

gigi von tapas

PICA PICA

| | |
|--|----------------------|
| olives verdes sicilianes | 4,50 |
| pa amb tomàquet | 3,95 |
| ametlles torrades amb tandoori | 3,50 |
| patates fregides al estil Gigi amb salsa de cafè i sriracha | 3,95 |
| llengua de vedella fregida, salsa fumada de brie, poma api i llavors de mostassa en escabtex | 6,90 |
| tofu cruixent amb un arrebossat de sal & pebre i mongetes negres fermentats | 6,00 |
| selecció d'embotits | bq. 4,00 / gr. 8,00 |
| selecció de formatges | bq. 4,00 / gr. 8,00 |
| pernil de gla iberic - curat 24 mesos | bq. 9,25 / gr. 16,50 |

CARNES

| | |
|--|------------|
| porchetta casolana amb melmelada de tomàquet i verdures en escabtex | 7,50 |
| pit de d'ànec fumat al te, col fermentada i vinagreta de mostassa | 7,20 |
| presa de porc amb moniato, prunes i amaretti | 7,95 |
| costelles de vedella desossada, reducció de cafè i soja fermentada acompanyades d'espínacs picants | 7,50 |
| broquetes de xai amb iogurt de menta i cebetes en escabtex | 8,95 |
| gnocchi cruixents de parmesà, crema de pèsols, stracciatella i lardo (opció vegetariana 6,15) | 7,15 |
| cansalada de porc curat, puré de col vermella, verdures baby de temporada | 8,20 |
| aletes de pollastre amb hoisin pak choy al vapor i oli macerat amb especíes | 7,90 |

PEIX

| | |
|---|-------------|
| ensalada russa amb tonyina confitada (opció vegetariana 4,50) | 6,50 |
| verat fumat, salsa d'alls dolços i anxoves, llimona confitada, wasabi tobiko | 8,20 |
| ceviche de marisc amb llet de tigre al aji groc | 10,40 |
| Truita curada amb whisky, fonoll marí, taronja agridolç, vinagreta de cítrics | 8,20 |
| cloïses en dashi de beicon, patates i oli de clorofil·la | 10,50 |
| Pop rostit amb miso, servit sobre una amanida de cigrons, tàperes, kalamata i castanyes d'aigua | 11,40 |

VEGETARIÀ

| | |
|--|------------|
| bastons d'albergínia en tempura amb una reducció de vinagre negre | 7,25 |
| Ou en un flascó (flam d'ou salat), olives de Kalamata seques, tomàquet confitat, pinyons torrats | 5,50 |
| tartar de remolatxa amb crème fraiche fumada, chalotas en escabtex i cruixent d'arròs inflat | 6,75 |
| duxelle de bolets de temporada, carxofes veloute, bolets en escabtex, i oli de trufa (amb pa de brioche cruixent) | 7,20 |
| ous farcits i romesco al estil Gigi | 5,50 |
| Amanida de llavors d'espelta, conservat de llimona, fruita seca caramel·litzada, fulles verdes amb una vinagreta de miso blanc i parmesà | 7,95 |
| ravioli de xampinyons crema de xampinyons i escuma d'alga kombu i shitake | 8,90 |
| "risotto" de quinoa, pesto de festucs, espàrrecs, crema de llimona i ricotta salata (ricotta curada amb sal) | 8,90 |

POSTRES

| | |
|--|------------|
| babá au rum, nata muntada, llimona confitada i cireres maraschino | 5,95 |
| pastís de llimona amb crème fraiche de regalèssia | 5,90 |
| sopa de pinya i mango amb gelatina de fruites de la passió i sorbet de coco | 5,95 |
| selecció de trufes de xocolata | 5,25 |
| creme brulee de cafè, plàtan caramel·litzat, gofre cruixent i pols de festuc | 4,95 |

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