

GASTROBAR PIPA



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Pan de hogaza de masa madre con tomate de colgar 3,90 €
- Aceitunas Kalamata 4,80€
- Gilda casera (boquerón, aceituna rellena anchoa, piparra) unidad 3,50 €
- Lata de boquerones “ ahumados Dominguez” 16,00 €
- Pimientos del Padrón 8,50€
- Nuestras bravas tradicionales 6,50€
- Bravas al pesto genovés 6,50€
- 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€
- Tomate premium, cebolla tierna, ventresca de atún y alcaparras 15,50€
- Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomates secos 13,50€
- Tartar de escalibada con brandada de bacalao, emulsión de piquillos y membrillo 13,50€
- Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas de salmón y tostas 13,50€
- Provolone fundido con sobrasada de Mallorca, miel, mostaza y tostaditas 12,90€



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Berenjena laqueada con salsa bearnesa y guanciale 14,50€
- Duo de quesos nacionales (Garrotxa y Manchego puro de oveja leche cruda) 11,90€
- Jamón ibérico a cuchillo 22,00€
1/2 ración virutas ibericas *12,90€
- Tartar de atún Bluefin. (lomo alto) con huevas de salmón 18,90€
- Cazuelita de gambas al ajillo 14,50€
- Croquetas:
 - de pollo rustido a la catalana 2,50€/u.
 - de cecina 2,90 €/u.
 - de jamón ibérico 2,50 €/u.
 - de calamares en su tinta 2,80 €/u.
- Gamba roja alistada al Jospser con sal Maldon (6 u.) 19,90€
- Calamares de potera a la andaluza con mahonesa cítrica 17,90€
- Zamburiñas al Jospser con salsa bearnesa y velo de guanciale 17,50€
- Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con tostaditas 22,90€
- Carpaccio de lomo alto de vaca frisona con escamas de parmesano, rúcula, aceite de oliva con tostaditas 17,50€



**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.*



PESCADOS Y MARISCOS

- Lubina a la espalda hecha al Jospers con refrito de ajos **22,00€**
- Lenguado de 700 grs. hecho al Jospers con refrito de ajos **36,00€**
- Tataki de atún rojo Bluefin (lomo alto) con romesco blanco **21,50€**
- Bogavante a la brasa con patatas y huevos fritos **38,50€**
- Rodaballo entero hecho al Jospers con refrito de ajos **27,00€**



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 €**
- Arroz negro con calamares i allioli **21,90 €**
- Paella con costilla de cerdo y boletus al aroma de romero **21,90 €**



CARNES

- Hamburguesa de chuletón de vaca vieja madurada 30 días con mermelada de bacon, queso Scamorza ahumado, pepinillos agridulces 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€**
- Meloso de ternera con salsa española y parmentier de patata **18,50€**
- Lomo de vaca vieja frisona 200gr. con 30 días de maduración al Jospers con su guarnición **21,50€**
- 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.*