GASTROBAR PIPA

TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

 Pan de hogaza de masa madre con tomate de colgar 	3,90€
Aceitunas Kalamata	4,80€
 Gilda casera (boquerón, aceituna rellena anchoa, piparra) unidad 	3,50 €
Lata de boquerones "ahumados Dominguez"	16,00 €
• Pimientos del Padrón	8,50€
Nuestras bravas tradicionales	6,50€
Bravas al pesto genovés	6,50€
Tiras de pollo con salsa barbacoa	12,90€
 Torreznos de Soria con pimientos del padrón 	14,50€
Huevos rotos con jamón ibérico y cebolllino	14,90€
Tomate premium, cebolla tierna, ventresca de atún y alcaparras	15,50€
Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomates secos	13,50€
 Tartar de escalibada con brandada de bacalao, emulsión de piquillos y membrillo 	13,50€
 Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas de salmón y tostas 	13,50€

Provolone fundido con

mostaza y tostaditas

sobrasada de Mallorca, miel, 12,90€



	njena laqueada con bearnesa y guanciale	14,50€
(Gar	de quesos nacionales rotxa y Manchego pur eja leche cruda)	ro 11,90€
	as de Jamón ibérico ración)	19,90€ *12,90€
	ar de atún Bluefin. o alto) con huevas de ón	18,90€
• Cazu	elita de gambas al ajill	lo 14,50€
- de p	uetas: pollo rustido a la alana pacalao	2,50€/u. 2,50 €/u.

•	Gamba roja alistada al	19,90€
	Josper con sal Maldon (6 u.)	13,30€

- de jamón ibérico

- de calamares en su tinta

Calamares de potera a la	
andaluza con mahonesa	17,90€
cítrica	
	andaluza con mahonesa

•	Zamburiñas al Josper con	
	salsa bearnesa y velo de	17,50€
	guanciale	

•	Steak tartar de solomillo de	
	ternera cortado a cuchillo	22,90€
	con tostaditas	

Carpaccio de lomo alto de	
vaca frisona con escamas de	17
parmesano, rúcula, aceite	
de oliva con tostaditas	

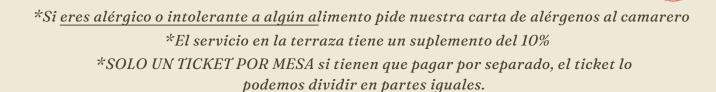


2,50 €/u.

2,80 €/u.









PESCADOS Y MARISCOS

• Lubina a la espalda hecha al Josper con refrito de ajos	22,00€
• Lenguado de 700 grs. hecho al Josper con refrito de ajos	36,00€
Tataki de atún rojo Bluefin (lomo alto) con romesco blanco	21,50€
Bogavante a la brasa con patatas y huevos fritos	38,50€
Rodaballo entero hecho al Josper con refrito de ajos	27,00€

ARROCES

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

•	Paella marinera con gamba roja	21,90€
---	--------------------------------	--------

•	Arroz me	eloso con	bogavante	28,90
•	Arroz IIIe	21080 6011	bogavante	~0,0

•	Paella con costilla de cerdo y	21.90 €
	boletus al aroma de romero	21,30 €

• Paella con butifarra del Perol	,
trompetas de la muerte y	21,90 €
guanciale	



29,50€

CARNES

	Hamburguesa de vaca vieja madurada 30 días con	14,90€
	mermelada de bacon, queso	
,	Scamorza ahumado, pepinillos	
	agridulces y salsa Emmy	
•	Pato laqueado con cebolleta,	18,50€
;	salsa hoisin y crepes al vapor	
•	Lomo saltado (Dados de	
;	solomillo ternera salteados con	
(cebolla roja, pimientos del	26,00€
	Padrón , patata , soja , perrins y	
1	tabasco)	
• '	Tagliata de picanha de vaca (250	
:	grs.) madurada 45 dias al Josper	19,00€
	con guarnición	

•	Meioso de ternera con saisa	18,50€
	española y parmentier de patata	
•	Lomo de vaca vieja frisona 200gr. con 30 días de maduración al Josper con su guarnición	19,50€
•	Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Josper con su guarnición	68,00€
•	Milanesa de ternera a la napolitana, con virutas de jamón ibérico y burrata fundida con su guarnición	18,90€
•	Cachopo de ternera relleno de	

queso brie y virutas de jamón

grs.) madurada 45 dias al Josper 19,00€ ibérico con patatas y pimientos del con guarnición Padrón

*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.