

# gigi von tapas

## PICA PICA

olivas verdes sicilianas	..... 4,50
pan con tomate	..... 3,95
almendras tostadas con tandoori	..... 3,50
patatas fritas al estilo Gigi con salsa de café y sriracha	..... 3,95
lengua de ternera frita, salsa de brie ahumada, manzana apio y semillas de mostaza en escabeche	..... 6,90
tofu crujiente rebozado con sal & pimienta y alubias negras fermentados	..... 6,00
selección de embutidos	pq. 4,00 / gr. 8,00
selección de quesos	pq. 4,00 / gr. 8,00
jamon iberico de bellota - curado 24 meses	pq. 9,25 / gr. 16,50

## CARNES

porchetta casera con mermelada de tomate y verduras en escabeche	..... 7,50
pechuga de pato ahumada al té, col fermentada y vinagreta de mostaza	..... 7,20
presa de cerdo con boniato, ciruelas pasas y amaretti	..... 7,95
costillas de ternera deshuesada con reducción de café & soja fermentada y acompañadas de espinacas picantes	..... 7,50
cerdo cocinado a fuego lento , yogurt de menta, mermelada de hibisco y cebolla	..... 8,95
gnocchi crujientes de parmesano, crema de guisantes, stracciatella y lardo (opción vegetariana 6,15)	..... 7,15
panchetta de cerdo curado, puré de col roja, verduras baby de temporada	..... 8,20
alitas de pollo crujiente con hoisin pak choy al vapor y aceite macerado con especias	..... 7,90

## PESCADO

ensaladilla rusa con atún confitado (opción vegetariana 4,50)	..... 6,50
caballa ahumada, salsa de ajo dulce y anchoas, limón confitado, wasabi tobiko	..... 8,20
ceviche de marisco con leche de tigre al aji amarillo	..... 10,40
Trucha curada con whisky, hinojo marino, naranja agri dulce y vinagreta de cítricos	..... 8,20
almejas en dashi de beicon, patatas y aceite de clorofila	..... 10,50
pulpo asado con miso servido encima una ensalada de garbanzos, alcaparras, kalamata y castañas de agua	..... 11,40

## VEGETARIANO

bastones de berenjena en tempura con una reducción de vinagre negro	..... 7,25
flan de huevo, aceitunas secas, tomate confitado y piñones tostados	..... 5,50
tartar de remolacha con crème fraiche ahumada, chalotas en escabeche y crujiente de arroz inflado	..... 6,75
duxelle de setas de temporada, alcachofas veloute, champiñones en escabeche y aceite de trufa (servido con un brioche crujiente)	..... 7,20
huevos rellenos "deviled eggs" y romesco estilo Gigi	..... 5,50
Ensalada de granos de espelta, limón preservado, frutos secos caramelizados, hojas verdes con una vinagreta de miso blanco y parmesano	..... 7,95
ravioli de champiñones crema de champiñones y espuma de alga kombu y shitake	..... 8,90
"risotto" de quinoa, pesto de pistacho, espárragos, crema de limón y ricotta salata (ricotta curada con sal)	..... 7,90

## POSTRES

babá au rum, nata montada, limon confitado y cerezas maraschino	..... 5,95
tarta de limón con crème fraiche de regaliz	..... 5,90
sopa de piña y mango con gelatina de frutas de la pasión y sorbete de coco	..... 5,95
selección de trufas de chocolate	..... 5,25
Creme brulee de café, plátano caramelizado, gofre crujiente y pistacho en polvo	..... 4,95

tapas · brunch · bar · carrer de la marina 189 · bcn · 08013