Aquí no hay primeros ni segundos.
Se pide al centro, se prueba todo
y se repite lo que engancha.

PARA ROMPER EL HIELO

Abrimos boca, subimos el volumen.

Tosta de mejillón en escabeche **13€**
Guacamango, curry suave, mayo wasabi
y jalapeño (Pica)

Ensaladilla de pulpo **MEDIA 9,5€**
Con tartar de atún **ENTERA 14,5€**

Ceviche de salmón noruego **MEDIA 10,5€**
Ponzu, aguacate, vinagre de arroz **ENTERA 17€**
y maíz chulpe (Pica lo justo)

Milhojas de tomate rosa **17,5€**
marinado en balsámico de cava, sardina
ahumada, aguacate, mango, pesto y nueces

Burrata cremosa **15,5€**
Tomate raf, cherry confitado, pesto de rúcula,
albahaca y trufa

MELOSO Y ADICTIVO

Lo que no se comparte... se roba.

Torreznos Paipai **13€**
Salsa Mang Tomás y salsa hoisin

Huevo crujiente **13,5€**
Parmentier, trufa y salsa demi glas

Gyozas Paipái **UNIDAD 3,5€**
Cerdo ibérico, col china, salsa **ENTERA 14€**
de cacahuetes y salsa agridulce

Croquetas de txuletón de vaca madurada **UD 3,7€**
Mayonesa de chile chipotle

Flor de alcachofa confitada **UD 5,9€**
con langostinos caramelizados en salsa
yakitori y kétchup de banana

CON LA COCINA DE
Fernando Ruiz

PAIPÁI

PAIPÁI

CON LA COCINA DE
Fernando Ruiz

PAN Y APERITIVO 1,80€. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS, PARA CUALQUIER DUDA SOBRE ESTE PARTICULAR, POR FAVOR CONTACTEN CON NUESTRO PERSONAL.

Cocina urbana foodie
PARA COMPARTIR

MAKEANDO & NIGUIRIZANDO

Sushi a nuestra manera. Sin dogmas.

MAKIS

Maki de gyozas de ibérico con chipirones crujientes, mayo wasabi, sriracha, sweet chilli con sésamo, yuzu y kabayaki
(Pica ligeramente) — **17,5€**

Maki Paipai
Langostino, aguacate, mayo japo, tampiko, salsa tonkatsu, cornflakes
MEDIA 10,5€
ENTERA 16,5€

Maki de atún confitado
tomate cherry confitado, curry mayo, mango chutney, teriyaki, y salsa agridulce (Pica ligerísimamente)
MEDIA 10,5€
ENTERA 16,5€

Maki de pollo teriyaki
Uramaki tempurizado en panko, pollo, aguacate, queso Oaxaca, crujiente de corteza de torreznos, pesto, mayo agridulce, teriyaki
MEDIA 10,5€
ENTERA 16,5€

NIGIRIS Y FALSOS NIGIRIS

Nigiri de anchoa ahumada, pico de gallo, piparras, mango y aceitunas (Pica muy ligero) — **3,9€**

Nigiri de boquerón en vinagre, salsa de albahaca, menta y tomatillos verdes — **3,9€**

Nigiri de salmón flameado, salsa yakitori, yuzu, miel — **3,9€**

Nigiri de pez mantequilla, trufa y salsa charsiu — **3,9€**

Nigiri de arroz a la cubana — **3,9€**

Nigiri de pan "soplao" con ventresca de atún, crema de mascarpone, menta y jalapeños (Pica) — **4,8€**

Falso nigiri de brioche, lingote de foie fresco, mango chutney, kabayaki — **5,95€**

CULPABLE Y GOLOSO
PAIPAI STREET

Se come con la mano. Y se disfruta.

Taco de tortillita de camarón, langostinos caramelizados en yakitori, guacamole, sriracha mayo
(Pica) — **6,5€**

Brioche de cordero, salsa hoisin y mayo sriracha — **7,9€**

Bao de langostinos al curry massaman — **7,9€**

Bao de cochinita pibil, mayonesa de chile chipotle
(Pica) — **7,9€**

Quesa taco de presa ibérica marinada, queso curado, salsa verde de tomatillos, guacamole, pico de gallo, cilantro, cebolleta y lima
(Pica lo justo) — **7,9€**

POTENTES SIN COMPLEJOS

Platos serios, actitud informal.

DEL MAR

Curry massaman de gambón al ajillo
(Pica)
MEDIA 12€
ENTERA 17€

Arroz cremoso de pulpo y calamares — **18€**

Atún vuelta y vuelta, soja, mirin y cítricos — **17€**

OPCIONES MENÚ INFANTIL

Nuestras croquetas — **14€**

Crujiente de pollo, salsa de mostaza y miel — **13,5€**

POTENTES SIN COMPLEJOS

Platos serios, actitud informal.

DE LA TIERRA

Carrilleras de ibérico a baja temperatura
milhojas de patata crujiente, salsa de sus propios jugos, mayonesa de curry y mango, caviar de frambuesa — **21€**

Canelón de pularda
Foie, trufa, crema de leche infusionada en piparras y salsa tonkatsu — **17€**

Udon con salsa japonesa de cacahuete,
pollo crujiente, ternera picada marinada en ponzu, salsa agridulce
(Pica ligeramente) — **16,5€**

Tataki de lomo bajo madurado 30 días, parmentier y salsa yakiniku — **23€**

FINAL FELIZ (O NO)

Aquí siempre hay sitio.

Brownie de chocolate blanco, nueces de macadamia, dulce de leche, helado de vainilla — **8€**

Tarta de queso Paipái — **7,5€**

Torrija de brioche con helado de leche merengada — **8€**

Tarta de cookie rellena de Nutella, con helado de vainilla, tierra de lotus y polvo de kit kat — **8,5€**

Si dudas... pregunta. Si te recomiendan algo... haz caso. Si repites plato... vas bien.