

GASTROBAR 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 €**
- Lata de boquerones “ ahumados Dominguez” **16,00 €**
- Pimientos del Padrón **8,50€**
- Nuestras bravas tradicionales **6,50€**
- Bravas al pesto genovés **6,50€**
- Tiras de pollo con salsa barbacoa **12,90€**
- Torreznos de Soria con pimientos del padrón **14,50€**
- Huevos rotos con jamón ibérico y cebollino **14,90€**
- Tomate premium, cebolla tierna, ventresca de atún y alcaparras **15,50€**
- Burrata con rúcula, pesto genovés, piñones caramelizados y tomates secos **13,50€**
- Tartar de escalibada con brandada de bacalao, emulsión de piquillos y membrillo **13,50€**
- 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 guancial **14,50€**
- Duo de quesos nacionales (Garrotxa y Manchego puro de oveja leche cruda) **11,90€**
- Jamón ibérico a cuchillo **22,00€**
1/2 ración virutas ibéricas ***12,90€**
- Tartar de atún Bluefin. (lomo alto) con huevas de salmón **18,90€**
- Cazuelita de gambas al ajillo **14,50€**
- Croquetas:
 - de pollo rustido a la catalana **2,50€/u.**
 - de cecina **2,90 €/u.**
 - de jamón ibérico **2,50 €/u.**
 - de calamares en su tinta **2,80 €/u.**
- Gamba roja alistada al Jospser con sal Maldon (6 u.) **19,90€**
- Calamares de potera a la andaluza con mahonesa cítrica **17,90€**
- Zamburiñas al Jospser con salsa bearnesa y velo de guancial **17,50€**
- Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con tostaditas **22,90€**
- Carpaccio de lomo alto de vaca frisona con escamas de parmesano, rúcula, aceite de oliva con tostaditas **17,50€**



**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 Jospers con refrito de ajos 22,00€
- Lenguado de 700 grs. hecho al Jospers con refrito de ajos 36,00€
- Tataki de atún rojo Bluefin (lomo alto) con romesco blanco 21,50€
- Bogavante a la brasa con patatas y huevos fritos 38,50€
- Rodaballo entero hecho al Jospers 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 21,90€
- Arroz meloso con bogavante 28,90 €
- Arroz negro con calamares i allioli 21,90 €
- Paella con costilla de cerdo y boletus al aroma de romero 21,90 €



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€
- Lomo saltado (Dados de solomillo ternera salteados con cebolla roja, pimientos del Padrón, patata, soja, perrins y tabasco) 26,00€
- Tagliata de picanha de vaca (250 grs.) madurada 45 días al Jospers con guarnición 19,00€
- Meloso de ternera con salsa española y parmentier de patata 18,50€
- Lomo de vaca vieja frisona 200gr. con 30 días de maduración al Jospers con su guarnición 19,50€
- Chuletón de vaca vieja frisona con 30 días de maduración al Jospers 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.*