



# La Pepa

RESTAURANT



## PARA COMPARTIR TO SHARE

**JAMÓN 100% IBÉRICO (100G) 22,50 €**  
**PERNIL 100% IBÈRIC (100 GR)**

**SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS CATALANES 16,95 €**  
CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS CASERA, NUECES Y TOSTADAS  
**SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS CATALANS**  
AMB CONFITURA DE FRUITS VERMELLS CASOLANA, NOUS I TORRADES

**PAN DE COCA DE MONTSERRAT 4,50 €**  
CON TOMATE DE COLGAR  
**PA DE COCA DE MONTSERRAT**  
AMB TOMAQUET DE PENJAR

**MATRIMONIO DE ANCHOAS 00 Y BOQUERONES 10,90 €**  
CON PIPARRAS DULCES Y ACEITUNAS RELLENAS  
**MATRIMONI D'ANXOVES 00 I SEITONS**  
AMB PIPARRES DOLCES I OLIVES FARCIDES

**MEJILLONES BOUCHOT AL VAPOR 12,90 €**  
CON AROMA DE LIMÓN  
**MUSCLOS BOUCHOT AL VAPOR**  
AMB AROMA DE LLIMONA

**ENSALADILLA RUSA CASERA CON ATÚN 5,95 €**  
HUEVO, OLIVAS Y PICOS CAMPEROS  
**AMANIDA RUSSA CASOLANA AMB TONYINA**  
OU, OLIVES I BASTONETS DE PA CAMPERS

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 8,90 €**  
CON COSTRA DE PANKO (6 U)  
**CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC**  
AMB COSTA DE PANKO (6U)

**PATATAS BRAVAS CASERAS 5,60 €**  
CON SU SALSA Y ALLIOLI  
**PATATES BRAVES CASOLANES**  
AMB SALSA I ALLIOLI

**PIMIENTOS DE PADRÓN 6,25 €**  
CON SAL MALDON  
**PEBROTS DE PADRÓ**  
AMB SAL MALDON

**COCA DE SECRETO IBÉRICO 12,95 €**  
CON CEBOLLA MARINADA, QUESO MANCHEGO Y RÚCULA  
**COCA DE SECRET IBÈRIC**  
AMB CEBÀ MARINADA, FORMATGE MANXEC I RÚCA

**COCA DE SECRETO IBÉRICO 12,95 €**  
CON CEBOLLA MARINADA, QUESO MANCHEGO Y RÚCULA  
**COCA DE SECRET IBÈRIC**  
AMB CEBÀ MARINADA, FORMATGE MANXEC I RÚCA

**COCA DE SECRETO IBÉRICO 12,95 €**  
CON CEBOLLA MARINADA, QUESO MANCHEGO Y RÚCULA  
**COCA DE SECRET IBÈRIC**  
AMB CEBÀ MARINADA, FORMATGE MANXEC I RÚCA

**EMPANADAS ARGENTINAS CASERAS DE NUESTRA CHEF 9,90 €**

RELLENAS DE CARNE, HUEVO Y ACEITUNAS (4U)  
**EMPANINES ARGENTINES CASOLANES DE LA NOSTRA XEF**  
FARCIDES DE CARN, OU I OLIVES (4U)

**DÚO DIP DE GUACAMOLE Y HUMMUS 13,50 €**  
ACOMPANADOS DE NACHOS Y PAN DE PITA  
**DUO DIP DE GUACAMOLE I HUMMUS**  
ACOMPANYATS DE NACHOS I PA DE PITA

**HUEVOS ESTRELLADOS DE LA GRANJA TORRES KM "0" 12,95 €**  
CON PATATA PANADERA Y CEBOLLA CONFITADA  
**OUS ESTRELLATS DE LA GRANJA TORRES KM "0"**  
AMB PERNIL IBÈRIC, PATATA FORNERA CONFITADA I CEBÀ CAMEL-LITZADA

**FRITURA DE CALAMARES A LA ANDALUZA 12,75 €**  
**FRITURA DE CALAMARS A L'ANDALUSA**

**TARTAR DE SALMÓN MARINADO 17,95 €**  
CON MOSTAZA, SOJA, MANGO, AGUACATE Y SUS TOSTADITAS  
**TARTAR DE SALMÓ MARINAT**  
AMB MOSTASSA, SOJA, MANGO, ALVOCAT I LES SEVES TORRADETES

**STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL 18,25 €**  
CON HUEVO DE CODORNIZ, MOSTAZA DE DJON Y PATATAS PAJA  
**STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA NACIONAL**  
AMB OU DE GUATLLA, MOSTASSA DE DJON I PATATES PALLA

**TARTAR DE ATÚN YELOW FIN 14,95 €**  
MARINADO EN SOJA CON AGUACATE Y SÉSAMO  
**TARTAR DE TONYINA YELOW FI**  
MARINAT EN SOJA AMB ALVOCAT I SÉSAM

**STICKS DE POLLO REBOZADOS 9,90 €**  
CON UN TOQUE PICANTE Y MAYONESA YOKI  
**STICKS DE POLLASTRE ARREBOSSATS**  
AMB UN TOC PICANT I MAJONESA YOKI

**CEVICHE DE AGUACATE Y MANGO 11,95 €**  
CON CHOCLO, LECHE DE TIGRE Y COCO (VEGANO)  
**CEVICHE D'ALVOCAT I MANGO**  
AMB CHOCLO, LLET DE TIGRE I COCO (VEGÀ)

**ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA 16,90 €**  
CON ACEITE DE OLIVA, AJO Y PEREJIL (6U)  
**ZAMBURIÑAS A LA PLANXA**  
AMB OLI D'OLIVA, ALLI JULIVERT (6U)

**GAMBAS A LA PLANCHA 16,90 €**  
CON ACEITE Y PEREJIL (6U)  
**GAMBES A LA PLANXA**  
AMB OLI I JULIVERT

**GAMBAS A LA PLANCHA 16,90 €**  
CON ACEITE Y PEREJIL (6U)  
**GAMBES A LA PLANXA**  
AMB OLI I JULIVERT

Tabla de alérgenos e intolerancias / Table of allergens and intolerances

## DE LA HUERTA AL PLATO FROM THE GARDEN TO THE PLATE

**TOMATES DE PAYÉS DEL MARESME CON VENTRESCA DE ATÚN 14,50 €**  
EN ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA DE FIGUERES Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARACÓN

**TOMÀQUETS DE PAGÈS DEL MARESME AMB VENTRESCA DE TONYINA**  
EN OLI D'OLIVA, CEBÀ DE FIGUERES I OLIVES

**POKE BOWL DE QUINOA CON SALMÓN FRESCO MARINADO 14,50 €**  
MOSTAZA, SOJA, SÉSAMO, EDAMAME Y HORTALIZAS DE TEMPORADA  
**POKE BOWL DE QUINOA, AMB SALMÓ FRESC MARINAT**  
MOSTASSA, SOJA, SÉSAM, EDAMAME I HORTALISSES DE TEMPORADA

**BURRATA ITALIANA 12,95 €**  
SOBRE RÚCULA Y PESTO DE CONFIT DE TOMATE CON AVELLANAS  
**BURRATA ITALIANA**  
SOBRE RÚCA I PESTO DE CONFIT DE TOMAQUET AMB AVELLANES

**ENSALADA DE HOJAS VARIADAS CON AGUACATE 12,90 €**  
MANZANA, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA CON MIEL Y LIMÓN  
**AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB ALVOCAT**  
POMA, NOUS I VINAGRETA DE MOSTASSA AMB MEL I LLIMONA

**BERENJENA ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA 9,80 €**  
VINAGRETA DE MIEL, NUECES Y OLIVADA  
**ALBERGÍNIA ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA**  
VINAGRETA DE MEL, NOUS I OLIVADA

**SALTEADO DE SEITÁN CON VERDURAS 9,90 €**  
REDUCCIÓN DE SOJA Y SEMILLAS DE SÉSAMO  
**SALTEJAT DE SEITAN AMB VERDURES**  
REDUCCIÓ DE SOJA I LLAVORS DE SÉSAM

**SALMOREJO ANDALUZ 9,95 €**  
CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO, PICADILLO DE HUEVO DURO, Y SUS PICATOSTES  
**SALMOREJO ANDALÚS**  
AMB CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC, PICADA D'OU DUR, I ELS SEUS CROSTONS

**PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12,90 €**  
CON SALSA ROMESCO, ACEITE DE OLIVA Y SAL MALDON  
**GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA**  
AMB SALSA ROMESCO, OLI D'OLIVA I SAL MALDON



