

GASTROBAR PIPA



TAPES, PLATS I PLATERETS

- Pa de coca del Maresme amb tomàquet 3,80 €
- Les nostres braves tradicionals 6,00 €
- Braves amb pesto de nous 6,00€
- Tires de pollastre amb salsa barbacoa 11,90€
- Torreznos de Soria fets a casa amb pebrots del Padró 9,50€
- Ous trencats amb pernil ibèric i cibulet 14,90€
- Steak tartar de filet de vedella sobre moll 20,90€
- Truita espanyola amb pa de coca amb tomàquet 9,90€
- La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina, ous de salmó i bastons 12,90€
- Anxoves (4 filets) amb emulsió d'oliva gordal, taronja, ceba encurtida, cherry's i pa de coca amb tomàquet 14,50€
- Ceviche de corvina salvatge, llet de tigre, ceba morada, piparres encurtides i xips vegetals 18,50€
- Tellerines (marisc) a la brasa amb farigola al cava 14,50€
- "Zamburiñas" al Jospè amb salsa bearnesa i vel de guanciale 17,50€
- Gamba vermella allistada al Jospè amb sal Maldon (6 u.) 18,50€
- La nostra fritura de peixos 14,90€



TAPES, PLATS I PLATERETS

- Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica 15,90€
- Tartar de salmó amb alvocat i oli de sèsam 15,90€
- Pop a la brasa amb parmentier de patata i pebrot vermell de la Vera 22,90€
- Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet 19,90€
*(1/2 ració) *12,00€
- La nostra selecció de formatges 18,90€
*(1/2 ració) *12,00€
- Formatge camembert fos amb tomàquet sec i orenga 9,90€
- Croquetes:
 - de pollastre rostit a la catalana 2,20€/u.
 - de bacallà 2,50 €/u.
 - de pernil ibèric 2,50 €/u.
 - de costella de porc i poma 2,50 €/u.
- Albergínia al Jospè lacada amb salsa bearnesa i vel de guanciale 12,90€
- Parrillada de verdures a la brasa amb salsa romesco 14,50€
- Tomàquet premium, maduixes i ventresca de tonyina 13,50€
- Brots verds amb alvocat, formatge camembert i virutes de pernil ibèric 13,90€
- Burrata amb rúcula, pesto de nous, pinyons i tomaquets 12,90€



**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

- Calamar al carbó amb maionesa cítrica i picada d'ametlles 21,00 €
- Llobarro a l'esquena fet al Jospè amb refregit d'alls i guindilla 19,50€
- Llom de bacallà al pil-pil amb samfaina 21,00€
- Corvina salvatge feta al Jospè a l'estil de Donosti 21,00€
- Turbot salvatge al Jospè amb verdures a la brasa 25,00€



ARROSSOS

En totes les paelles **el preu serà per persona i un mínim de 2 persones**

- Paella marinera amb gambeta vermella 21,90€
- Arròs negre amb calamars i allioli de brasa 19,90 €
- Paella amb costella de porc i rovellons 20,90 €
- Paella amb botifarra del Perol, trompetes de la mort i guanciale 20,90 €



CARNS

- Costella de porc amb salsa barbacoa i parmentier de patata 17,90€
- Hamburguesa de Wagyu amb ceba caramel·litzada, bacó i formatge cheddar amb patates 14,50€
- Magret d'ànec a baixa temperatura amb salsa de taronja 16,50€
- Cachopo de vedella farcit de formatge camembert i pernil ibèric amb patates i pebrots del Padró 26,50€
- Llom de vaca vella frisona 180gr. amb 30 dies de maduració al Jospè amb la seva guarnició 17,00€
- Txuletó de vaca vella frisona amb 30 dies de maduració al Jospè amb la seva guarnició 68,00€
- Milanesa de vedella a la napolitana, amb pernil ibèric i burrata fosa amb la seva guarnició 17,90€
- Cua de bou a l'estil cordovès i parmentier de patata 19,90€

POSTRES

- Cheesecake amb coulis de fruits vermells i pols de galeta Maria 6,50€
- Brownie amb nous i gelat de vainilla 6,50€
- Tocinillo de cel amb nata muntada 6,50€
- Lemon pie 6,50€
- Coca a l'estil de Llanerers amb crema pastissera i pinyons 7,50€
- Sorbet de mango amb nabius 6,50€
- Sorbet de mojito amb rom blanc i menta fresca 6,50€
- Crema catalana 6,50€

**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*