

GRAN BAR

Piparra

(+34) 932 047 358
HOLA@PIPARRABAR.COM

BUÏGAS 26
08017 BARCELONA

IG: @PIPARRA_BAR
WWW.PIPARRABAR.COM

· BARCELONA ·

APERITIUS

- Gilda: anxova o seitó ³ — 2.⁹⁰
- Atmetlles salades ⁷ — 3.⁶⁰
- Escopinyes ⁵ — 10.⁹⁰
- Xips — 2.⁹⁰
- Olives — 3.⁴⁰

PLATETS

- Ostra normandie n°3 ⁵ — 4.⁷⁰
- Ostres normandie n°3 ⁵ + Copa de Cava — 18.⁰⁰
- Pernil ibèric tallat a mà — 19.⁹⁰
- Anxoves de Santoña (4u.) i pa amb tomàquet ^{0 3} — 10,⁵⁰
- Croqueta de pernil ib. (2u.) ^{0 1 2} — 5.⁷⁰
- Ensaladilla Rusa ^{0 1 2 3} — 7.²⁰
- Braves Piparra (opció EXTRA picants) ^{1 2} — 7.²⁰
- Bomba de ragout de carn (ud) ^{0 2} — 5.¹⁰
- Gambetes de vidre fregides (amb ou fregit +2.¹⁰) ^{0 2 4} — 9.⁹⁰
- Piparres fregides — 8.⁹⁰
- Bikini trufat ^{0 1} — 8.⁹⁰
- Truita oberta (3 ous) de buti negra i ceps comfitats ² — 10.⁹⁰
- Parmigiana: esberginia, tomàquet, mozzarella i alfàbrega ¹ — 12.⁰⁰
- Bao de llangostí i salsa de cacahuets (2u.) ^{0 2 4 11} — 10.⁵⁰
- Bao de pollastre, salsa de prunes i fruits secs (2u.) ^{0 2 4 11} — 10.²⁰
- Flor d'escarxofa, panceta ib i rovell d'ou ² — 9.⁷⁰
- Fricandó amb bolets ^{7 10} — 15.⁸⁰
- Mandonguilles de la casa ^{1 7 9 10} — 12.⁹⁰
- Cap i pota ^{7 10} — 12.²⁰

VERDS

- Amanida de tomàquets, arengada i envinagrats ³ — 15.⁴⁰
- Carpaccio de carbassó, fruits secs i form. feta ^{1 7 9} — 12.⁹⁰
- Burrata, cherris i kalamata ^{1 10} — 15.⁷⁰
- Crema del dia — 6.⁹⁰

—

Les consumicions a la terrassa s'aplica un increment del 10%. 10% IVA inclòs.

PEIXOS

- Tartar de tonyina, prèsec i maio de wasabi ^{0 1 3 6 11 14} — 18.²⁰
- Tataki de peix mantega i salsa de cítrics ^{0 1 3 6 9 14} — 17.⁹⁰
- Corbina marinada amb mango ³ — 16.⁸⁰
- Pop, papada ibèrica i moniato ⁴ — 17.⁵⁰
- Peix del dia ³ — 16.⁹⁰

CARNS

- Caneló de “carrillera” ^{0 1} — 16.⁶⁰
- Steak tartar a ganivet ^{0 3 9} — 17.⁹⁰
- Presa Ibèrica i parmentier — 18.⁹⁰
- Filet de vedella i patates — 24.⁰⁰

POSTRES

- Lemon Pie ^{0 1 2 6 7 10 13} — 6.⁶⁰
- Pa, oli i xocolata ^{0 1 2 6 7 10 13} — 6.⁶⁰
- Cheese Cake ^{0 1 2 6 7 10 13} — 6.⁶⁰
- Trufes Xoco-Crunch ^{0 1 6 7} — 6.⁷⁰
- Sorbet de mandarina — 4.⁷⁰
- Gelat de xocolata o turró ^{0 1 2 6 7} — 4.⁷⁰

Baby Gin Tonic - 5'⁹⁰

AL·LÈRGENS

- | | |
|------------------|--------------|
| 0 Gluten | 8 Cacauets |
| 1 Lactosa | 9 Mostassa |
| 2 Ou | 10 Sulfits |
| 3 Peix | 11 Sèsam |
| 4 Crustacis | 12 Api |
| 5 Mol·luscs | 13 Tramussos |
| 6 Soja | 14 Cereals |
| 7 Fruits de secs | |

Piparra Bar

· BARCELONA ·

COMBINATS

- Espresso Martini — 9.⁹⁰
- Negroni — 9.⁵⁰
- Moscow Mule — 9.⁵⁰
- Pisco Sour — 9.⁵⁰
- Aperol Spritz — 6.⁵⁰
- Margarita — 10.⁵⁰

VI BLANC

- Afortunado, Verdejo - D.O. Rueda — 3.⁶⁰ / 21.⁵⁰
Afruitat, fresc i suau. Un punt sec.
- Ales Blanques, Ganatxa Bl. - D.O. Empordà — 4.⁰⁰ / 23.⁵⁰
Fresc i afruitat, fàcil de beure.
- Malvasia Sitges Vallformosa - Alt Penedès — 3.⁹⁰ / 23.⁰⁰
Fresc, bona acidesa amb aromes de fruita blanca fresca
- Volta, Albariño, Godello, Treix. - D.O. Ribeira Sacra — 29.⁹⁰
Fresc i mineral; bona estructura. Acidesa vibrant.
- Emilio Moro Polvorete, Godello - D.O. Bierzo — 26.⁷⁰
Afruitat i cítric. Sec.
- Torelló Gran Crysalis, Xarel·lo - D.O. Penedès — 31.⁰⁰
Equilibrat i envolvent, notes de fruita, pomes.

ORANGE: 3R Nat., Cartoixà rojo - Tarragona. — 4.⁷⁰ / 28.⁰⁰
Lleuger i fresc

ESPUMÒS:

- Cava J&C Essential Brut Rsva — 4.⁷⁰ / 28.⁰⁰
- Torelló Pàl·lid Rose Corpinnat— 29.⁰⁰

VI ROSAT

- Artazuri, Ganacha Neg. - Navarra — 3.⁸⁰ / 23.⁵⁰
Color pell de ceba; afruitat i amb bona acidès.

VI NEGRE

- Veïnat, Garnatxa - D.O. Montsant — 3.⁹⁰ / 23.⁷⁰
Cos mitjà, tanins fins. Poca barrica, final fresc.
- 822, Tempranillo - D.O. Rib. del Duero — 4.⁰⁰ / 25.⁶⁰
Corpulent i agradable, notes de fruites.
- La Montesa, Garnatxa - D.O. Rioja — 29.⁰⁰
Fresc, esponjós i fluit, aromes a maduixes i pebre.
- Sindicat La Figuera, Garnatxa - D.O. Montsant — 26.⁵⁰
Equilibri entre sucositat i acidesa. Afruitat i fresc.
- Marqués de Murrieta, Tempra., Mazuelo - D.O. Rioja — 36.⁰⁰
La fruita es combina amb notes florals i tocs de roure.
- Dido, Garn., Merlot, Cab. Sauv. - D.O. Montsant — 29.⁵⁰
Tocs de fruits del bosc, fresc i lleuger.
- Pagos de Anguix, Tinto Fino - D.O. Rib del Duero — 35.⁰⁰
Criança en fustes nobles, untuós i fresc a la boca.