

GASTROBAR PIPA

SUGERENCIAS

- | | |
|--|--------|
| • Lomo de bacalao a dados con tomate natural y salsa nikei | 14,00€ |
| • Esfera crujiente rellena de guacamole con sardina ahumada y huevas de salmón salvaje | 12,00€ |
| • Bomba de picaña madurada 45 días | 6,50€ |
| • Coca de sardina ahumada, berenjena y pimiento con tomate seco y esferificación de oliva kalamata | 10,90€ |
| • Solomillo de ternera al ajillo | 14,50€ |

SUGGERIMENTS

- | | |
|--|--------|
| • Llom de bacallà a daus amb tomàquet natural i salsa nikei | 14,00€ |
| • Esfera cruixent farcida de guacamole amb sardina fumada i caviar de salmó salvatge | 12,00€ |
| • Bomba de picanya madurada 45 dies | 6,50€ |
| • Coca de sardina fumada , alberginia i pebrot , amb tomàquet i esferificació d'oliva kalamata | 10,90€ |
| • Filet de vedella a l'all | 14,50€ |

SUGGESTIONS

- | | |
|---|--------|
| • Morue en dés avec tomate naturelle et sauce nikkei | 14,00€ |
| • Sphère croustillante remplie de guacamole avec sardine fumée et œufs de saumon sauvage | 12,00€ |
| • Bombe de picanha maturée 45 jours | 6,50€ |
| • Coca de sardine avec tomate séchée, émulsion de piquillo et coing, et caviar d'olive kalamata | 10,90€ |
| • Filet de veau à l'ail | 14,50€ |

SUGGESTIONS

- | | |
|---|--------|
| • Diced cod loin with fresh tomato and Nikei sauce | 14,00€ |
| • Crispy sphere filled with guacamole with smoked sardine and wild salmon roe | 12,00€ |
| • 45-day aged picanha roast | 6,50€ |
| • Sardine flatbread with dried tomato, piquillo pepper and quince emulsion, and kalamata olive spherification | 10,90€ |
| • Garlic veal tenderloin | 14,50€ |

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