €
- Paella con butifarra del Perol, trompetas de la muerte y guanciale 21,90 €



CARNES

- Hamburguesa de vaca vieja madurada 30 días con mermelada de bacon, queso Scamorza ahumado, pepinillos agri dulces y salsa Emmy 14,90€
- Pato laqueado con cebolleta, salsa hoisin y crepes al vapor 18,50€
- Lomo saltado (Dados de solomillo ternera salteados con cebolla roja, pimientos del Padrón, patata, soja, perrins y tabasco) 26,00€
- Tagliata de picanha de vaca (250 grs.) madurada 45 días al Jospers con guarnición 19,00€
- Costilla de cerdo con salsa barbacoa y parmentier de patata 19,50€
- Lomo de vaca vieja frisona 200gr. con 30 días de maduración al Jospers con su guarnición 19,50€
- Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Jospers con su guarnición 68,00€
- Milanesa de ternera a la napolitana, con virutas de jamón ibérico y burrata fundida con su guarnición 18,90€
- Cachopo de ternera relleno de queso brie y virutas de jamón ibérico con patatas y pimientos del Padrón 29,50€

**Si eres alérgico o intolerante a algún alimento pide nuestra carta de alérgenos al camarero*

**El servicio en la terraza tiene un suplemento del 10%*

**SOLO UN TICKET POR MESA si tienen que pagar por separado, el ticket lo podemos dividir en partes iguales.*

GASTROBAR PIPA



TAPES, PLATS I PLATERETS

- Pa de coca del Maresme amb tomàquet 3,90 €
- Olives Kalamata 4,80€
- Les nostres braves tradicionals 6,50 €
- Braves al pesto genovès 6,50 €
- Pebrots del Padrón 8,50€
- Tires de pollastre arrebossades amb panko i salsa barbacoa 12,90€
- Torreznos de Sòria amb pebrots del Padró 14,50€
- Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i cibulet 14,90€
- Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb *tosta* 21,90€
- La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina, ous de salmó i *tosta* 13,50€
- Carpaccio de llom alt de vaca frisona amb encenalls de parmesà, rúcula, oli d'oliva, torradetes i mantega 16,50€
- Cassoleta de gambes a l'all 13,50€
- Zamburinyes al Jospè amb salsa bearnesa i vel de guanciale 17,50€
- Gamba vermella allistada al Jospè. (6 u.) 21,90€
- Burrata amb rúcula, pesto genovès, pinyons caramel·litzats i tomàquets secs 13,50€



TAPES, PLATS I PLATERETS

- Calamar de platja a l'andalusa amb maionesa cítric 17,90€
- Tàrtar de tonyina Bluefin sobre coca, crema d'alvocat i maionesa de *chipotle* 17,90€
- Taula de pernil ibèric *(1/2 ració) 19,90€
*12,90€
- La nostra selecció de formatges 18,90€
- Provolone fos amb sobrassada de Mallorca, mel i torradetes 12,90€
- Croquetes:
 - de pollastre rostit a la catalana 2,50€/u.
 - de bacallà 2,50 €/u.
 - de pernil ibèric 2,50 €/u.
 - de calamars amb la seva tinta 2,80 €/u.
- Lingots d'albergínia arrebossada amb salsa bearnesa, guanciale i demiglace 14,50€
- Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco 14,50€
- Carpaccio d'albergínia fumada amb sobrassada, encenalls de parmesà, ametlla torrada i vinagreta de mostassa i mel 14,00€
- Tomàquet premium, ceba tendra, ventresca de tonyina i tàperes 15,50€
- Brots verds amb alvocat, formatge brie i encenalls de pernil ibèric 14,90€



*Si ets al·lèrgic o intolerant a algun aliment demana la nostra carta de al·lèrgens al cambrer

*El servei a la terrassa té un suplement del 10%

*ES FARÀ NOMÉS UN TIQUET PER TAULA si han de pagar per separat, el tiquet el podem dividir en parts iguals



PEIXOS I MARISCS

- Llobarro a l'esquena fet al Jospèr amb all laminat i bitxo 21,00€
- Corvina salvatge fet al Jospèr amb refregit d'all i bitxo 20,90€
- Tataki de tonyina vermella Bluefin amb romesco blanc i alvocat 19,50€
- Llamàntol a la brasa amb patates i ous ferrats 38,50€
- Turbot sencer fet al Jospèr amb verdures a la brasa 25,00€



ARROSSOS

En totes les paelles **el preu serà per persona i un mínim de 2 persones**

- Paella marinera amb gamba vermella 21,90€
- Arròs melós amb llamàntol 28,90 €
- Paella amb costella de porc i ceps a l'aroma de romaní 21,90 €
- Paella de botifarra del perol, trompetes de la mort i guanciale 21,90 €



