

GASTROBAR PIPA



TAPES, PLATS I PLATERETS

- Pa de coca del Maresme amb tomàquet 3,90 €
- Olives Kalamata 4,80 €
- Les nostres braves tradicionals 6,50 €
- Braves al pesto genovès 6,50 €
- Pebrots del Padró 8,50 €
- Tires de pollastre arrebossades amb panko i salsa barbacoa 12,90 €
- Torreznos de Sòria amb pebrots del Padró 14,50 €
- Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i cibulet 14,90 €
- Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb *tosta* 21,90 €
- La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina, ous de salmó i *tosta* 13,50 €
- Carpaccio de llom alt de vaca frisona amb encenalls de parmesà, rúcula, oli d'oliva, torradetes i mantega 16,50 €
- Cassoleta de gambes a l'all 13,50 €
- Zamburinyes al Jospè amb salsa bearnesa i vel de guanciale 17,50 €
- Gamba vermella al·listada al Jospè. (6 u.) 21,90 €
- Burrata amb rúcula, pesto genovès, pinyons caramel·litzats i tomàquets secs 13,50 €

TAPES, PLATS I PLATERETS

- Calamar de platja a l'andalusa amb maionesa citric 17,90 €
- Tàrtar de tonyina Bluefin sobre coca, crema d'alvocat i maionesa de *chipotle* 17,90 €
- Taula de pernil ibèric *(1/2 ració) 19,90 €
*12,90 €
- La nostra selecció de formatges 18,90 €
- Provolone fos amb sobrassada de Mallorca, mel i torradetes 12,90 €
- Croquetes:
 - de pollastre rostit a la catalana 2,50 €/u.
 - de bacallà 2,50 €/u.
 - de pernil ibèric 2,50 €/u.
 - de calamars amb la seva tinta 2,80 €/u.
- Lingots d'albergínia arrebossada amb salsa bearnesa, guanciale i demiglace 14,50 €
- Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco 14,50 €
- Carpaccio d'albergínia fumada amb sobrassada, encenalls de parmesà, ametlla torrada i vinagreta de mostassa i mel 14,00 €
- Tomàquet premium, ceba tendra, ventresca de tonyina i tàperes 15,50 €
- Brots verds amb alvocat, formatge brie i encenalls de pernil ibèric 14,90 €



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



PEIXOS I MARISCS

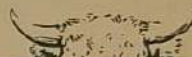
- Llobarro a l'esquena fet al Jospè amb all laminat i bitxo 21,00€
- Corvina salvatge fet al Jospè amb refregit d'alls i bitxo 20,90€
- Tataki de tonyina vermella Bluefin amb romesco blanc i alvocat 19,50€
- Llamàntol a la brasa amb patates i ous ferrats 38,50€
- Turbot sencer fet al Jospè amb verdures a la brasa 25,00€



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 vaca vella madurada 30 dies amb melmelada de bacó, formatge Scamorza fumat, cogombres 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 Jospè amb guarnició 19,00€
- Costella de porc amb salsa BBQ i parmentier de patata 19,50€
- Llom de vaca vella frisona 200 g, amb 30 dies de maduració, al Jospè amb guarnició 19,50€
- Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració, al Jospè 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*