

# GASTROBAR PIPA

## MENU ESPECIAL 40€ POR PERS. MIN 2 PERS

- Coca de Sardinias con tomate seco, emulsión de piquillo y membrillo y esferificación de oliva kalamata
- Zamburiñas al Jospers con salsa Bearnesa y velo de guanciale
- Solomillo de ternera al ajillo
- Tartar de Atún Bluefin ( lomo alto) con huevas de salmón
- Meloso de ternera con salsa española y parmentier de patata
- Milhojas de nata y crema

*Incluye agua y agua con gas.*

## MENU ESPECIAL 40€ PER PERS. MINIM 2 PERS

- Coca de sardina amb tomàquet sec, emulsió de piquillo i codony i esferificació d'oliva kalamata
- Zamburinyes al Jospers amb salsa Bearnesa i vel de guanciale
- Filet de vedella a l'allet
- Tàrtar de tonyina Bluefin (llom alt) amb ous de salmó
- Melós de vedella amb salsa espanyola i parmentier de patata
- Milfulls de nata i crema

*Inclou aigua i aigua amb gas.*

## MENU ESPECIAL 40€ PAR PERSONNE. MINIMUM 2 PERSONNES

- Coca de sardines avec tomate séchée, émulsion de piquillo et coing, et sphericification d'olive kalamata
- Coquilles Saint-Jacques au Jospers avec sauce Béarnaise et voile de guanciale
- Filet de veau à l'ail
- Tartare de Thon Bluefin (longe) avec œufs de saumon  
Veau moelleux avec sauce espagnole et parmentier de pommes de terre
- Mille-feuille à la crème et à la chantilly

*Comprend de l'eau et de l'eau gazeuse*

## ESPECIAL MENU 40€ PER PERSON. MINIMUM 2 PEOPLE

- Sardine coca with sun-dried tomato, piquillo and quince emulsion, and kalamata olive spherification
- Jospers-grilled scallops with Béarnaise sauce and a veil of guanciale
- Veal sirloin with garlic
- Bluefin Tuna Tartare (high loin) with salmon roe
- Tender veal with Spanish sauce and potato parmentier
- Thousand-layer pastry with cream and custard

*Includes still and sparkling water*

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