

**pippers**

restaurant  
Mediterrani



Mediterranean  
Cuisine

Sushi Bar  
& Raw

RECUPERANDO EL ESPÍRITU  
DEL PORT D'ALCÚDIA





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

Pa amb oli <i>(pan tostado, aceite y tomate)</i>	8.50	Alitas de pollo <i>(hazlas picantes si quieres)</i>	14.50
Patatas bravas	8.50	Hummus con crudités y pan de pita	14.50
Edame al vapor	8.00	Champiñones al ajillo	12.00
Croquetas de quinoa y brocoli	12.00	Gyozas de pollo y verduras	12.00
Huevos rotos con jamón ibérico	15.50	Pimientos de padrón	11.50
Huevos rotos con chipirones	17.50	Parrillada de verduras y espárragos trigueros	16.50
Pollo crujiente y guacamole casero	15.50	Tempura de vegetales y langostinos con salsa Tentsuyu	19.50
Envuelto de gambas con bacón y salsa alioli	16.00	Fritos de bacalao y pimientos de padrón	17.50
Wantones crujientes de espinacas, queso de cabra y salsa teriyaki	13.50	Calamares a la andaluza	17.50
Nachos con guacamole y jalapeños	15.00	Gambas al ajillo	18.00
Tabla de jamón ibérico y pan de cristal	21.50	Boquerones fritos	17.50
Tabla de quesos y pan de cristal	18.50	Pescadito frito	17.50
Langostinos en tempura con mayonesa de sriracha	18.50	Chipirones fritos	17.50

### Mejillones

17.50

- Thai: con leche de coco, curry y cilantro
- A la Marinera con prensal blanc
- En salsa de puerro, apio y cilantro

### Pulpo mallorquín de roca

22.50

- Frito con aioli negro
- A la brasa
- A la gallega

## .....ENSALADAS.....

Gazpacho de la casa	10.50
Ensalada Griega · cebolla roja, pimiento verde, tomate, queso feta, pepino, aceitunas negras y orégano	15.50
Ensalada Caesar · variedad de lechugas, pollo, parmesano, picatostes y la famosa salsa caesar	16.50
Ensalada Gourmet · variedad de lechugas, tomate cherry, jamón ibérico, queso de cabra y rúcula	17.50
Ensalada de salmón · variedad de lechugas, salmón marinado al eneldo y aguacate	17.00
Ensalada Caprese · con tomate, mozzarella fresca y albahaca	15.50
Ensalada de queso de cabra a la brasa · con cebolla caramelizada y nueces	15.50



## .....OSTRAS · BARRA DE CRUDOS.....

Ostras · especial “Daniel Sorlut” Francia	1u. 5.00
Ostras en tempura · con salsa tentsuyu	2u. 11.00
Ostras acevichadas · con curry verde	2u. 11.00
Ceviche clásico de lubina · con leche de tigre, cebolla roja y chifles “chips de plátano”	21.00
Tartar de salmón · toque cítrico con canónigos, aguacate, mango e ikura	19.50
Tartar de atún “Yellowfin” · marinado con ponzu, jengibre y guacamole	21.50



## .....BURGER · SANDWICH & TACOS.....

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

Pipper’s burger · ketchup de ramallet y vinagreta de mostaza	17.00
The Big Cheese · con queso a elegir: cheddar, roquefort o mozzarella fresca	17.50
Mexicana · con guacamole, queso y jalapeños	17.50
Le Club · sandwich de pollo, bacón, queso, lechuga y mayonesa	17.50
Sandwich sueco · con salmón marinado, huevo y salsa cocktail	17.50
Wrap de Falafel · croquetas de garbanzos con salsa de yogur	16.50
Wrap de tofu · tofu, berenjena frita y hummus de remolacha	16.50
Veggie Burger · judias negras, champiñones portobello, zanahoría y orégano	16.50
Tacos Cochinita Pibil · paletilla de cerdo marinada y estofada con salsa de tomate y achiote	17.50
Tacos Mexican · Soft shell crab (cangrejo tempurizado), guacamole, cilantro y zumo de lima	18.00

