

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 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 Jisper con salsa bearnesa y velo de guanciale 17,50€
- Gamba roja alistada al Jisper con sal Maldon (6 u.) 18,90€
- 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 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 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 Jisper con refrito de ajos y guindilla 21,00€
- Corvina salvaje hecha al Jisper 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 Jisper 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 26,90 €
- 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 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 Jisper 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 Jisper con su guarnición 19,50€
- Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Jisper 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.*