CASTROBAR 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 €
• Chips de alcachofa con huevos fritos y foie	14,00 €
• Solomillo de ternera al ajillo	12,00€
• Mejillones de bouchot al vapor o a la marinera	12,00€
• Mollete de calamares de potera con mahonesa cítrica	9,50€
• Tiras de pollo con salsa barbacoa	14,90€
• Torreznos de Soria con pimientos del padrón	14,50€
• Huevos rotos con jamón ibérico y cebolllino	16,90€
• Tomate premium, cebolla tierna, ventresca de atún y alcaparras	15,50€
• Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomates secos	13,50€
• Brioche con fricandó, mahonesa japonesa trufada y picadillo de oliva gordal	6,50€ unidad
• 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 guanciale	14,50€
• Duo de quesos nacionales (Garrotxa y Manchego puro de oveja leche cruda)	11,90€
• Milhojas de solomillo con cebolla caramelizada, demiglace y foie de canard	16,50€
• Gyozas de meloso de ternera con salsa española (5 unidades)	9,00€
• Jamón ibérico cortado a cuchillo (100 grs.)	19,50€
• Croquetas: - de pollo rustido a la catalana - de cecina - de jamón ibérico - de gamba roja	 2,50€/u. 2,90 €/u. 2,50 €/u. 3,00 €/u.
• Gamba roja alistada al Josper con sal Maldon (6 u.)	19,90€
• Calamares de potera a la andaluza con mahonesa cítrica	17,90€
• Zamburiñas al Josper con salsa bearnesa y velo de guanciale	17,50€
• Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con tostaditas	22,90€
• Carpaccio de solomillo de ternera con escamas de parmesano, rúcula, aceite de oliva con tostaditas	21,50€

**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 Josper con refrito de ajos	22,00€
• Lenguado de 700 grs. hecho al Josper con refrito de ajos	36,00€
• Pescado del dia según mercado	s/m €
• 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	23,90€
• Arroz meloso con bogavante	29,90 €
• Paella de pato con alcachofas, boletus y moixernons	25,90 €
• Paella con costilla de cerdo y boletus al aroma de romero	23,90 €

CARNES

• Hamburguesa de chuletón 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€
• Solomillo de ternera (200 grs.) a la brasa con foie y salsa española	26,00€
• Tagliata de picanha de vaca (250 grs.) madurada 45 dias al Josper con guarnición	21,00€
• Meloso de ternera con salsa española y parmentier de patata	18,50€
• Lomo de vaca vieja frisona 250gr. con 30 días de maduración al Josper con su guarnición	26,00€
• 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 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.*