

GASTROBAR PIPA



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Pain au levain à la tomate 3,90 €
- Olives Kalamata 4,80€
- Gilda maison (anchois, olive, piparra) 3,50 €
- Anchois en conserve. "ahumados Dominguez" 16,00€
- Piments de Padrón 8,50€
- Nos bravas traditionnelles (pommes de terre) 6,50€
- Bravas au pesto génois (pommes de terre) 6,50€
- Lanières de poulet avec sauce barbecue 12,90€
- Lardons de Soria faits maison avec piments du Padrón 14,50€
- Oeufs brouillés au jambon ibérique et ciboulette 14,90€
- Tomate premium, oignon doux, ventrèche de thon et câpres 15,50€
- Burrata avec roquette, pesto génois, pignons caramélisés et tomates séchées 13,50€
- Tartare d'escalibada à la brandade de morue, émulsion de piments piquillos et gelée de coings 13,50€
- Notre salade russe avec ventrèche de thon, œufs de saumon et toas 13,50€
- Provolone fondu avec sobrasada de Majorque, miel et moutarde 12,90€



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Aubergines laquées à la sauce béarnaise et guanciale 14,50€
- Duo de fromages nationaux (Garrotxa et Manchego pur au lait cru de brebis) 11,90€
- Jambon ibérique 19,90€
-*(1/2 portion) *12,90€
- Tartare de thon bluefin avec œufs de saumon 18,90€
- Cassolette de gambas à l'ail 14,50€
- Croquettes:
 - - de poulet rôti à la catalane 2,50€/u.
 - - de morue 2,50 €/u.
 - - de jambon ibérique 2,50 €/u.
 - - de calmars à l'encre 2,80 €/u.
- Gambas rouges grillées au Josper avec sel Maldon (6 pièces) 19,90€
- Calmars de plage à l'andalouse avec mayonnaise citronnée 17,90€
- "Zamburiñas" (Scallops) cooked in Josper with Béarnaise sauce and guanciale veil 17,50€
- Tartare de filet de bœuf coupé au couteau avec toast 22,90€
- Carpaccio de faux-filet de vache frisona avec copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, toasts 17,90€



**Si vous êtes allergique ou intolérant à un aliment, demandez au serveur notre liste d'allergènes*

**Le service en terrasse a un supplément de 10%*

**UN SOUL COMPTE PAR TABLE, si vous devez payer séparément, nous pouvons le diviser en parts égales*



POISSONS

- Bar entier au Jospier avec ail frit et piment 22,00€
- Seul (700 grs.) au Jospier avec ail frit et piment 36,00€
- Tataki de thon rouge bluefin avec romesco blanc 21,50€
- Homard grillé avec pommes de terre et œufs frits 38,50€
- Turbot entier au Jospier avec ail frit et piment 27,00€



PAELLA

Dans toutes les paellas le prix sera par personne et minimum 2 personnes

- Paëlla de la mer avec gambas rouge 21,90€
- Riz crémeux au homard 28,90 €
- Paëlla avec côte de porc et cèpes au parfum de romarin 21,90 €
- Paëlla à la butifarra du Perol, trompettes de la mort et guanciale 21,90 €



VIANDES

- | | |
|--|---|
| • Burger de bœuf maturé 30 jours avec confiture de bacon, fromage Scamorza fumé, cornichons aigres-doux et sauce Emmy 14,90€ | • Ragoût de bœuf à la sauce espagnole et parmentier de pommes de terre 18,50€ |
| • Canard laqué avec oignon nouveau, sauce hoisin et crêpes vapeu 18,50€ | • Filet de bœuf frisona maturé 30 jours (200 g) cuit au Jospier avec garnitur 19,50€ |
| • “lomo saltado” (diced beef tenderloin sautéed with red onion, padrón peppers, potato, soy sauce, perrins and tabasco) 26,00€ | • “Chuletón “ de bœuf frisona maturé 30 jours cuit au Jospier avec garniture 68,00€ |
| • Tagliata de picanha de bœuf (250 g) maturée 45 jours au Jospier avec garnitur 19,00€ | • Escalope milanaise de veau à la napolitaine, copeaux de jambon ibérique et burrata fondue avec garniture 18,90€ |
| | • Cachopo de veau farci au brie et jambon ibérique, avec pommes de terre et piments de Padró 29,50€ |

**Si vous êtes allergique ou intolérant à un aliment, demandez au serveur notre liste d'allergènes*

**Le service en terrasse a un supplément de 10%*

**UN SOUL COMPTE PAR TABLE, si vous devez payer séparément, nous pouvons le diviser en parts égales*