**PREGUNTA POR NUESTRA PROPUESTA DE VINOS A COPAS**

**ASK ABOUT OUR WINE GLASS**

CARTA DE VINOS  
WINE LIST





# La Pepa

RESTAURANT



ESP

ENG

## SELECCIÓN DE CARNES SELECCIÓ DE CARNIS

**SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 19,90 €**  
PATATA GAJO Y BONIATO ASADO

**SECRET DE PORC IBÈRIC AMB CHIMICHURRI**  
PATATA GRILL I MONIATO ROSTIT

**CACHOPO DE TERNERA RELLENO DE JAMÓN 22,95 €  
Y QUESO MANCHEGO**

CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

**CACHOPO DE VEDELLA FARCIT DE PERNIL**

**I FORMATGE MANXEC**

AMB PATATES FREGIDES CASOLANES I PEBROTS DE PADRÓ



**CHULETÓN DE TERNERA NACIONAL 500GR 29,90 €**

CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO (CON HUESO Y FILETEADO)

**MITJANA DE VEDELLA NACIONAL 500GR**

CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO (CON HUESO Y FILETEADO)

**SOLOMILLO DE TERNERA 220G 25,90 €**

CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y VERDURITAS BRASEADAS

**FILET DE VEDELLA 220G**

AMB PARMENTIER DE PATATA TRUFADA I VERDURETES BRASEJADES

**HAMBURGUESA DE VACA MADURADA 15,90 €**

CON JAMÓN IBÉRICO, BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA

**HAMBURGUESA DE VACA MADURADA**

AMB PERNIL IBÈRIC, BRIE I CEBA CARAMEL·LITZADA



**ESCALOPA DE POLLO 12,90 €**

CON PATATAS FRITAS CASERAS

**ESCALOPA DE POLLASTRE**

AMB PATATES FREGIDES CASOLANES



## DEL MAR DEL MAR

**CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA 19,90 €**

CON FALSO RISOTTO DE QUINOA, VERDURITAS Y ACEITE DE AJO Y PEREJIL

**CALAMAR DE PLATJA A LA PLANXA**

AMB FALS RISOTTO DE QUINOA, VERDURETES I OLI D'ALL I JULIVERT



**LOMO DE BACALAO CONFITADO 23,90 €**

A LA CREMA DE PIQUILLO CON NARANJA Y OLIVADA

**LLOM DE BACALLÀ CONFITAT**

A LA CREMA DE PIQUILLO AMB TARONJA I OLIVADA



**RODABALLO A LA SANTURCE 24,90 €**

CON PATATA PANADERA, TOMATE CHERRY Y PUNTAS DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

**TURBOT A LA SANTURCE**

AMB PATATA FORNERA, TOMÀQUET CHERRY I PUNTES D'ESPÀRRECS VERDS



## DEL TRIGO DEL BLAT

**CANELÓN XL RELLENO DE POLLO 13,90 €**

FOIE Y TRUFA CON CREMA DE PARMESANO Y SETAS

**CANELÓ XL FARCIT DE POLLASTRE**

FOIE I TÓFONA AMB CREMA DE PARMESÀ I BOLETS



**RIGATTONI 9,90 €**

A LA BOLONESA CASERA O CON PESTO DE ALBAHACA Y PARMESANO

**RIGATTONI**

A LA BOLONYESA CASOLANA O AMB PESTO D'ALFÀBREGA I PARMESA



**FAGOTTI 12,50 €**

RELLENO DE PERA Y RICOTTA CON CREMA DE PARMESANO

**FAGOTTI**

FARCIT DE PERA I RICOTTA AMB CREMA DE PARMESÀ



## EL ARROZ, LA ESPECIALIDAD DE LA CASA

MÍNIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA

**L'ARRÓS, L'ESPECIALITAT DE LA CASA**

MÍNIM 2 PERSONES - PREU PER PERSONA

**FIDEUÀ 19,90 €**

DE CEPES Y FOIE CON ALLIOLI

