

GASTROBAR PIPA

SUGERENCIAS

- | | |
|--|--------|
| • Alcachofas salteadas con jamón ibérico, vino rancio y piñones | 15,50€ |
| • Pavia de bacalao rebozado con salsa tártara | 14,50€ |
| • Pulpo a la brasa con parmentier de patata | 23,50€ |
| • Coca de sardina ahumada, berenjena y pimiento con tomate seco y esferificación de oliva kalamata | 10,90€ |
| • Arroz de capipota con alcachofas y boletus (min 2 pers, precio por persona) | 21,90€ |

SUGGERIMENTS

- | | |
|--|--------|
| • Carxofes saltades amb pernil ibèric, vi ranci i pinyons | 15,50€ |
| • Bacallà arrebossat amb salsa tàrtara | 14,50€ |
| • Pop a la brasa amb parmentier de patata | 23,50€ |
| • Coca de sardina fumada , alberginia i pebrot , amb tomàquet i esferificació d'oliva kalamata | 10,90€ |
| • Arròs de capipota amb carxofes i ceps (min 2 pers, preu per persona) | 21,90€ |

SUGGESTIONS

- | | |
|---|--------|
| • Artichauts sautés au jambon ibérique, vin ranci et pignons | 15,50€ |
| • Pavé de morue pané avec sauce tartare | 14,50€ |
| • Poulpe à la braise avec parmentier de pommes de terre | 23,50€ |
| • Coca de sardine avec tomate séchée, émulsion de piquillo et coing, et caviar d'olive kalamata | 10,90€ |
| • Riz de patte de veau aux artichauts et cèpes (min 2 pers., prix par personne) | 21,90€ |

SUGGESTIONS

- | | |
|---|--------|
| • Sautéed artichokes with Iberian ham, aged wine, and pine nuts | 15,50€ |
| • Cod Pavia battered with tartar sauce | 14,50€ |
| • Grilled octopus with potato parmentier | 23,50€ |
| • Sardine flatbread with dried tomato, piquillo pepper and quince emulsion, and kalamata olive spherification | 10,90€ |
| • Veal shank rice with artichokes and boletus mushrooms (min 2 p, price p person) | 21,90€ |

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