GASTROBAR PIPA

TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

	D 1 1114	
•	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 tostaditas	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 Josper con salsa bearnesa y velo de guanciale	17,50€
•	Gamba roja alistada al Josper con sal Maldon (6 u.)	18,90€
•	Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomates	13,50€

TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

•	Calamares de playa a la andaluza con mahonesa cítrica	17,90€
•	Tartar de atún bluefin sobre tortita, 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 demiglace	14,50€
•	Parrillada de verduras a la brasa con romesco	14,50€
•	Carpaccio de berenjena ahumada con sobrasada, lascas de parmesano, almendra tostada y	14,00€

vinagreta de mostaza y miel

15,50€

14,90€

• Tomate premium, cebolla tierna, ventresca de atún y

• Brotes verdes con aguacate,

queso brie y virutas de

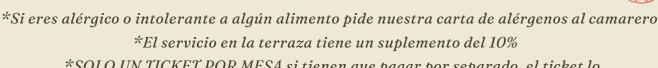
alcaparras

jamón ibérico





secos



*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 Josper con refrito de ajos y guindilla	21,00€
	Corvina salvaje hecha al Josper 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 Josper con verduras a la brasa	25,00€

ARROCES

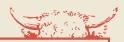
En todas las paellas **el precio será por persona** y un **mínimo de 2 personas**

•	Paella marinera con gamba roja	21,90€

•	Arroz mel	oso con	bogavante	26,90€
---	-----------	---------	-----------	--------

•	Paella con costilla de cerdo y	21.90 €
	boletus al aroma de romero	21,50 €

•	Paella con butifarra del Perol,	
	trompetas de la muerte y	21,90€
	guanciale	



CARNES

n n S	Hamburguesa de vaca vieja nadurada 30 días con nermelada de bacon, queso camorza ahumado, pepinillos gridulces y salsa Emmy	14,90€
	Pato laqueado con cebolleta, alsa hoisin y crepes al vapor	18,50€
s c P	omo saltado (Dados de olomillo ternera salteados con ebolla roja, pimientos del Padrón , patata , soja , perrins y abasco)	26,00€
g	'agliata de picanha de vaca (250 rs.) madurada 45 dias al Josper on guarnición	19,00€

- Costilla de cerdo con salsa barbacoa y parmentier de patata
- Lomo de vaca vieja frisona 200gr. con 30 días de maduración al 19,50€
 Josper con su guarnición
- Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Josper con su guarnición 68,00€
- Milanesa de ternera a la napolitana, con virutas de jamón ibérico y burrata fundida con su guarnición
- Cachopo de ternera relleno de queso brie y virutas de jamón ibérico con patatas y pimientos del Padrón

*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.