CARNS

- Hamburguesa de vaca vella madurada 30 dies amb melmelada de bacó, formatge Scamorza fumat, cogombrets agredolços i salsa Emmy 14,90€
- Ànec laquejat amb ceba tendra, salsa hoisin i creps al vapor 18,50€
- Lomo saltado (daus de filet de vedella saltats amb ceba vermella, pebrots del Padró, patata, soja, Perrins i tabasco) 26,00€
- Tagliata de picanha de vaca (250 g) madurada 45 dies al Jospèr amb guarnició 19,00€
- Costella de porc amb salsa BBQ i parmentier de patata 19,50€
- Llom de vaca vella frisona 200 g, amb 30 dies de maduració, al Jospèr amb guarnició 19,50€
- Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració, al Jospèr amb guarnició 68,00€
- Milanesa de vedella a la napolitana, amb encenalls de pernil ibèric i burrata fosa 18,90€
- Cachopo de vedella farcit de formatge brie i encenalls de pernil ibèric, amb patates i pebrots del Padró 29,50€

**Si ets al·lèrgic o intolerant a algun aliment demana la nostra carta de al·lèrgens al cambrer*

**El servei a la terrassa té un suplement del 10%*

**ES FARÀ NOMÉS UN TIQUET PER TAULA si han de pagar per separat, el tiquet el podem dividir en parts iguals*

GASTROBAR PIPA



TAPAS

- Coca bread from *El Maresme* with tomato 3,90 €
- Kalamata olives 4,80€
- Our traditional bravas (potatoes) 6,50 €
- Bravas (potatoes) with Genovese pesto 6,50 €
- Padrón peppers 8,50€
- Panko-crusted chicken strips with barbecue sauce 12,90€
- Pork belly from Soria with padrón peppers 14,50€
- Broken eggs with iberian ham shavings and chives 14,90€
- Hand-cut beef tenderloin steak tartare with toasts and butter 21,90€
- Our Russian salad with tuna belly, salmon roe, and breadsticks 13,50€
- Frisian beef rib-eye carpaccio with parmesan shavings, arugula, olive oil, toasts and butter 16,50€
- Small casserole of garlic shrimps 13,50€
- “Zamburiñas” (Scallops) cooked in Jospier with Béarnaise sauce and guanciale veil 17,50€
- Red prawn prepared in Jospier with Maldon salt (6 u.) 21,90€
- Burrata with arugula, Genoese pesto, caramelized pine nuts, and sun-dried tomatoes 13,50€



TAPAS

- Beach squid in andalusian style with citrus mayo 17,90€
- Bluefin tuna tartare on tortilla, avocado cream and chipotle mayo 17,90€
- Iberian ham *(1/2 portion) 19,90€
*12,90€
- Our selection of cheeses 18,90€
- Melted provolone with mallorcan sobrasada, honey and toasts 12,90€
- Croquettes:
 - catalan-style roasted chicken 2,50€/u.
 - cod 2,50 €/u.
 - iberian ham 2,50 €/u.
 - squid in its ink 2,80 €/u.
- Smoked eggplant carpaccio with sobrasada, parmesan shavings, toasted almonds and honey mustard vinaigrette 14,50€
- Grilled vegetable with “Romesco” sauce 14,50€
- Smoked aubergine carpaccio with sobrasada, parmesan shavings, toasted almonds, and honey mustard vinaigrette 14,00€
- Premium tomato, spring onion, tuna belly and caper 15,50€
- Green sprouts with avocado, brie cheese and iberian ham shavings 14,90€



**If you are allergic or intolerant to any food, ask the waiter for our allergen menu.*

**Terrace service has a 10% supplement*

**ONLY ONE TICKET FOR TABLE. If you have to pay separately, we can divide the ticket equally*



FISH AND SEAFOOD

- Josper Grilled sea bass on its back with garlic and chili infused oil 21,00€
- Josper grilled Butterflied sea bass with garlic and chilli oil 20,90€
- Bluefin tuna tataki with white romesco and avocad 19,50€
- Grilled lobster with fries and fried eggs 38,50€
- Turbot cooked in josper with grilled vegetables 25,00€



RICES

*In all the paellas **the price will be per person** and a **minimum of 2 people***

- Seafood paella with red prawn 21,90€
- Creamy rice with lobster 28,90 €
- Paella with pork ribs and boletus mushrooms with rosemary aroma 21,90 €
- Paella with “Perol sausage”, black trumpet mushrooms and guanciale 21,90 €



MEATS

- 30-day dry-aged beef burger with bacon jam, smoked Scamorza cheese, sweet and sour pickles, and Emmy sauce 14,90€
- Lacquered duck with spring onion, hoisin sauce and steamed crepes 18,50€
- “lomo saltado” (diced beef tenderloin sautéed with red onion, padrón peppers, potato, soy sauce, perrins and tabasco) 26,00€
- 250g aged picanha tagliata (45 days) cooked in josper with garnish 19,00€
- 200g frisian aged beef loin (30 days) cooked in josper with garnish 19,50€
- Pork ribs with bbq sauce and potato parmentier 19,50€
- Frisian aged beef tomahawk (30 days) cooked in josper with garnish 68,00€
- Napolitan-style veal milanese with iberian ham shavings and melted burrat 18,90€
- Cachopo of veal stuffed with brie cheese and iberian ham shavings, with fries and padrón peppers 29,50€

**If you are allergic or intolerant to any food, ask the waiter for our allergen menu.*

**Terrace service has a 10% supplement*

**ONLY ONE TICKET FOR TABLE. If you have to pay separately, we can divide the ticket equally*