

# PIPARRA BAR

## APERITIVOS

Gilda anchoa o boquerón<sup>3</sup> – 2<sup>'50</sup> / 2<sup>'70</sup>  
Aceitunas andaluzas – 2<sup>'50</sup>  
Patatas chips "Bonilla" – 2<sup>'70</sup>  
Almendras saladas<sup>7</sup> – 3<sup>'30</sup>  
Mojama y almendras saladas<sup>3 7</sup> – 5<sup>'90</sup>

## PLATILLOS

Pan y mantequilla ahumada<sup>5</sup> – 3<sup>'80</sup>  
Ostra normandie nº3<sup>5</sup> – 3<sup>'80</sup>  
Pack 3u. Ostras nº3<sup>5</sup> + Copa de Cava – 14<sup>'50</sup>  
Brie trufado<sup>0 1</sup> – 8<sup>'40</sup>  
Jamón ibérico cortado a mano – 17<sup>'50</sup>  
Anchoa de Santoña (ud)<sup>3</sup> – 2<sup>'50</sup>  
Croqueta de jamón ibérico (2ud.)<sup>0 1 2</sup> – 4<sup>'90</sup>  
Ensaladilla Rusa<sup>0 1 2 3</sup> – 6<sup>'20</sup>  
Bravas Piparra<sup>1 2</sup> – 6<sup>'50</sup>  
Bomba de ragout de carne (ud)<sup>0 2</sup> – 4<sup>'90</sup>  
Piparras fritas – 8<sup>'80</sup>  
Sardinas ahumadas y tartar de piparra – 8<sup>'80</sup>  
Bikini de porchetta, berenjena, brie y cebolla encurtida<sup>0 1</sup> – 9<sup>'80</sup>  
Berenjena asada, tahini y granada<sup>1 6</sup> – 9<sup>'20</sup>  
Alcachofas (2u.), panceta ib. y gambas<sup>2</sup> – 14<sup>'20</sup>  
Albondigas de la casa<sup>1</sup> – 12<sup>'90</sup>  
2Ensalada de tomate, encurtidos y piparra<sup>1 7</sup> – 11<sup>'90</sup>  
Burrata, cherrys confitados y pistachos<sup>1 7</sup> – 12<sup>'60</sup>  
Bao de Pato Pekín (2u.)<sup>0 6 11</sup> – 9<sup>'90</sup>  
Bao de costilla de cerdo, salsa Jack Daniels (2u.)<sup>0 10 11</sup> – 9<sup>'50</sup>  
Bao de langostino (2u.)<sup>0 2 6 11</sup> – 9<sup>'90</sup>  
Tataki de bonito y cacahuetes<sup>0 2 3 8</sup> – 14<sup>'80</sup>  
Tartar de salmón<sup>0 2 3 11</sup> – 15<sup>'60</sup>  
Lubina marinada con cítricos<sup>3</sup> – 14<sup>'70</sup>  
Ceviche peruano de corvina<sup>3</sup> – 14<sup>'40</sup>

Tagliata de ternera (onglet), mostaza, parmesano i rúcula<sup>1 9</sup> – 15<sup>'70</sup>  
Canelón de pollo XL y beichamel trufada<sup>0 1</sup> – 13<sup>'50</sup>  
Steak tartar y mantequilla ahumada<sup>0 1 9</sup> – 14<sup>'80</sup>  
Roast Beef y tartar de champiñones – 14<sup>'50</sup>

