

GASTROBAR PIPA



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Olivas Kalamata 4,80€
- Pan de coca del Maresme con tomate 3,80 €
- Nuestras bravas tradicionales 6,50 €
- Bravas al pesto Genovés 6,50€
- Anchoas (4 filetes) con emulsión de aceituna gordal y tostaditas 14,50€
- Cazuelita de gambas al ajillo 12,50€
- Tartar de atún *Bluefin* sobre torta, crema de aguacate y mahonesa de chipotle 17,90€
- Calamar de playa a la andaluza con mahonesa cítrica 16,90€
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la Vera 22,90€
- Zamburiñas al Jospes con salsa Bearnesa y velo de guancial 17,50€
- Gamba roja alistada al Jospes con sal Maldón 18,90€
- Tiras de pollo al panko con salsa barbacoa 11,90€
- Torreznos de Soria hechos en casa con pimientos del Padrón 12,50€
- Carpaccio de lomo alto de vaca frisona con escamas de parmesano, rúcula, vinagreta de mostaza antigua con tostaditas y mantequilla de olivada 16,50€
- Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con patatas paja, tostaditas y mantequilla de mostaza *Dijon* 18,90€

TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Tabla jamón ibérico 19,90€
*(1/2 ración) *12,90€
- Nuestra selección de quesos 18,90€
*(1/2 ración) *12,90€
- Croquetas:
 - de pollo rustido a la catalana 2,50€/u.
 - de bacalao 2,50 €/u.
 - de jamón ibérico 2,50 €/u.
 - de costilla de cerdo y manzana 2,50 €/u.
- Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún , huevas de salmón y bastoncitos 12,90€
- Brotes verdes con aguacate, queso brie y virutas de jamón ibérico 13,90€
- Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomatitos asados 12,90€
- Tomate premium, cebolla tierna , ventresca de atún y alcaparras 13,50€
- Berenjena al Jospes lacada con salsa Bearnesa y velo de guancial 12,90€
- Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco 14,50€
- Tortilla española con pan de coca con tomate 9,90€
- Huevos rotos con virutas de jamón ibérico y cebollino 14,90€
- Provolone fundido con sobrasada de Mallorca, miel y tostaditas 12,90€



*Si eres alérgico o intolerante a algún alimento pide nuestra carta de alergenios al camarero

*El servicio en la terraza tiene un suplemento del 10%

*SOLO UN TICKET POR MESA si tienen que pagar por separado, el ticket lo podemos dividir en partes iguales.



PESCADOS

- Lomo de bacalao al pil-pil con samfaina 24,50€
- Lubina a la espalda hecha al Jospes con refrito de ajos y guindilla 19,50€
- Sepia a la brasa con samfaina, ajo y perejil 19,50€
- Tataki de atún rojo *Bluefin* con romesco blanco y emulsión de aguacate 19,50€
- Rodaballo entero hecho al Jospes con verduras a la brasa 25,00€
- Bogavante a la brasa con patata paja y huevos fritos 32,50€



ARROCES

En todas las paellas el precio será por persona y un mínimo de 2 personas

- Paella marinera con gamba roja 21,90€
- Arroz caldoso de bogavante 28,50€
- Paella con costilla de cerdo y boletus al aroma de romero 20,90 €
- Paella con butifarra del Perol, trompetas de la muerte y guancial 20,90 €



CARNES

- Magret de pato con salsa de naranja y parmentier de patata 16,50€
- Costilla de cerdo con salsa barbacoa y parmentier de patata 17,90€
- Pluma de cerdo *duroc* a la naranja con verduritas 17,50€
- Hamburguesa de Wagyu con cebolla caramelizada, bacon y queso cheddar con patatas 14,90€
- Lomo de vaca vieja frisona 180 grs. con 30 días de maduración, al Jospes con su guarnición 18,00€
- Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Jospes con su guarnición 68,00€
- Solomillo de ternera con foie, cebolla caramelizada, patata paja y salsa española 29,00€
- Rabo de buey al estilo cordobés y parmentier de patata 19,90€
- Milanesa de ternera a la napolitana, con virutas de jamón ibérico y burrata fundida 17,90€
- Cachopo de ternera relleno de brie y virutas de jamón ibérico 28,50€

PLATOS DE TEMPORADA

- Cazuelita de "cap i pota" 8,50€
- "Calçots" del señorito a la brasa con romesco 9,50€
- Flor de alcachofa confitada con foie 12,90€
- Timbal de niscalos, yema de huevo y guancial 16,50€

**Si eres alérgico o intolerante a algún alimento pide nuestra carta de alérgenos al camarero*

**El servicio en la terraza tiene un suplemento del 10%*

**SOLO UN TICKET POR MESA si tienen que pagar por separado, el ticket lo podemos dividir en partes iguales.*