

ENTRANTES

Patatas Bravas

Calamares a la Romana

Tabla de Ibéricos

Chorizo, salchichon, Jamón, Lomo embochado, frutos secos

Tabla de Jamón de campo 50 % Iberico (Pequeña)

Tabla de Jamón de campo 50 % Iberico (Grande)

Jamon Iberico, frutosn secos, rosquilletas

Degustación de Quesos

Surtido variado a eleccion de La Pepa

Clochinas al vapor (Temporada)

Mejillones al vapor

Tellinas a la plancha

Tellinas , sal, aceite

Pulpo a Feira

Patata especial, pulpo, pimenton picante, aceite oliva virgen extra

Las siete maravillas de la Pepa (croquetas caseras) (unidad)

Bacalao, Rabo de Toro, Carrillada, Jamón, pollo, cocido, setas

Anchoas del Cantabrico "00" (Unidad)

Con base de tomate, queso fresco, anchoa

Patitas de sepia con cebolla al dente

Patitas de sepia, cebolla, vino blanco, parmentier Pepa

Queso de cabra a la plancha (ración 2 unidades)

Queso de cabra, pimiento piquillo, mermelada de tomate

Queso de cabra President, frito y mermelada casera

Queso de cabra, Huevo, panco, mermelada de fresa

Esgarraet

Bacalao desmigado, pimiento asado, ajo, aceite

Langostinos al Brandy (6 Unidades)

Langostino, aceite oliva, ajo, prejil y brandy

Fuente de verduras a la parrilla

Verduras de temporada

Ajoaceite

Pan de hogaza con all i oli y tomate rallado

ENSALADAS

Ensalada de surimi con emulsion de pimiento de piquillo y anchoas

Surimi, huevo, atún, patata, mayonesa, piquillo, anchoas, ajo

Ensalada de champiñones, cherry, aguacate y gambas

Tomate cherry, aguacate, gambas, champiñones

Ensalada de tomate valenciano con ventresca

Tomate valenciano natural , ventresca de atún, anchoas

Ensalada templada de queso de cabra

Brotes, Tomate cherry, langostinos, frutos secos, queso de cabra y mermelada casera

Ensalda con salsa cesar

Brotes, maiz, pechuga de pollo, quesos variados, picatostes, salsa cesar

Ensalada valenciana

Lechuga, tomate, atún, cebolla, huevo duro, espárragos

ARROCES

Paella valenciana

Arroz, pollo, conejo, judia verde plana, garrofón

Paella valenciana con alcachofas (Temporada)

Arroz, pollo, conejo, judia verde plana, garrofón y alcachofas en temporada

Paella del Senyoret (marisco pelado)

Arroz, gambas, calamar, gambón, Rape

Paella de Verduras (Según temporada)

Arroz, judia, zanahoria, puerro, cebolla, brocoli, coliflor, ajos tiernos, calabacín

Paella de bogavante

Arroz, bogavante, sepia

Paella de marisco

Arroz, gambon, cigala, mejillon, sepia

Paella de cangrejo azul

Arroz, sepia, cangrejo azul

Paella de pulpo

Arroz, Langostino, sepia y pulpo

Paella de langosta (precio según mercado)

Arroz, langosta, sepia, rape

Paella de arroz rojo

Arroz, carabineros, Sepia, vieiras, gambón, rape

Arroz a banda

Arroz, Sepia, calamar, gambas

Arroz negro

Arroz, Calamar, gambas, sepia, tinta de calamar

Fideua de marisco

Gambon, cigala, mejillon, sepia fideo fino

Fidefua

Fideo, pato, mousse de pato, setas, ajos tiernos

Paella de rape y cigalas con alcachofas (de temporada)

Arroz, cigalas, rape, alcachofas

Paella de secreto Ibérico

Arroz, secreto ibérico, setas, ajos tiernos

Arroz meloso de costillas con setas

Arroz, costillas, ajos tiernos, setas

Arroz meloso con pollo, acelgas y caracoles

Arroz, pollo, acelgas, caracoles

Arroz en Fesols y Naps

Arroz, manita, rabo, ternera, magro, corbet, nabo, morcilla, alubias

NOTA: Para el buen desarrollo del servicio, por favor **ENCARGUEN SU PAELLA** con 24 horas de antelación

Paellas minimo 2 personas - Maximo 1 paellas por mesa

Los arroces pueden ser melosos o en paella

CARNES

Acompaña las carnes con: verduras de temporada, cebolla, patatas fritas, patatas asadas, etc.

Salsa pimienta o salsa roquefort

Chuleton de Avila

Entrecote (avila)

Solomillo de ternera (Avila)

Chuletas de cordero recental extremeño

Parrillada de carne (4 personas)

Chuletas de cordero (2/persona), longaniza (1/persona), chorizo (1/persona)
morcilla de cebolla (1/persona), mortero de allioli

Filetes de carne de caballo con ajos tiernos (temporada)

Filetes de entraña, ajos tiernos

GUISOS DE CARNES

Carrillada de ternera con mixto setas

Rabo de toro a la cordobesa

PESCADOS

Lubina a la parrilla

Lubina con salsa mery

Dorada a la parrilla

Dorada con salsa mery

Lomo de Rodaballo

Lomo de rodaballo con salsa mery

Rodaballo a la parrilla

Peso Aprox. 1.200 gr. a 1.500 gr.(Para compartir)

Emperador a la parrilla

Con salsa mery

Bacalao con costra

Bacalao,salsa mery, parmentier de patata y mozzarella,

Sepia de playa a la plancha

Según Mercado

Según Mercado

POSTRES

Torrija de horchata con pan brioche y helado de leche merengada

Couland de chocolate con helado de vainilla

Tarta de queso con arandanos

Tarta de queso con mermelada de arandanos

Tiramisú

Fruta de Temporada

Crema catalana

Copa de helado (1 bola Leche Merengada)

Copa de helado (1 bola)
(2 bolas)
(3 bolas)

vainilla, chocolate, turrón, limón

COMIDA AMERICANA (solo tardes-noches)

LA PEPA BURGUER

200g de ternera madurada de 45 días, lechuga, cebolla y nuestra exquisito medallon de queso de cabra rebosado, acompañado de la selecta mermelada de tomate en un pan brioche de patata.

LA TENNESSEE BURGUER

200g de ternera madurada de 45 días, queso cheddar y nuestra deliciosa mermelada de bacon, cebolla, un toque de bourbon y una mayonesa de ajo en un pan brioche de patata.

MAC AND CHEESE BURGUER

200g de ternera madurada de 45 días, queso cheddar y nuestra receta secreta de mac and cheese en un pan brioche de patata.

LA DORADA REBELDE

180g de pechuga de pollo rebozada con doritos, acompañada de pulled pork y una deliciosa salsa de mostaza y miel en un pan brioche de patata.

LA CARBONARA BURGUER

200g de ternera madurada de 45 días, bacon, champiñones, nata, sal, pimienta, queso havarti, queso parmesano, pan brioche de patata.

BRASA Y HUMO

Costillar de cerdo cocinada lentamente a la brasa por 4 horas, condimentada con finas hierbas y nuestra salsa barbacoa.

COSTILLA REAL

Costillar de cerdo cocinada lentamente a la brasa por 4 horas, condimentada con salsa secreta de mostaza y miel.

NOTA: Todos nuestros platos americanos vienen acompañados con patatas fritas de la casa.