

# 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 Artesanos**

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, boletus

## **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, judía verde plana, garrofón

## **Paella valenciana con alcachofas (Temporada)**

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

## **Paella del Senyoret (marisco pelado)**

Arroz, gambas, calamar, gambón, Rape

## **Paella de Verduras (Según temporada)**

Arroz, judía, 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, boletus, ajos tiernos

## **Paella de rape y cigalas con alcachofas (de temporada)**

Arroz, cigalas, rape, alcachofas

## **Paella de secreto Ibérico**

Arroz, secreto ibérico, boletus, ajos tiernos

## **Arroz al horno (por encargo)**

Arroz. costillas de cerdo, chorizo, morcilla, patata, tomate, longaniza, caldo de puchero

## **Arroz meloso de costillas con boletus**

Arroz, costillas, ajos tiernos, boletus

## **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

Paellas y arroces, todos por encargo, mínimo para 2 personas

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

## **Brocheta de solomillo de cerdo**

Brocheta de solomillo y tocineta ibérica a la brasa con especias y patatas

# GUISOS DE CARNES

## **Carrillada de ternera al moscatel**

## **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, pure de patata y mozzarella,

## **Sepia sucia de playa a la plancha**

Sepia, Salsa mery

# POSTRES

**Couland de chocolate con helado de vainilla**

**Tarta de queso con arandanos**

**Tarta de tres chocolate**

**Torrija de horchata con pan brioche y helado de leche merengada**

**Flan de queso con helado de frutas del bosque**

**Flan de cazalla**

**Cheesecake con mermelada de arandanos**

**Crema de yogur con frutos rojos**

**Tiramisú**

**Fruta de Temporada**

**Crema catalana**

**Sorbete de limon**

**Copa de helado (1 bola)**

**(2 bolas)**

**(3 bolas)**

vainilla, leche merengada, chocolate, turrón, limón