

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 cebollino 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 sobrasada de Mallorca, miel, mostaza y tostaditas 12,90€



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Berenjena laqueada con salsa bearnesa y guancialle 14,50€
- Duo de quesos nacionales (Garrotxa y Manchego puro de oveja leche cruda) 11,90€
- Virutas de Jamón ibérico *(1/2 ración) 19,90€
*12,90€
- Tartar de atún Bluefin. (lomo alto) con huevas de salmón 18,90€
- Cazuelita de gambas al ajillo 14,50€
- Croquetas:
 - de pollo rustido a la catalana 2,50€/u.
 - de bacalao 2,50 €/u.
 - de jamón ibérico 2,50 €/u.
 - de calamares en su tinta 2,80 €/u.
- Gamba roja alistada al Jospier con sal Maldon (6 u.) 19,90€
- Calamares de potera a la andaluza con mahonesa cítrica 17,90€
- Zamburiñas al Jospier con salsa bearnesa y velo de guancialle 17,50€
- Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con tostaditas 22,90€
- Carpaccio de lomo alto de vaca frisona con escamas de parmesano, rúcula, aceite de oliva con tostaditas 17,50€



**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.*



PESCADOS Y MARISCOS

- Lubina a la espalda hecha al Jospier con refrito de ajos 22,00€
- Lenguado de 700 grs. hecho al Jospier 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 Jospier 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 meloso con bogavante 28,90 €
- Paella con costilla de cerdo y boletus al aroma de romero 21,90 €
- Paella con butifarra del Perol, trompetas de la muerte y guanciale 21,90 €



CARNES

- Hamburguesa de vaca vieja madurada 30 días con mermelada de bacon, queso Scamorza ahumado, pepinillos agridulces y salsa Emmy 14,90€
- Pato laqueado con cebolleta, salsa hoisin y crepes al vapor 18,50€
- Lomo saltado (Dados de solomillo ternera salteados con cebolla roja, pimientos del Padrón, patata, soja, perrins y tabasco) 26,00€
- Tagliata de picanha de vaca (250 grs.) madurada 45 días al Jospier con guarnición 19,00€
- Meloso de ternera con salsa española y parmentier de patata 18,50€
- Lomo de vaca vieja frisona 200gr. con 30 días de maduración al Jospier con su guarnición 19,50€
- Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Jospier 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 ibérico con patatas y pimientos del Padrón 29,50€

**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.*