## .....PASTA.....



Espaguetis a la boloñesa	17.00
Espaguetis carbonara	17.00
Tagliatelles de ternera · panceta ibérica, champiñones y queso parmesano	19.00
Fettuccini · con setas y gambas	19.00
Fettuccini · con salmón y espinacas	19.00
Tagliatelles frutti di mare	19.00
Fettuccini al pesto	16.50
Tagliatelles de verduras · tomate confitado, espinacas, aceitunas negras y tofu	16.50

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

Lubina a la espalda · con aceite, vinagre y ajos	25.50
Lubina a la mediterránea · con alioli y verduras de temporada	25.50
Bacalao confitado a baja temperatura · con alioli de azafrán	25.50
Bacalao en tempura · con patatas, ajos y pimientos a la brasa	25.50
Bacalao al horno · con crema tibia de patata y puerros	25.50
Salmón Teriyaki · espárragos trigueros y salsa teriyaki	23.50
Salmón bearnesa · con verduras salteadas y salsa bearnesa	23.50
Salmón asado a la parrilla · hierbas, ajo y especias	23.50
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	38.50

## .....NUESTRA PARRILLA.....

Pollo Cajún · estilo Luisiana con cebolla frita	21.50
Pechuga de pollo a la parrilla · con jamón ibérico y salsa de parmesano	21.50
Pechuga de pollo al curry · con arroz y verdura salteada	21.50
Souvlaki (brochetas griegas) de pollo campero · marinado con limón, ajo y perejil con patatas al romero	21.50
Secreto de cerdo ibérico a la brasa	25.50
Secreto de cerdo ibérico · con salsa mostaza	25.50



## TERNERA PREMIUM

Fillet steak 230gr · Solomillo	29.50
Rib Eye 650gr · Chuletón sin hueso	32.50
Bone in Rib Eye 650gr · Chuletón de ternera	32.50

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

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

## .....ARROCES.....

Min. 2 personas  
(Precio por persona)

Paella mixta	18.50
Paella de marisco	19.50
Paella ciega de marisco	19.50
Paella de verduras a la brasa	17.50
Arroz negro de rodaballo, sepia y alioli	20.50
Fideuá de pescado y marisco ciega	20.50



## ARROCES ESPECIALES

Bogavante y marisco	29.50
Secreto Ibérico y Setas	22.50
Gamba roja, sepia y alioli	23.50
Sepia y botifarron	20.50

## .....PIZZAS.....

Margarita · tomate, mozzarella y albahaca	11.00
Prosciutto · tomate, mozzarella y jamón	13.50
Capricciosa · tomate, mozzarella, jamón y champiñones	15.00
Pepperoni · tomate, mozzarella y pepperonni	15.00
Quattro Formaggi · tomate, mozzarella, queso edam, roquefort y parmigiano	15.50
Bolognese · tomate, mozzarella y salsa boloñesa	15.50
Diavola · tomate, mozzarella, pepperoni, bacon y aceite picante	15.50
Don Giacomo · tomate, mozzarella, pollo, bacon, cebolla y aceite picante	17.00
Parmigiana · tomate, mozzarella, jamón de parma, rúcula y parmigiano	17.50
Il padrino · tomate, mozzarella, buey, cebolla, bacon y aceite picante	18.50
Mamma Mia · tomate, mozzarella, gambas y espinacas	18.50
Di Gabrielle · tomate, mozzarella, queso de cabra, espinacas, cebolla y aceitunas negras	17.00
Frutti de mare · tomate, mozzarella, gambas, calamares y mejillones	18.50
Veggi · tomate, mozzarella, calabacín, cebolla y pimiento rojo	13.50
Blossom Street · tomate, mozzarella, jamón y piña	14.50
Cada ingrediente extra	2.00

## .....POSTRES.....

Tiramisú con ensaimada al aroma de cacao	7.50
Tarta de Zanahoria	7.00
Brownie de chocolate con nueces	7.50
“Cheese cake” con salsa de frutos rojos	7.50
Crumbelé de yogurt y fresas	7.50
Bola de helado	3.00

Especialidad de la casa. 20 min. de elaboracion. Para 2 personas.

Coulant de chocolate con helado de vainilla · 12.00€

Tarta fina de manzana con helado de vainilla · 12.00€

***pippers***  
restaurant  
*Mediterrani* 

