GASTROBAR PIPA

TAPAS

• Olives Kalamata	4,80€
• Pain de coca du “Maresme” à la tomate	3,80 €
• Nos pomme de terre “*bravas*” traditionnelles	6,50 €
• Pomme de terre “*bravas*” au pesto génois	6,50€
• Anchois (4 filets) avec émulsion d’olives gordal et toasts	14,50€
• Petite casserole de gambas à l’ail	12,50€
• Tartare de thon *bluefin* sur galette croquant, crème d’avocat et mayonnaise au chipotle	17,90€
• Calamar de plage à l’andalouse avec mayonnaise citronné	16,90€
• Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre et paprika “de la Vera”	22,90€
• Pétoncles au Josper avec sauce de béarnaise et voilede guanciale	17,50€
• Crevettes rouges alistadas au Josper avec sel Maldon	18,90€
• Aiguillettes de poulet au panko avec sauce barbecue	11,90€
• “*Torreznos* de Soria” (Lardons) faits maison avec piments de Padrón	12,50€
• Carpaccio de faux-filet de vache frisonne avec copeaux de parmesan, roquette, vinaigrette à l’ancienne, toasts et beurre d’olivade	16,50€
• Provolone fondu avec sobrassada de “Majorque”, miel et toasts	12,90€

TAPAS

• Assiette de jambon ibérique *(1/2 portion)	19,90€ *12,90€
• Notre sélection de fromages *(1/2 portion)	18,90€ *12,90€
• Croquettes: - de poulet rôti à la catalane - de morue - de jambon ibérique - de côtes de porc et pomme	 2,50€/p. 2,50 €/p. 2,50 €/p. 2,50 €/p.
• Notre salade russe avec ventrèche de thon, œufs de saumon et bâtonnets	12,90€
• Jeunes pousses avec avocat, brie et copeaux de jambon ibérique	13,90€
• Burrata avec roquette, pesto génois, pignons caramélisés et tomates rôties	12,90€
• Tomate premium, oignon doux, ventrèche de thon et câpres	13,50€
• Aubergine au Josper laquée avec sauce béarnaise et voile de guanciale	12,90€
• Parillade de légumes grillés avec sauce “*romesco*”	14,50€
• Tortilla espagnole avec pain à la tomate	9,90€
• Œufs brouillés avec copeaux de jambon ibérique et ciboulette	14,90€
• Steak tartare de filet de bœuf coupé au couteau avec pommes paille, toasts et beurre à la moutarde à l’ancienne	18,90€

**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*

POISSON

• Filet de cabillaud au pil-pil avec samfaina	24,50€
• Bar ouvert au Josper avec ail et piment frits	19,50€
• Seiche grillée avec samfaina, ail et persil	19,50€
• Tataki de thon rouge *bluefin* avec romesco blanc et émulsion d'avocat	19,50€
• Turbot entier au Josper avec légumes grillés	25,00€
• Homard grillé avec pommes paille et œufs frits	32,50€

PAELLA

*Dans toutes les paellas le prix sera **par personne** et **minimum 2 personnes***

• Paella de fruits de mer avec crevettes rouges	21,90€
• Riz crémeux au homard	28,50€
• Paella avec côtes de porc et cèpes au parfum de romarin	20,90 €
• Paella de boudin blanc, trompettes de la mort et guanciale	20,90 €

VIANDES

• Magret de canard avec sauce à l'orange et parmentier de pommes de terre	16,50€
• Côtes de porc avec sauce barbecue et parmentier de pommes de terre	17,90€
• Échine de porc duroc à l'orange avec petits légumes	17,50€
• Hamburger de Wagyu avec oignons caramélisés, bacon, cheddar et frites	14,90€
• Filet de bœuf frison de 180 g, maturé 30 jours, au Josper avec sa garniture	18,00€
• Côte de bœuf frisonne maturée 30 jours au Josper avec sa garniture	68,00€
• Aloyau avec foie gras, oignons caramélisés, pommes paille et sauce espagnole	29,00€
• Queue de bœuf façon cordouane avec parmentier	19,90€
• Escalope de veau à la napolitaine, copeaux de jambon ibérique et burrata fondue	17,90€
• "*Cachopo*" de veau farci au brie et copeaux de jambon ibérique, avec pommes de terre et piments de "Padrón"	28,50€

PLATS DE SAISON

• Petite casserole de "*cap i pota*" (bœuf)	8,50€
• "Calçots" grillés avec sauce romesco	9,50€
• Fleur d'artichaut confite au foie gras	12,90€
• Timbale de lactaires, jaune d'œuf et guanciale	16,50€

**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*