

A partir de les 18:00

gigi von tapas

PARA ACOMPAÑAR

pà de coca de folgueroles amb tomàquet 3,25

PER PICAR

olives verdes sicilianes 3,95
ametlles “de la casa” (tandoori) 3,50
patates fregides al estil Gigi amb salsa de cafè i sriracha 4,50
bastons d'albergínia en tempura amb una reducció de vinagre negre 6,30
seitons al vinagre de Xerès I oli d'oliva 6,25
croquetes de bolets de temporada, oli de tofona amb crema de parmesà 6,00
croquetes de pernil amb crema de parmesà 6,00
ous de corral “trencats” patates fregides i pernil curat 7,95
ous de corral “trencats” (vegetarià) patates fregides, patè de bolets, oli da tòfona, parmesà 7,95
tofu cruixent amb un arrebossat de sal & pebre i mongetes negres fermentade 6,00
aletes de pollastre sticky a l'estil japonès 6,90
ensaladilla russa amb ventresca de tonyina (opció vegetariana 5,50) 6,50
selecció d'embotits 8,00
selecció de formatges 8,00
pernil de gla iberic - curat 24 mesos 16,50

PLATTOS

gambes borratxes amb all, mantega, vi blanc, i llimona servida amb tortes de blat 10,95
porchetta casolana i verdures en escabetx 8,25
pit d'ànec, col en escabetx i vinagreta de mostassa 7,20
presa de porc amb moniato, prunes i amaretti 7,95
estofat de vedella, reducció de cafè, cigrons & soja fermentada, espinacs picants, ceba cruxient, crème fraiche 8,95
xai cuinat a foc lent, tabbouleh, iogurt, menta, melmelada de hibisc i ceba 8,95
gnocchi cruixents de parmesà, crema de pèsols, straciatella i lardo (opció vegetariana 6,15) 7,15
cansalada de porc curat, puré de col vermella, verdures baby de temporada 8,20
ceviche de marisc amb llet de tigre al aji groc 10,40
truita curada amb whisky, fonoll marí, taronja agradolça, vinagreta de cítrics 8,20
fabada asturiana amb pop, cansalada, xoriço i tomàquet fumat 11,40
truita (ous de corral) amb maira fumada, porros a la mantega, oli d'atmetlla amb pimentó 7,80
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 bolets consommé de bolets i aire d'alga kombu i shiitake 8,90
“risotto” de quinoa, pesto de festucs, espàrrecs, crema de llimona i ricotta salata (ricotta curada amb sal) 7,90

POSTRES

pastís de llimona amb crème fraiche 5,90
pudding de toffee (caramel) al estil gigi amb crème fraiche 5,95
selecció de trufes de xocolata 5,25
creme brulee de cafè, i pols de festuc 4,95

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