

**pippers**  
restaurant  
mediterrani 

Mediterranean  
Cuisine



Sushi Bar  
& Raw



 RECUPERANDO EL ESPÍRITU  
DEL PORT D'ALCÚDIA 



## .....ENTRÉES ET TAPAS.....

<b>Pa amb oli</b> <i>(pain grillé, huile et tomate)</i>	7.50	<b>Ailes de poulet</b> <i>(peuvent également être épicées si vous le souhaitez)</i>	13.00
<b>Patatas bravas</b>	7.50	<b>Houmous, crudités et pain pita</b>	12.50
<b>Edamames Frits</b>	7.50	<b>Champignons à l'ail</b>	10.50
<b>Croquettes de quinoa et de brocoli</b>	10.50	<b>Gyozas au poulet et aux légumes</b>	10.00
<b>Oeufs brouillés au jambon ibérique</b>	15.00	<b>Poivrons de Padrón</b>	10.00
<b>Oeufs brouillés et copeaux de truffe noire</b>	17.00	<b>Parrillada de légumes et asperges sauvages</b>	15.00
<b>Oeufs brouillés aux petits calmars</b>	15.00	<b>Tempura de légume et crevettes à la sauce Tentsayu</b>	17.50
<b>Poulet croustillant et guacamole maison</b>	13.50	<b>Accras de morue et poivrons de Padrón</b>	15.50
<b>Crevettes enveloppées de bacon et sauce aioli</b>	15.00	<b>Calamars à l'andalouse</b>	16.50
<b>Wontons (triangles) croustillants aux épinards, fromage de chèvre et sauce Teriyaki</b>	12.00	<b>Crevettes à l'ail</b>	16.50
<b>Nachos au guacamole et piments jalapeños</b>	13.50	<b>Boquerones frits</b>	15.50
<b>Omelette crémeuse aux pommes de terre et aux oignons</b>	10.00	<b>Poisson frit</b>	15.50
<b>Planche de jambon ibérique et pain "de cristal"</b>	18.50	<b>Crevettes tempura et mayonnaise au jalapeño sriracha</b>	15.50
<b>Plateau de fromages et pain "de cristal"</b>	16.50	<b>Petits calmars frits</b>	15.50

### **Moules**

**16.50**

- Thai : au lait de coco, au curry et à la coriandre
- À la marinère avec pensal blanc
- Avec une sauce aux poireaux, céleri et coriandre

### **Poulpe de roche de Majorque**

**20.50**

- Frit avec aioli noir
- Grillé
- À la galicienne

## .....SALADES.....

<b>Gazpacho maison</b>	9.50
<b>Salade grecque</b> · oignons rouges, poivron vert, tomate, fromage feta, concombre, olives noires et origan	14.50
<b>Salade César</b> · variété de laitues, poulet, parmesan, croûtons et la fameuse sauce César	15.00
<b>Salade Gourmet</b> · variété de laitues, tomate cerise, jambon ibérique, fromage de chèvre et roquette	16,50
<b>Salade de saumon</b> · variété de laitues, saumon mariné à l'aneth et avocat	15.00
<b>Salade Caprese</b> · avec tomate, mozzarella fraîche et basilic	14.50
<b>Salade de fromage de chèvre grillé</b> · avec oignon caramélisé et noix	14.50
<b>Tartare de légumes, avocat et tomate Raf</b>	12.00

.....PÂTES.....



Spaghetti à la bolognaise	14.50
Spaghetti à la carbonara	15.00
Tagliatelles de boeuf · bacon, champignons et fromage parmesan	17.50
Fettuccini · au champignons et crevettes	17.50
Fettuccini · aux saumon et aux épinards	17.50
Tagliatelles frutti di mare	17.50
Fettuccini al pesto · noix et mozzarella fraîche	14.50
Tagliatelles aux légumes · tomates confites, épinards, olives noires et tofu	15.50



.....BURGER · SANDWICH & TACOS.....

Burgers: 225 g et 100 % bœuf. Servis avec des frites.

