GASTROBAR PIPA

TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

• Pa de pagès de masa mare amb tomàquet de penjar	3,90 €
• Olives Kalamata	4,80€
• Gilda cassolana (seitó, oliva farcida d´anxova, piparra)	3,50 €
• Xips de carxofa amb ous ferrats i foie	14,00 €
• Filet de vedella a l´allet	12,00€
• Musclos de bouchot al vapor o a la marinera	12,00€
• Panet de calamars de potera amb maionesa cítrica	9,50€
• Tires de pollastre amb salsa barbacoa	14,90€
• "Torreznos" de Soria amb pebrots de Padró	14,50€
• Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i cibulet	16,90€
• Tomàquet premium, ceba tendra, ventresca de tonyina i tàperes	15,50€
• Burrata amb rúcula, pesto genovès, pinyons caramel·litzats i tomàquets secs	13,50€
• Briox amb fricandó, maionesa japonesa trufada i olives gordal picades	6,50€ unitat
• La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina, ous de salmó i *tosta*	13,50€
• Provolone fos amb sobrassada de Mallorca, mel i torradetes	12,90€

TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

• Alberginia a la brasa amb salsa bearnesa i guanciale	14,50€
• Duet de formatges nacionals. (Garrotxa i Manxego pur d´ovella)	11,90€
• Milfulls de filet de vedella amb ceba caramelitzada, demiglace i foie de canard	16,50€
• Gyoces de melòs de vedella amb salsa espanyola (5 unitats)	9,00€
• Pernil ibèric tallat a ganivet	19,50€
• Croquetes: - de pollastre rostit a la catalana - de cecina - de pernil ibèric - de gamba vermella	 2,50€/u. 2,90 €/u. 2,50 €/u. 3,00 €/u.
• Gamba vermella allistada al Josper. (6 u.)	19,90€
• Calamar de potera a l'andalusa amb maionesa cítric	17,90€
• Zamburinyes al Josper amb salsa bearnesa i vel de guanciale	17,50€
• Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb *tosta*	22,90€
• Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà, rúcula, oli d'oliva, torradetes	21,50€

**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*

PEIXOS I MARISCS

• Llobarro a l'esquena fet al Josper amb all laminat i bitxo	22,00€
• Llenguado de 700gr.fet al Josper amb refregit d'alls i bitxo	36,00€
• Peix del dia segons mercat	s/m €
• Llamàntol a la brasa amb patates i ous ferrats	38,50€
• Turbot sencer fet al Josper amb all laminat i bitxo	27,00€

ARROSSOS

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

• Paella marinera amb gamba vermella	23,90€
• Arròs melós amb llamàntol	29,90 €
• Paella d'ànec amb carxofes, ceps i moixernons	25,90 €
• Paella amb costella de porc i ceps a l'aroma de romaní	23,90 €

CARNS

• Hamburguesa de xuletó 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€
• Filet de vedella (200 grs.) a la brasa amb foie i salsa espanyola	26,00€
• Tagliata de picanha de vaca (250 g) madurada 45 dies al Josper amb guarnició	21,00€
• Melós de vedella amb salsa espanyola i parmentier de patata	18,50€
• Llom de vaca vella frisona 250 g, amb 30 dies de maduració, al Josper amb guarnició	26,00€
• Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració, al Josper 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*