**FIDEUÀ**

DE CEPES I FOIE AMB ALLIOLI



**ARROZ DE SECRETO IBÉRICO 21,50 €**

A BAJA TEMPERATURA CON SEPIA Y CEPES

**ARRÒS DE SECRET IBÈRIC**

A BAIXA TEMPERATURA AMB SÍPIA I CEPES



**ARROZ DE CHULETÓN DE TERNERA 25,00 €**

ARRÒS DE MITJANA DE VEDELLA



**ARROZ DE MARISCO 21,50 €**

CON SEPIA, CALAMAR Y LANGOSTINOS

**ARRÒS DE MARISC**

AMB SÍPIA, CALAMAR I LLAGOSTINS



**ARROZ DEL ABUELO EMILIO 21,00 €**

CON ZORZA, BUTIFARRA NEGRA Y PANCETA A BAJA TEMPERATURA

**ARRÒS DE L'AVI EMILIO**

AMB ZORZA, BOTIFARRA NEGRA I CANSALADA A BAIXA TEMPERATURA



**ARROZ CON VERDURAS 19,90 €**

CEPS Y TROMPETAS DE LA MUERTE

**ARRÒS AMB VERDURES**

CEPS I TROMPETES DE LA MORT



**ARROZ NEGRO CON ZAMBURIÑAS 21,90 €**

SEPIA Y ALLIOLI DE ROMESCO

**ARRÒS NEGRE AMB ZAMBURIÑAS**

SÍPIA I ALLIOLI DE ROMESCO



## MOMENTOS DULCES SWEET MOMENTS

**TARTA DE QUESO 6,25 €**

CON HELADO DE GALLETA MARÍA Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

**PASTÍS DE FORMATGE**

AMB GELAT DE GALETA MARIA I CONFITURA DE FRUITS VERMELLS



**TORRIJA CON GOFRE 6,75 €**

CON AZÚCAR MORENO, CANELA Y HELADO DE FERRERO

**TORRIJA CON GOFRE**

DE SUCRE BRU I CANYELLA AMB GELAT DE FERREU



**CREP 6,75 €**

RELLENO DE GANACHE DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

**CREP**

FARCIT DE GANACHE DE XOCOLATA I GELAT DE VAINILLA



**CREMA CATALANA TRADICIONAL 5,50 €**

CON SU CARQUINOLI

**CREMA CATALANA TRADICIONAL**

AMB EL SEU CARQUINYOLI



**TIRAMISÚ DE LAPEPA 6,50 €**

**TIRAMISÚ DE LAPEPA**



**SORBETE DE FRAMBUESA 6,25 €**

SOBRE TARTAR DE MANGO CON HOJAS DE MENTA FRESCA

**SORBET DE GERDS**

SOBRE TARTAR DE MANGO AMB FULLES DE MENTA FRESCA

**COULANT DE CHOCOLATE BLANCO 6,95 €**

CON SORBETE DE FRAMBUESA

**COULANT DE XOCOLATA BLANCA**

AMB SORBET DE GERDS



**PASTEL DE MANGO 6,95 €**

CON FRUTOS ROJOS

**PASTÍS DE MANGO**

AMB FRUITS VERMELLS



**HELADO AL GUSTO DE 2 BOLAS 6,25 €**

(GALETA MARIA, FERRERO, VAINILLA, SORBETE DE FRAMBUESA)

**GELAT AL GUST 2 BOLES**

(GALETA MARIA, FERRERO, VAINILLA, SORBET DE GERDS)



**SORBETE DE LIMÓN 6,25 €**

CON MARC DE CAVA

**SORBET DE LLIMONA**

AMB MARC DE CAVA



**CAFÉ IRLANDÉS 6,25 €**

**CAFÉ IRLANDÉS**



RESTAURANTLAPEPA

www.lapeparestaurante.es

Tabla de alérgenos e intolerancias al reverso / Table of allergens and intolerances on the back

Más platos en el reverso  
More food dishes on the back







# LaPepa

RESTAURANT



## PARA COMPARTIR TO SHARE

**JAMÓN 100% IBÉRICO (100G) 22,50 €**  
100% IBERIAN HAM (100G)



**SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS CATALANES 16,95 €**  
CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS CASERA, NUECES Y TOSTADAS  
**SELECTION OF CATALAN ARTISAN CHEESES**  
WITH HOMEMADE RED FRUIT JAM, WALNUTS AND TOAST



