

pippers
restaurant
mediterrani 

Mediterranean
Cuisine



Sushi Bar
& Raw



 RECUPERANDO EL ESPÍRITU
DEL PORT D'ALCÚDIA 





.....ENTRANTES Y TAPAS.....

Pa amb oli (pan tostado, aceite y tomate)	7.50	Alitas de pollo (hazlas picantes si quieres)	13.00
Patatas bravas	7.50	Hummus con crudités y pan de pita	12.50
Edamame Fritos	7.50	Champiñones al ajillo	10.50
Croquetas de quinoa y brocoli	10.50	Gyozas de pollo y verduras	10.00
Huevos rotos con jamón ibérico	15.00	Pimientos de padrón	10.00
Huevos rotos con virutas de trufa negra	17.00	Parrillada de verduras y espárragos trigueros	15.00
Huevos rotos con chipirones	15.00	Tempura de vegetales y langostinos con salsa Tentsuyu	17.50
Pollo crujiente y guacamole casero	13.50	Fritos de bacalao y pimientos de padrón	15.50
Envuelto de gambas con bacón y salsa alioli	15.00	Calamares a la andaluza	16.50
Wantones crujientes de espinacas, queso de cabra y salsa teriyaki	12.00	Gambas al ajillo	16.50
Nachos con guacamole y jalapeños	13.50	Boquerones fritos	15.50
Tortilla cremosa de patata y cebolla	10.00	Pescadito frito	15.50
Tabla de jamón ibérico y pan de cristal	18.50	Langostinos en tempura con mayonesa de sriracha	15.50
Tabla de quesos y pan de cristal	16.50	Chipirones fritos	15.50

Mejillones	16.50	Pulpo mallorquín de roca	20.50
· Thai: con leche de coco, curry y cilantro		· Frito con aioli negro	
· A la Marinera con prensal blanc		· A la brasa	
· En salsa de puerro, apio y cilantro		· A la gallega	

.....ENSALADAS.....

Gazpacho de la casa	9.50
Ensalada Griega · cebolla roja, pimiento verde, tomate, queso feta, pepino, aceitunas negras y orégano	14.50
Ensalada Caesar · variedad de lechugas, pollo, parmesano, picatostes y la famosa salsa caesar	15.00
Ensalada Gourmet · variedad de lechugas, tomate cherry, jamón ibérico, queso de cabra y rúcula	16.50
Ensalada de salmón · variedad de lechugas, salmón marinado al eneldo y aguacate	15.00
Ensalada Caprese · con tomate, mozzarella fresca y albahaca	14.50
Ensalada de queso de cabra a la brasa · con cebolla caramelizada y nueces	14.50
Tartar de verduras, aguacate y tomate raff	12.00

.....PASTA.....



Espaguetis a la boloñesa	14.50
Espaguetis carbonara	15.00
Tagliatelles de ternera · panceta ibérica, champiñones y queso parmesano	17.50
Fettuccini · con setas y gambas	17.50
Fettuccini · con salmón y espinacas	17.50
Tagliatelles frutti di mare	17.50
Fettuccini al pesto	14.50
Tagliatelles de verduras · tomate confitado, espinacas, aceitunas negras y tofu	15.50



.....BURGER · SANDWICH & TACOS.....

Burgers 225 gr. y 100% ternera. Servidas con patatas fritas.

Pipper's burger · ketchup de ramallet y vinagreta de mostaza	15.50
The Big Cheese · con queso a elegir: cheddar, roquefort o mozzarella fresca	15.50
Mexicana · con guacamole, queso y jalapeños	15.50
Le Club · sandwich de pollo, bacón, queso, lechuga y mayonesa	15.50
Sandwich sueco · con salmón marinado, huevo y salsa cocktail	15.50
Wrap de Falafel · croquetas de garbanzos con salsa de yogur	14.50
Wrap de tofu · tofu, berenjena frita y hummus de remolacha	14.50
Veggie Burger · judias negras, champiñones portobello, zanahoria y orégano	15.50
Tacos Cochinita Pibil · paletilla de cerdo marinada y estofada con salsa de tomate y achiote	16.50
Tacos Mexican · Soft shell crab (cangrejo tempurizado), guacamole, cilantro y zumo de lima	16.50

.....ARROCES.....



(Precio por persona)

Paella mixta	17.50
Paella de marisco	18.50
Paella ciega de marisco	18.50
Paella de verduras a la brasa	16.50
Arroz negro de rodaballo, sepia y aioli	18.50
Paella de bogavante y marisco	34.50
Fideuá de pescado y marisco ciega	18.50

.....PESCADOS Y MARISCOS.....

Lubina a la espalda · con aceite, vinagre y ajos	24.50
Lubina a la mediterránea · con alioli y verduras de temporada	24.50
Bacalao confitado a baja temperatura · con alioli de azafrán	24.50
Bacalao en tempura · con patatas, ajos y pimientos a la brasa	24.50
Bacalao al horno · con crema tibia de patata y puerros	24.50
Salmón Teriyaki · espárragos trigueros y salsa teriyaki	22.00
Salmón bearnesa · con verduras salteadas y salsa bearnesa	22.00
Salmón asado a la parrilla · hierbas, ajo y especias	22.00
Atún con salsa de gambas y marisco · verduras y arroz pilaf	27.50
Atún · marinado con ponzu, salsa de naranja y jengibre	27.50
Rodaballo con almejas en salsa verde	26.50
Rodaballo a la brasa	26.50
Bogavante a la brasa	35.50

.....NUESTRA PARRILLA.....



Pollo Cajún · estilo Luisiana con cebolla frita	19.50
Pechuga de pollo a la parrilla · con jamón ibérico y salsa de parmesano	20.50
Pechuga de pollo al curry · con arroz y verdura salteada	19.50
Souvlaki (brochetas griegas) de pollo campero · marinado con limón, ajo y perejil con patatas al romero	19.50
Secreto de cerdo ibérico a la brasa	24.50
Secreto de cerdo ibérico · con salsa mostaza	24.50

TERNERA PREMIUM

Fillet steak 230gr · Solomillo	29.50
Surf&turf · Solomillo de ternera (120 gr) y medio bogavante	35.50
Rib Eye 650gr · Chuletón sin hueso	31.00
Bone in Rib Eye 650gr · Chuletón de ternera	31.00

Ternera del norte de España madurada en seco un mínimo de 28 días.

**Salsas 3,50€ · Allioli · Mostaza
Pimienta · Roquefort · Champiñones**

.....POSTRES.....

Texturas de chocolate	7.50
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>· para 2 personas / especialidad de la casa / 10 min. de elaboración</i>	10.50
Tiramisú con ensaimada al aroma de cacao	7.50
Tarta fina de manzana · 10 min. de elaboración	7.50
“Cheese cake” con salsa de frutos rojos	7.50
Crumblé de yogurt y fresas	7.00
Biscuit glacé de turrón	7.00
Bola de helado	2.50

pippers
restaurant
mediterrani 

