

A partir de las 18:00

gigi von tapas

PARA ACOMPAÑAR

pan de coca de folgueroles con tomate 3,25

PARA PICAR

aceitunas verdes sicilianas 3,95
 almendras de "la casa" (tandoori) 3,50
 patatas fritas al estilo Gigi con salsa de café y sriracha 4,50
 bastones de berenjena en tempura con una reducción de vinagre negro 6,30
 boquerones al vinagre de jerez y aceite de oliva 6,25
 croquetas de setas de temporada y aceite de trufa con crema de parmesano 6,00
 croquetas de jamón con crema de parmesano 6,00
 huevos de corral "rotos" patatas fritas y jamón curado 7,95
 huevos de corral "rotos" (vegetarianos) patatas fritas, paté de setas, aceite de trufa, parmesano 7,95
 tofu crujiente rebozado, soja y alubias negras fermentadas 6,00
 alitas de pollo "sticky" en un estilo japonés 6,90
 ensaladilla rusa con ventresca de atún (opción vegetariana 5,50) 6,50
 selección de embutidos 8,00
 selección de quesos 8,00
 jamón ibérico de bellota - curado 24 meses 16,50

PLATTOS

gambas borrachas con ajo, mantequilla, vino blanco y limón servido con tortillas de trigo 10,95
 porchetta casera y verduras en escabeche 8,25
 pechuga de pato, col encurtida y vinagreta de mostaza 7,20
 presa de cerdo con boniato, ciruelas pasas y amaretti 7,95
 estofado de ternera, reducción de café, garbanzos y soja fermentada, espinacas picantes, cebolla crujiente, crème fraiche 8,95
 cordero cocinado a fuego lento, tabbouleh, yogurt, menta, mermelada de hibisco y cebolla 8,95
 gnocchi crujientes de parmesano, crema de guisantes, stracciatella, lardo (opción vegetariana 6,15) 7,15
 panchetta de cerdo curado, puré de col roja, verduras de temporada 8,20
 ceviche de pescado y mariscos, leche de tigre al ají amarillo 10,40
 trucha curada con whisky, hinojo marino, naranja agridulce y vinagreta de cítricos 8,20
 pulpo con fabada asturiana, panchetta, chorizo y pimentón ahumado 11,40
 tortilla (huevos de corral) con maira ahumado, puerro a la mantequilla, aceite de almendra y pimentón 7,80
 ensalada de espelta, limón preservado, frutos secos caramelizados, hojas verdes vinagreta de miso blanco, parmesano 7,95
 ravioli de setas consommé de setas y aire de alga kombu y shiitake 8,90
 "risotto" de quinoa, pesto de pistacho, espárragos, crema de limón, queso ricotta salada 7,90

POSTRES

tarta de limón con crème fraiche 5,90
 pudding de toffee (caramelo) al estilo gigi con crème fraiche 5,95
 selección de trufas de chocolate 5,25
 creme brulee de café y pistacho en polvo 4,95

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

instagram.com/gigivontapas +34 932 469 028
 facebook.com/gigivontapas info@gigivontapas.com
 twitter.com/gigivontapas @ www.gigivontapas.com