

GASTROBAR PIPA



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Pa de pagès de masa mare amb tomàquet de penjar **3,90 €**
- Olives Kalamata **4,80€**
- Gilda cassolana (seitó, oliva farcida d'anxova, piparra) **3,50 €**
- Llauna de seitons "ahumados Dominguez" **16,00 €**
- Pebrots de Padró **8,50€**
- Les nostres braves **6,50€**
- Braves amb pesto genovès **6,50€**
- Tires de pollastre amb salsa barbacoa **12,90€**
- "Torreznos" de Soria amb pebrots de Padró **14,50€**
- Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i cibulet **14,90€**
- Tomàquet premium, ceba tendra, ventresca de tonyina i tàperes **15,50€**
- Burrata amb rúcula, pesto genovès, pinyons caramel·litzats i tomàquets secs **13,50€**
- Tartar d'escalibada amb brandada de bacallà, emulsió de pebrots i codony **13,50€**
- La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina, ous de salmó i *tosta* **13,50€**
- Provolone fos amb sobrassada de Mallorca, mel i torradetes **12,90€**



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Alberginia a la brasa amb salsa bearnesa i guanciale **14,50€**
- Duet de formatges nacionals. (Garrotxa i Manxego pur d'ovella) **11,90€**
- Pernil Ibèric a ganivet **22,00€**
1/2 racció encenalls ibèrics ***12,90€**
- Tartar de tonyina Bluefin , (llom alt) i ous de salmó **18,90€**
- Cassoleta de gambes a l'all **14,50€**
- Croquetes:
 - de pollastre rostit a la catalana **2,50€/u.**
 - de cecina **2,90 €/u.**
 - de pernil ibèric **2,50 €/u.**
 - de calamars amb tinta **2,80 €/u.**
- Gamba vermella allistada al Jospèr. (6 u.) **19,90€**
- Calamar de potera a l'andalusa amb maionesa cítric **17,90€**
- Zamburinyes al Jospèr amb salsa bearnesa i vel de guanciale **17,50€**
- Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb *tosta* **22,90€**
- Carpaccio de llom alt de vaca frisona amb encenalls de parmesà, rúcula, oli d'oliva, torradetes **17,90€**



**Si ets al·lèrgic o intolerant a algun aliment demana la nostra carta de al·lèrgens al cambrer*

**El servei a la terrassa té un suplement del 10%*

**ES FARÀ NOMÉS UN TIQUET PER TAULA si han de pagar per separat, el tiquet el podem dividir en parts iguals*



PEIXOS I MARISCS

- Llobarro a l'esquena fet al Jospèr amb all laminat i bitxo **22,00€**
- Llenguado de 700gr.fet al Jospèr amb refregit d'all i bitxo **36,00€**
- Tataki de tonyina vermella Bluefin (llom alt) amb romesco blanc **21,50€**
- Llamàntol a la brasa amb patates i ous ferrats **38,50€**
- Turbot sencer fet al Jospèr amb all laminat i bitxo **27,00€**



ARROSSOS

En totes les paelles el preu serà per persona i un mínim de 2 persones

- Paella marinera amb gamba vermella **21,90€**
- Arròs melós amb llamàntol **28,90 €**
- Paella amb costella de porc i ceps a l'aroma de romaní **21,90 €**
- Paella de botifarra del perol, trompetes de la mort i guanciale **21,90 €**



CARNS

- Hamburguesa de xuletó de vaca vella madurada 30 dies amb melmelada de bacó, formatge Scamorza fumat, cogombrets agredolços i salsa Emmy **14,90€**
- Ànec laquejat amb ceba tendra, salsa hoisin i creps al vapor **18,50€**
- *Lomo saltado* (daus de filet de vedella saltats amb ceba vermella, pebrots del Padró, patata, soja, Perrins i tabasco) **26,00€**
- Tagliata de picanha de vaca (250 g) madurada 45 dies al Jospèr amb guarnició **19,00€**
- Melós de vedella amb salsa espanyola i parmentier de patata **18,50€**
- Llom de vaca vella frisona 200 g, amb 30 dies de maduració, al Jospèr amb guarnició **19,50€**
- Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració, al Jospèr amb guarnició **68,00€**
- Milanesa de vedella a la napolitana, amb encenalls de pernil ibèric i burrata fosa **18,90€**
- *Cachopo* de vedella farcit de formatge brie i encenalls de pernil ibèric, amb patates i pebrots del Padró **29,50€**

**Si ets al·lèrgic o intolerant a algun aliment demana la nostra carta de al·lèrgens al cambrer*

**El servei a la terrassa té un suplement del 10%*

**ES FARÀ NOMÉS UN TIQUET PER TAULA si han de pagar per separat, el tiquet el podem dividir en parts iguals*