

GRAN BAR

Piparra

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

BUÏGAS 26
08017 BARCELONA

IG: @PIPARRA_BAR
WWW.PIPARRABAR.COM

· BARCELONA ·

APERITIVOS

- Gilda: anchoa o boquerón ³ — 2.⁹⁰
- Almendras saladas ⁷ — 3.⁶⁰
- Berberechos ⁵ — 10.⁹⁰
- Chips — 2.⁹⁰
- Aceitunas — 3.⁴⁰

PLATILLOS

- Ostra normandie n°3 ⁵ — 4.⁷⁰
- Pack 3u Ostras n°3 ⁵ + Copa de Cava — 18.⁰⁰
- Jamón ibérico cortado a mano — 19.⁹⁰
- Anchoas de Santoña (4u) y pan con tomate ^{0 3} — 10,⁵⁰
- Croqueta de jamón ib. (2u.) ^{0 1 2} — 5.⁷⁰
- Ensaladilla Rusa ^{0 1 2 3} — 7.²⁰
- Bravas Piparra (opción EXTRA picantes) ^{1 2} — 7.²⁰
- Bomba de ragout de carne (ud) ^{0 2} — 5.¹⁰
- Gambitas de cristal fritas (con huevo +2.¹⁰) ^{0 2 4} — 9.⁹⁰
- Piparras fritas — 8.⁹⁰
- Bikini trufado ^{0 1} — 8.⁹⁰
- Tortilla abierta (3 huevos) de buti negra y ceps confitados ² — 10.⁹⁰
- Parmigiana: berenjena, tomate, mozzarella y albahaca ¹ — 12.⁰⁰
- Bao de langostino y salsa de cacahuetes (2u.) ^{0 2 4 11} — 10.⁵⁰
- Bao de pollo, salsa de ciruelas y frutos secos (2u.) ^{0 2 4 11} — 10.²⁰
- Flor de alcachofa, panceta ib y yema de huevo ² — 9.⁷⁰
- Fricandó con setas ^{7 10} — 15.⁸⁰
- Albondigas de la casa ^{1 7 9 10} — 12.⁹⁰
- Cap i pota ^{7 10} — 12.²⁰

VERDES

- Ensalada de tomates, arenque y encurtidos ³ — 15.⁴⁰
- Carpaccio de calabacín, frutos secos y feta ^{1 7 9} — 12.⁹⁰
- Burrata, cherrys y kalamata ^{1 10} — 15.⁷⁰
- Crema del día — 6.⁹⁰

—

Las consumiciones en terraza se aplica un incremento del 10%. 10% IVA incluido.

PESCADOS

- Tartar de atún, melocotón y mayo de wasabi ^{0 1 3 6 11 14} — 18.²⁰
- Tataki de pez mantequilla y salsa de cítricos ^{0 1 3 6 9 14} — 17.⁹⁰
- Corvina marinada y jugo de mango ³ — 16.⁸⁰
- Pulpo, papada ibérica y boniato ³ — 17.⁵⁰
- Pescado del día ³ — 16.⁹⁰

CARNES

- Canelón de carrillera ^{0 1} — 16.⁶⁰
- Steak tartar a cuchillo ^{0 3 9} — 17.⁹⁰
- Presa Ibérica y parmentier — 18.⁹⁰
- Solomillo de ternera — 24.⁰⁰

POSTRES

- Lemon Pie ^{0 1 2 6 7 10 13} — 6.⁶⁰
- Pan, aceite y chocolate ^{0 1 2 6 7 10 13} — 6.⁶⁰
- Cheese Cake ^{0 1 2 6 7 10 13} — 6.⁶⁰
- Trufas choco-crunch ^{0 1 7} — 6.⁷⁰
- Sorbete de mandarina — 4.⁷⁰
- Helado de chocolate, vainilla, fresa ^{0 1 2 6 7} — 4.⁷⁰

Baby Gin Tonic - 5.⁹⁰

ALÉRGENOS

- | | |
|--------------------|---------------|
| 0 Gluten | 8 Cacahuetes |
| 1 Lactosa | 9 Mostaza |
| 2 Huevo | 10 Sulfitos |
| 3 Pescado | 11 Sésamo |
| 4 Crustaceos | 12 Apio |
| 5 Moluscos | 13 Altramuces |
| 6 Soja | 14 Cereales |
| 7 Frutosde cascara | |

Piparra Bar

· BARCELONA ·

COMBINADOS

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

VINO BLANCO

- Afortunado, Verdejo - D.O. Rueda — 3.⁶⁰ / 21.⁸⁰
Afrutado, fresco y suave. Un punto seco.
- Ales Blanques, Ganatxa Bl. - D.O. Empordà — 4.⁰⁰ / 23.⁵⁰
Fresco y afrutado, fácil de beber.
- Malvasia Sitges Vallformosa - Alt Penedès — 3.⁹⁰ / 23.⁰⁰
Fresco, buena acidez con aromas de fruta blanca fresca
- Volta, Albariño, Godello, Treix. - D.O. Ribeira Sacra — 29.⁹⁰
Fresco y mineral; buena estructura. Acidez vibrante..
- Emilio Moro Polvorete, Godello - D.O. Bierzo — 26.⁷⁰
Afrutado y cítrico. Seco.
- Torelló Gran Crysalis, Xarel·lo - D.O. Penedès — 31.⁰⁰
Equilibrado y envolvente, notas frutales, manzana.

ORANGE: 3R Nat., Cartoixà rojo - Tarragona. — 4.⁷⁰ / 28.⁰⁰
Ligero y fresco

ESPUMOSOS:

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

VINO ROSADO

- Artazuri, Ganacha Neg. - Navarra — 3.⁸⁰ / 23.⁵⁰
Color piel de cebolla; afrutado y con buena acidez.

VINO TINTO

- Veïnat, Garnatxa - D.O. Montsant — 3.⁹⁰ / 23.⁷⁰
Cuerpo medio, taninos finos. Poca barrica, final fresco.
- 822, Tempranillo - D.O. Rib. del Duero — 4.⁰⁰ / 25.⁶⁰
Corpulento y agradable, notas de frutas.
- La Montesa, Garnacha - D.O. Rioja — 29.⁰⁰
Fresco, esponjosos y fluido, aromas a fresas y pimienta.
- Sindicat La Figuera, Garnatxa - D.O. Montsant — 26.⁵⁰
Equilibrio entre jugosidad y acidez. Afrutado y fresco.
- Marqués de Murrieta, Tempra., Mazuelo - D.O. Rioja — 36.⁰⁰
La fruta se combina con notas florales y toques de roble.
- Dido, Garn., Merlot, Cab. Sauv. - D.O. Montsant — 29.⁵⁰
Toques de frutos silvestres, fresco y ligero.
- Pagos de Anguix, Tinto Fino - D.O. Rib del Duero — 35.⁰⁰
Crianza en maderas nobles, untuoso y fresco en boca.