Pipper's burger · ketchup de tomate de Ramallet et vinaigrette à la moutarde	15.50
The Big Cheese · fromage au choix: cheddar, roquefort ou mozzarella fraîche	15.50
Mexicana · avec du guacamole, du fromage et des piments jalapeños	15.50
Le Club · sandwich de poulet, bacon, fromage, laitue et mayonnaise	15.50
Sandwich suédois · saumon mariné, oeuf et sauce cocktail	15.50
Wrap de Falafels · croquettes de pois chiches à la sauce yaourt	14.50
Wrap de tofu · tofu, aubergine frite et houmous de betterave	14.50
Veggie Burger · haricots noirs, champignons portobello, carottes et origan	15.50
Tacos Cochinita Pibil · épaule de porc marinée et mijotée avec sauce tomate et roucou	16.50
Tacos Mexican · Soft shell crab (crabe tempurisé), guacamole, coriandre et jus de citron vert	16.50

.....PLATS DE RIZ.....



· Min 2 pax  
· Prix par personne

Paella mixte	17.50
Paella aux fruits de mer	18.50
Paella aux fruits de mer dite « de l'aveugle »	18.50
Paella aux légumes grillés	16.50
Riz noir, turbot, seiche et aïoli	18.50
Paella au homard et aux fruits de mer	34.50
Fideuá de poisson et de fruits de mer à l'aveugle	18.50

.....POISSONS ET FRUITS DE MER.....

<b>Bar à l'unilatérale</b> · avec huile, vinaigre et ails	24.50
<b>Bar à la méditerranéenne</b> · avec de l'aïoli et des légumes de saison	24.50
<b>Morue confite à basse température</b> · avec de l'aïoli au safran	24.50
<b>Morue en tempura</b> · avec de pommes de terre, d'ail et de poivrons grillés	24.50
<b>Morue au four</b> · avec velouté tiède aux pommes de terre et poireaux	24.50
<b>Saumon Teriyaki</b> · asperges sauvages et sauce Teriyaki	22.00
<b>Saumon béarnaise</b> · avec de légumes sautés et de sauce béarnaise	22.00
<b>Saumon grillé</b> · herbes, ail et épices	22.00
<b>Thon avec sauce crevettes et fruits de mer</b> · légumes et riz pilaf	27.50
<b>Thon</b> · mariné à la sauce Ponzu avec sauce orange et gingembre	27.50
<b>Turbot avec des palourdes à la sauce verte</b>	26.50
<b>Turbot grillé</b>	26.50
<b>Homard grillé</b>	35.50

.....GRILL.....



<b>Poulet cajun</b> · de Louisiane et oignons frits	19.50
<b>Blanc de poulet grillé</b> · jambon ibérique et sauce parmesan	20.50
<b>Blanc de poulet au curry</b> · accompagné de riz et de légumes sautés	19.50
<b>Souvlaki (brochettes grecques)</b> · de poulet fermier mariné au citron, à l'ail et au persil, avec des pommes de terre au romarin	19.50
<b>Secret ibérique grill</b>	24.50
<b>Secreto de porc ibérique</b> · avec sauce à la moutarde	24.50

**BOEUF PREMIUM**

<b>Filet de boeuf 230gr</b> · faux-filet	29.50
<b>Surf&amp;turf</b> · faux-filet de boeuf (120 gr) et un demi-homard	35.50
<b>Rib Eye 650gr</b> · côte de boeuf désossée	31.00
<b>Bone in Rib Eye 650gr</b> · côte de boeuf	31.00

*Boeuf du nord de l'Espagne séché pendant un minimum de 28 jours.*

**Salsas 3,50€** · Allioli · Moutarde  
Poivre · Roquefort · Champignons

.....DESSERTS.....

Textures de chocolat	7.50
<b>Coulant au chocolat et glace à la vanille</b> · pour 2 personnes / Spécialité maison / 10 min. d'élaboration	<b>10.50</b>
Tiramisu avec ensaimada · (brioche des Baléares) à l'arôme de cacao	7.50
Tarte fine aux pommes · 10 min. d'élaboration	7.50
“Cheese cake” et sauce aux fruits rouges	7.50
Crumble yaourt et fraises	7.00
Biscuit glacé au nougat	7.00
Boule de glace	2.50

***pippers***  
restaurant  
*mediterrani* 

