GASTROBAR PIPA

TAPAS

• Pain de coca du Maresme avec tomate	3,90 €
• Olives Kalamata	4,80€
• Nos bravas traditionnelles (pommes de terre)	6,50 €
• Bravas au pesto génois (pommes de terre)	6,50 €
• Piments de Padrón	8,50€
• 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€
• Tartare de bœuf sur moelle	21,90€
• Notre salade russe avec ventrèche de thon, œufs de saumon et toas	13,50€
• Carpaccio de faux-filet de vache frisona avec copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, toasts et beurre	16,50€
• Cassolette de gambas à l'ail	13,50€
• "Zamburiñas" (Scallops) cooked in Josper with Béarnaise sauce and guanciale veil	17,50€
• Gambas rouges grillées au Josper avec sel Maldon (6 pièces)	21,90€
• Burrata avec roquette, pesto génois, pignons caramélisés et tomates séchées	13,50€

TAPAS

• Calmars de plage à l'andalouse avec mayonnaise citronnée	17,90€
• Tartare de thon bluefin avec toast, crème d'avocat et mayonnaise au chipotle	17,90€
• Jambon ibérique *(1/2 portion)	19,90€ *12,90€
• Notre sélection de fromages	18,90€
• Provolone fondu avec sobrasada de Majorque, miel et moutarde	12,90€
• Croquettes: - de poulet rôti à la catalane - de morue - de jambon ibérique - de calmars à l'encre	 2,50€/u. 2,50 €/u. 2,50 €/u. 2,80 €/u.
• Lingots d'aubergine panée avec sauce béarnaise, guanciale et jus réduit	14,50€
• Grillade de légumes au feu de bois avec romesco	14,50€
• Carpaccio d'aubergine fumée avec sobrasada, copeaux de parmesan, amandes grillées et vinaigrette miel-moutarde	14,00€
• Tomate premium, oignon doux, ventrèche de thon et câpres	15,50€
• Jeunes pousses avec avocat, fromage brie et copeaux de jambon ibérique	14,90€

**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 Josper avec ail frit et piment	21,00€
• Corb sauvage au Josper avec ail frit et piment	20,90€
• Tataki de thon rouge bluefin avec romesco blanc et avocat	19,50€
• Homard grillé avec pommes de terre et œufs frits	38,50€
• Turbot sauvage entier au Josper avec légumes grillés	25,00€

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€
• Canard laqué avec oignon nouveau, sauce hoisin et crêpes vapeu	18,50€
• *"lomo saltado"* (diced beef tenderloin sautéed with red onion, padrón peppers, potato, soy sauce, perrins and tabasco)	26,00€
• Tagliata de picanha de bœuf (250 g) maturée 45 jours au Josper avec garnitur	19,00€
• Filet de bœuf frisona maturé 30 jours (200 g) cuit au Josper avec garnitur	19,50€
• Travers de porc avec sauce barbecue et parmentier de pommes de terre	19,50€
• Tomahawk 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*