

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 €
- Llauna de seitons "ahumados Dominguez" 16,00 €
- Pebrots de Padró 8,50€
- Les nostres braves 6,50€
- Braves amb pesto genovès 6,50€
- Tires de pollastre amb salsa barbacoa 12,90€
- "Torreznos" de Soria amb pebrots de Padró 14,50€
- Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i cibulet 14,90€
- 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€
- Encenalls de Pernil Ibèric *(1/2 racció) 19,90€
*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 bacallà 2,50 €/u.
 - de pernil ibèric 2,50 €/u.
 - de calamars amb tinta 2,80 €/u.
- Gamba vermella allistada al Josper. (6 u.) 19,90€
- Calamar de potera a l'andalusa amb maionesa cítric 17,90€
- Zamburinyes al Josper amb salsa bearnesa i vel de guanciale 17,50€
- Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb *tosta* 22,90€
- Carpaccio de llom alt de vaca frisona amb encenalls de parmesà, rúcula, oli d'oliva, torradetes 17,90€



**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 Jospèr amb all laminat i bitxo 22,00€
- Llenguado de 700gr.fet al Jospèr amb refregit d'all 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 Jospèr 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 21,90€
- Arròs melós amb llamàntol 28,90 €
- Paella amb costella de porc i ceps a l'aroma de romaní 21,90 €
- Paella de botifarra del perol, trompetes de la mort i guanciale 21,90 €



CARNS

- Hamburguesa 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 Jospèr amb guarnició 19,00€
- Melós de vedella amb salsa espanyola i parmentier de patata 18,50€
- Llom de vaca vella frisona 200 g, amb 30 dies de maduració, al Jospèr amb guarnició 19,50€
- Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració, al Jospèr amb guarnició 68,00€
- Milanesa 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*