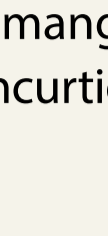


VER CARTA



TOMANDO EL FRESCO

Burrata, tomate raf, tomate cherry confitado, rúcula, pesto de rúcula, trufa y pesto de albahaca
14€

Milhojas de tomate marinado en balsámico de cava, sardina ahumada del cantábrico, aguacate, pesto de rúcula y nueces
14,50€

Tosta de mejillón en escabeche, guacamango, curry, mayo wasabi y jalapeño
12,50€

POKE de Atún
Atún macerado, mango, aguacate, ensalada wakame, pepino encurtido y rábano encurtido
14€

POKE de Salmón
Salmón marinado, mango, aguacate, ensalada wakame, pepino encurtido y rábano encurtido
13,50€

POKE Green
Tomate confitado, mango, aguacate, ensalada wakame, pepino encurtido y rábano encurtido
13€

MAKEANDO

Maki Paipai
Langostino, aguacate, mayonesa japonesa, salsa tampiko, tonkatsu, kornflakes
12€

Maki de Atún con tomate
Atún, tomate cherry confitado, mayo de curry, salsa agrídulce, chutney de mango, cebolla crujiente
12,50€

Maki Tempurizado de solomillo de vaca con mayonesa japonesa, salsa Yakitori y boniato crujiente
11€

Maki de Aguacate, pepino, rábano encurtido, mango, recubierto de sésamo blanco y negro
11€

NIGUIREANDO

Falso Niguri de brioche con foie fresco, chutney de mango, trufa negra y salsa kabayaki
4,5€

Niguri de pez mantequilla con trufa, salsa charsi y batata crujiente
3,70€

Niguri de salmón acevichado
3,90€

Niguri de atún con salsa de sésamo y alga nori
3,90€

Niguri de huevo de codorniz con salsa de trufas
3€

MARINANDO

Tartar de atún receta del chef
14€

Tartar de salmón por el mundo
Picante, si quieres...
13€

Ceviche de salmón con salsa ponzu y sichimi togarasi *Ligerísimo picante*
14€

Ceviche de Hamachi (pez limón) con mango y pasión *Pica*
16€

GWA BAOS Y TACOS

Bao de cochinita pibil con mayonesa de chile chipotle *Pica lo justo*
4,5€

Bao de langostinos al curry massaman
4,5€

Bao de costillas de cerdo con salsa barbaoca asiática
4,5€

Taco de picadillo con guacamole, tikka massala y salsa de yogurt y encurtidos
4,5€

CALENTANDO LA TIERRA

Canelón de pato confitado con salsa teriyaki de naranja
12,5€

Costilla de ternera a baja temperatura con salsa agrídulce coreana y bimi crujiente
16,5€

Albóndigas de secreto ibérico, salsa de vino tinto y mole mejicano
11€

Crujiente de pollo con salsa de mostaza y miel
8,5€

CALENTANDO LAS OLAS

Takoyakis (buñuelos rellenos de taquito de pulpo y gengibre con aliño de Osaka)
9€

Atún vuelta y vuelta con verduras, soja, mirin y cítricos
15€

ESCUCHANDO LOS CLÁSICOS Y MÁS

Pan estilo chino con mayonesa japonesa con un toque de wasabi
5€

Ensaladilla rusa del chef con atún
8€

Patatas revolconas de la yaya Marcela
6,9€

Torreznos Paipái
8,5€

Patatas Bravidas
5,5€

Nuestras croquetas
9€

POSTREANDO

Torrija de brioche con helado de leche merengada
6€

Brownie de chocolate negro con avellanas, nueces, trufa negra y helado de avellana y Ferrero
6€

Tarta de queso Paipái
6€

Tarta de zanahoria con helado de mascarpone y frutos rojos
6€

BODEGA

ESPUMOSOS

A.O.C. CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON
BRUT IMPERIAL** (45 €)
Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay

D.O. CAVA

**AGUSTÍ TORELLO
BRUT RESERVA** (19 €)

ROSADOS

D.O. NAVARRA

PALACIO DE SADA (15 €)
100% Garnacha

BLANCOS

D.O. RUEDA

LA CUADRADA (3,4 - 16 €)
(Verdejo sobre lías) 100% Verdejo

BLANCO NIEVA (3,4 - 16 €)
100% Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

TULA VARONA (3,4 - 17 €)
(Albariño sobre lías) 100% Albariño

D.O. VALDEORRAS

COJÓN DE GATO (3,6 - 20 €)
Godello

D.O. CEBREROS

LA VIÑA DE AYER ALBILLO (17 €)
Albillo Real

SIN D.O. - ELABORADO EN NAVARRA

PALACIO DE SADA BLANCO (3,4 - 15 €)
Garnacha tinta

V.T. CASTILLA Y LEÓN

IMPRESIONES (3,2 - 15 €)
Verdejo

D.O. TIERRA DE CASTILLA

HACIENDA ALBAE (3,2 - 17 €)
Viognier

TINTOS

> D.O. CA RIOJA

LUNA FRÍA (3,4 - 16 €)
100% Tempranillo

SIERRA CANTABRIA (19 €)
100% Tempranillo

MUGA CRIANZA (27 €)
Tempranillo 70%, garnacha 20%, mazuelo y graciano 10%

> D.O. RIBERA DEL DUERO

LÓPEZ CRISTÓBAL ROBLE (3,5 - 18 €)
95% Tinta fina, 5% Merlot

RIVENDEL ROBLE (3,4 - 16 €)
100% Tinta fina

RIVENDEL CRIANZA (20 €)
100% Tinta fina

EMILIO MORO (27 €)
100% Tinta fina

BAGUS (35 €)
Tinta del País

> D.O. VINOS DE MADRID

LA CHELO COUPAGE ROBLE (3,2 - 17 €)
Tempranillo y Syrah

LAS LETRAS ROBLE (3,2 - 17 €)
80% Tempranillo, 20% Merlot

LICINIA (28 €)
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

> D.O. UTIEL REQUENA

BO BOBAL (3,4 - 17 €)
100% Bobal

> D.O. SOMONTANO

CHESA (3,4 - 16 €)
65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

> D.O. PRIORAT

BRUIXOLA (22 €)
60% garnacha tinta, 35% cariñena, 5% syrah

> D.O. RIBEIRA SACRA

VIA ROMANA VEGANO (17 €)
100% Mencía

> D.O. MANCHUELA

MIL HISTORIAS (3,45 - 17 €)
Malbec

> D.O. NAVARRA

PALACIO DE SADA (25 €)
80 ANIVERSARIO
100% Garnacha

> D.O. VALDEORRAS

MIL RÍOS MENCÍA (3,2 - 15 €)
100% Mencía

> D.O. TIERRA DE CASTILLA

HACIENDA ALBAE (3,2 - 17 €)
Syrah

> V.T. CASTILLA Y LEÓN

ABADÍA RETUERTA (30 €)
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

> V.T. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO (20 €)
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc

> D.O. JUMILLA

JUAN GIL PLATA (20 €)
100% Monastrell



Con cada postre que tomas, PAIPÁI realiza un donativo a la ONG Red Internacional de Educación (RIE)

www.riedu.org

¡Endúlzate, renueva la educación, transforma el mundo!