Alérgenos  
0 Gluten  
1 Lactosa  
2 Huevo

3 Pescado  
4 Crustacios  
5 Moluscos  
6 Soja

7 Frutos de secos  
8 Cacahuetes  
9 Mostaza  
10 Sulfitos

11 Sésamo  
12 Apio  
13 Altramuces

# PIPARRA BAR

## POSTRES

Lemon Pie<sup>0 1</sup> – 5'70

Cheese cake<sup>0 1</sup> – 5'70

Pan, aceite y chocolate<sup>0 1</sup> – 5'90

Trufas choco-crunch<sup>0 1</sup> – 5'90

Tiramisú de pistacho<sup>0 1 7</sup> – 6'20

Baby Gin Tonic – 5'00

## COCKTAILS

Moscow Mule – 9'00

Espresso Martin – 10'00

Negroni – 2'50

Bloody Mary – 9'00

Pisco Sour – 10'00

Paloma – 9'00

Aperol Spritz – 6'00

Sarti Spritz – 6'00

Hugo Spritz – 6'50

Campari Spritz – 6'50

Crodino Spritz 0'0 – 4'50

Sangría – 4'50 / 19'90

Vermut de la casa – 3'30

Alérgenos

0 Gluten

1 Lactosa

2 Huevo

3 Pescado

4 Crustacios

5 Moluscos

6 Soja

7 Frutos de secos

8 Cacahuetes

9 Mostaza

10 Sulfitos

11 Sésamo

12 Apio

13 Altramuces

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

10% IVA incluido

# PIPARA BAR

## **ESPUMOSOS / SPARKLING**

Cava Azimut – 20<sup>'00</sup>

*T - Penedés - Xarel.lo, Macabeu, Parellada*

Essencial Xarel.lo – 28<sup>'00</sup>

*T - Penedés - Chardonnay, Xarel.lo*

Ancestral del tros – 24<sup>'00</sup>

*N – Alt Penedés - Chardonnay, Xarel.lo*

## **CHAMPAGNE**

Cuvée Perpetuelles – 68<sup>'00</sup>

*T – Chamery (Fr.) - Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier*

## **BLANCS / WHITE**

Porró de la Casa – 3<sup>'50</sup> / 18<sup>'50</sup>

*N – Alt Penedés - Xarel.lo, Parellada*

Clar – 23<sup>'00</sup>

*N – Penedés - Xarel.lo, Muscat*

Afortunado – 3<sup>'50</sup> / 19<sup>'90</sup>

*T – Rueda - Verdejo*

Instint animal, Cal Xurriu – 23<sup>'00</sup>

*N – Penedés - Xarel.lo, Malvasia, Macabeu*

Perill Blanc [anfora]– 28<sup>'00</sup>

*N – Garraf - Xarel.lo*

# PIPARA BAR

**La Lleona – 21'00**

*N – Tarragona - Cartoixa de la Marina*

**Fruita Analògica – 25'00**

*N – Empordà - Garnatxa blanca*

**Experiencia, Succés Vinícola – 22'00**

*N – Conca de Barberà - Parellada*

**Llorens Blan 5.70 – 26'00**

*N – Conca de Barberà - Macabe, Parellada*

**La Canya, Oriol Artigas – 26'00**

*N - Alella - Pansa blanca, Godello*

**Too Mahats – 22'00**

*N - La Rioja - Viura, Garnatxa Blanca*

**Val de sil – 23'00**

*T - Valdeorras – Godello*

**7 Cepas – 22'00**

*T – Rías Baixas - Albariño*

**Cantayano – 23'00**

*N – Castilla León - Verdejo*

**Riesling 1L – 33'00**

*N - Riesling*

**Les Flanders – 55'00**

*N – Jura (Fr.) - Chardonnay*

# PIPARRA BAR

## ORANGE

Vitxo – 4<sup>'50</sup> / 22<sup>'00</sup>

*N – Penedés - Xarel.lo,, Chardonnay*

Skin Contact – 31<sup>'00</sup>

*N – Cahors (Fr.) – Sauv.Bl., Chenin, Uni Blanc*

Les Alifares – 34<sup>'00</sup>

*N - Terra Alta - Garnatxa Gris*

## ROSE

Vitxi – 4<sup>'00</sup> / 22<sup>'00</sup>

*T – Penedés – Pinot Noir, Malvasia*

Correcaminos, Microbio – 28<sup>'00</sup>

*N – Castilla y Leon - Rufete, Verdejo*

Fins als Kullons – 27<sup>'00</sup>

*N – Penedés – Garnatxa Bl., Sumool, Xarel.lo*

# PIPARA BAR

## NEGRES / RED

**Porró de la Casa – 3<sup>'50</sup> / 18<sup>'50</sup>**

*N – Alt Penedés – Garnatxa Neg., Merlot*

**822 – 4<sup>'00</sup> / 24<sup>'50</sup>**

*T – Ribera del Duero - Tempranillo*

**Vitxo – 4<sup>'00</sup> / 21<sup>'00</sup>**

*N – Cabernet Sauv., Sumoil, Garnatxa*

**Cugat – 22<sup>'00</sup>**

*N – Monastrell, Garnatxa Negra*

**Cuca de Ilum – 21<sup>'00</sup>**

*N – Conca de Barberà - Trepat*

**Altaroses Joan d'Anguera – 31<sup>'00</sup>**

*T – Montsant - Garnatxa*

**Elia, Le Figuera – 35<sup>'00</sup>**

*T – Garnatxa Neg., Caber. Sauv., Syrah*

**Estrem – 30<sup>'00</sup>**

*N – Priorat - Cariñena, Garnatxa Negra*

**L'Oratori – 3<sup>'50</sup> / 21<sup>'00</sup>**

*T – Empordà - Cariñena, Garnatxa Negra*

**Soca-Rel Escursac – 37<sup>'00</sup>**

*T – Mallorca - Esxursac*

**Gómez Cruzado Crianza – 26<sup>'00</sup>**

*T – La Rioja - Tempranillo*

# PIPARRA BAR

**Yotuel Selección – 35'00**

*T – Ribera del Duero – Tinta Fina*

**Yotuel Selección – 35'00**

*T – Ribera del Duero – Tinta Fina*

**Castro Candanz, Raúl Pérez – 23'00**

*T – Ribeira Sacra – Mencía*

**Quite, Verónica Ortega – 26'00**

*T – Bierzo – Mencía*

**Remordimiento – 21'00**

*T – Jumilla – Monastrell*

**Sextant, Leura u verre – 53'00**

*N – Borgoña – Pinot Noir*

**La Croquante – 30'00**

*T – Odenas Fr. – Gamay*