

GASTROBAR PIPA



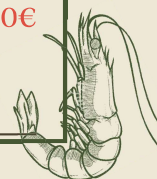
TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Pa de pagès de masa mare amb tomàquet de penjar **3,90 €**
- Olives Kalamata **4,80€**
- Gilda cassolana (seitó, oliva farcida d'anxova, piparra) **3,50 €**
- Coca de sardina fumada albergínia, pebrot, tomàquet sec i esferificació d'oliva **10,90 €**
- Bomba picant de vedella amb tres salses **5,50€**
- Braves tradicionals o pesto **6,50€**
- Filet de vedella a l'allet **12,00€**
- Tires de pollastre amb salsa barbacoa **14,90€**
- "Torreznos" de Soria amb pebrots de Padró **14,50€**
- Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i cibulet **16,90€**
- Tomàquet premium, ceba tendra, ventresca de tonyina i tàperes **15,50€**
- Burrata amb rúcula, pesto genovès, pinyons caramel·litzats i tomàquets secs **13,50€**
- Tartar d'escalibada amb brandada de bacallà, emulsió de pebrots i codony **13,50€**
- La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina, ous de salmó i *tosta* **13,50€**
- Provolone fos amb sobrassada de Mallorca, mel i torradetes **12,90€**



TAPAS, PLATOS Y PLATILLOS

- Albergínia a la brasa amb salsa bearnesa i guanciale **14,50€**
- Duet de formatges nacionals. (Garrotxa i Manxego pur d'ovella) **11,90€**
- Pernil Ibèric a ganivet 1/2 ració encenalls ibèrics **22,00€**
***12,90€**
- Tartar de tonyina Bluefin , (llom alt) i ous de salmó **18,90€**
- Cassoleta de gambes a l'all **14,50€**
- Croquetes:
 - de pollastre rostit a la catalana **2,50€/u.**
 - de cecina **2,90 €/u.**
 - de pernil ibèric **2,50 €/u.**
 - de calamars amb tinta **2,80 €/u.**
- Gamba vermella allistada al Jisper. (6 u.) **19,90€**
- Calamar de potera a l'andalusa amb maionesa cítric **17,90€**
- Zamburinyes al Jisper amb salsa bearnesa i vel de guanciale **17,50€**
- Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb *tosta* **22,90€**
- Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà, rúcula, oli d'oliva, torradetes **21,50€**



**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*



PEIXOS I MARISCS

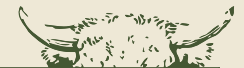
- Llobarro a l'esquena fet al Jospè amb all laminat i bitxo 22,00€
- Llenguado de 700gr.fet al Jospè amb refregit d'alls i bitxo 36,00€
- Tataki de tonyina vermella Bluefin (llom alt) amb romesco blanc 21,50€
- Llamàntol a la brasa amb patates i ous ferrats 38,50€
- Turbot sencer fet al Jospè amb all laminat i bitxo 27,00€



ARROSSOS

En totes les paelles **el preu serà per persona i un mínim de 2 persones**

- Paella marinera amb gamba vermella 23,90€
- Arròs melós amb llamàntol 29,90 €
- Arròs negre amb calamars i allioli 23,90 €
- Paella amb costella de porc i ceps a l'aroma de romaní 23,90 €



CARNS

- Hamburguesa de xuletó de vaca vella madurada 30 dies amb melmelada de bacó, formatge Scamorza fumat, cogombrets 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 21,00€
- Melós de vedella amb salsa espanyola i parmentier de patata 18,50€
- Llom de vaca vella frisona 250 g, amb 30 dies de maduració, al Jospè amb guarnició 26,00€
- Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració, al Jospè amb guarnició 68,00€
- Milanese 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*