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 €
• Chips d'artichaut avec œufs frits et foie	14,00€
• Filet de veau à l'ail	12,00€
• Moules de bouchot à la vapeur ou à la marinière	12,00€
Mollete de calamars à ligne avec mayonnaise citronnée	9,50€
• Lanières de poulet avec sauce barbecue	14,90€
• Lardons de Soria faits maison avec piments du Padrón	14,50€
• Oeufs brouillés au jambon ibérique et ciboulette	16,90€
• Tomate premium, oignon doux, ventrèche de thon et câpres	15,50€
• Burrata avec roquette, pesto génois, pignons caramélisés et tomates séchées	13,50€
• Brioche avec fricandó, mayonnaise japonaise à la truffe et hachis d'olive gordal	6,50€ unité
• 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€
• Mille-feuille de filet de bœuf avec oignon caramélisé, demi-glace et foie de canard	16,50€
• Gyozas de tendre de boeuf avec sauce espagnole (5 unités)	9,00€
• Jambon ibérique coupé au couteau (100 g)	19,50€
• Croquettes:	
• - de poulet rôti à la catalane	2,50€/u.
• - de viande séchée	2,90 €/u.
• - de jambon ibérique	2,50 €/u.
• - de crevette rouge	3,00 €/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 filet de bœuf avec copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, toasts	21,50€

**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*

POISSONS

• Bar entier au Josper avec ail frit et piment	22,00€
• Seul (700 grs.) au Josper avec ail frit et piment	36,00€
• Poisson du jour selon le marché	s/m €
• Homard grillé avec pommes de terre et œufs frits	38,50€
• Turbot entier au Josper 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	23,90€
• Riz crémeux au homard	29,90 €
• Paella de canard aux artichauts, cèpes et girolles	25,90 €
• Paëlla avec côte de porc et cèpes au parfum de romarin	23,90 €

VIANDES

• Burger de bœuf maturé 30 jours avec confiture de bacon, fromage Scamorza fumé, cornichons aigres-doux et sauce Emmy	14,90€
• Canard laqué avec oignon nouveau, sauce hoisin et crêpes vapeu	18,50€
• Filet de veau (200 g) grillé avec foie et sauce espagnole	26,00€
• Tagliata de picanha de bœuf (250 g) maturée 45 jours au Josper avec garnitur	21,00€
• Ragoût de bœuf à la sauce espagnole et parmentier de pommes de terre	18,50€
• Filet de bœuf frisona maturé 30 jours (250 g) cuit au Josper avec garnitur	26,00€
• “Chuletón “ de bœuf frisona maturé 30 jours cuit au Josper avec garniture	68,00€
• 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*