**PAN DE COCA DE MONTSERRAT 4,50 €**  
CON TOMATE DE COLGAR

**MONTSERRAT COCA BREAD**  
WITH HANGING TOMATO



**MATRIMONIO DE ANCHOAS 00 Y BOQUERONES 10,90 €**  
CON PIPARRAS DULCES Y ACEITUNAS RELLENAS

**MARRIAGE OF VINEGAR AND SALTY ANCHOVIES 00**  
WITH SWEET PEPPERS AND STUFFED OLIVES



**MEJILLONES BOUCHOT AL VAPOR 12,90 €**  
CON AROMA DE LIMÓN

**STEAMED BOUCHOT MUSSELS**  
WITH LEMON FLAVOUR



**ENSALADILLA RUSA CASERA CON ATÚN 5,95 €**  
HUEVO, OLIVAS Y PICOS CAMPEROS

**HOMEMADE RUSSIAN SALAD WITH TUNA**  
EGG, OLIVES AND BREAD STICKS



**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 8,90 €**  
CON COSTRA DE PANKO (6 U)

**IBERIAN HAM CROQUETTES**  
WITH CRISPY PANKO BREAD (6U)



**PATATAS BRAVAS CASERAS 5,60 €**  
CON SU SALSAS Y ALLIOLI

**HOMEMADE BRAVAS POTATOES**  
WITH ITS SAUCE AND AIOLI



**PIMIENTOS DE PADRÓN 6,25 €**  
CON SAL MALDON

**PADRÓN PEPPERS**  
WITH MALDON SEA SALT

**COCA DE SECRETO IBÉRICO 12,95 €**  
CON CEBOLLA MARINADA, QUESO MANCHEGO Y RÚCULA  
**IBERIAN SECRET TOAST**  
WITH MARINATED ONION, MANCHEGO CHEESE AND ARUGULA



**EMPANADAS ARGENTINAS CASERAS DE NUESTRA CHEF 9,90 €**  
RELLENAS DE CARNE, HUEVO Y ACEITUNAS (4U)

**OUR CHEF'S HOMEMADE ARGENTINE EMPANADAS**  
FILLED WITH MEAT, EGG AND OLIVES (4U)



**DÚO DIP DE GUACAMOLE Y HUMMUS 13,50 €**  
ACOMPAÑADOS DE NACHOS Y PAN DE PITA

**GUACAMOLE AND HUMMUS DIP DUO**  
ACCOMPANIED BY NACHOS AND PITA BREAD



**HUEVOS ESTRELLADOS DE LA GRANJA TORRES KM "0" 12,95 €**  
PATATA PANADERA Y CEBOLLA CONFITADA

**FARM EGGS KM "0" SCRAMBLED WITH IBERIAN HAM**  
BAKED POTATO AND CARAMELIZED ONION



**FRITURA DE CALAMARES A LA ANDALUZA 12,75 €**  
ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID



**TARTAR DE SALMÓN MARINADO 17,95 €**  
CON MOSTAZA, SOJA, MANGO, AGUACATE Y SUS TOSTADITAS

**MARINATED SALMON TARTAR WITH MUSTARD**  
SOY, MANGO, AVOCADO AND TOAST



**STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL 18,25 €**  
CON HUEVO DE CODORNIZ, MOSTAZA DE DIJON Y PATATAS PAJA

**STEAK TARTARE OF NATIONAL BEEF SIRLOIN**  
WITH QUAIL EGG, DIJON MUSTARD AND STRAW POTATOES



**TARTAR DE ATÚN YELOW FIN 14,95 €**  
MARINADO EN SOJA CON AGUACATE Y SÉSAMO

**YELLOWFIN TUNA TARTAR MARINATED**  
IN SOY WITH AVOCADO AND SESAME



**STICKS DE POLLO REBOZADOS 9,90 €**  
CON UN TOQUE PICANTE Y MAYONESA YOKI

**BREADED CHICKEN STICKS**  
WITH A SPICY TOUCH AND YOKI MAYONNAISE



**CEVICHE DE AGUACATE Y MANGO 11,95 €**  
CON CHOCLO, LECHE DE TIGRE Y COCO (VEGANO)

**AVOCADO AND MANGO CEVICHE**  
WITH GIANT CORN, TIGER'S MILK AND COCONUT (VEGAN)

**ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA 16,90 €**  
CON ACEITE DE OLIVA, AJO Y PEREJIL (6U)

**GRILLED SCALLOPS**  
WITH OLIVE OIL, GARLIC AND PARSLEY (6U)



**GAMBAS A LA PLANCHA 16,90 €**  
CON ACEITE Y PEREJIL (6U)

**GRILLED PRAWNS**  
WITH OIL AND PARSLEY (6U)



Tabla de alérgenos e intolerancias / Table of allergens and intolerances



## DE LA HUERTA AL PLATO FROM THE GARDEN TO THE PLATE

**TOMATES DE PAYÉS DEL MARESME CON VENTRESCA DE ATÚN 14,50 €**  
EN ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA DE FIGUERES Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN

**SPECIAL COUNTRY TOMATOES WITH TUNA BELLY IN OLIVE OIL**  
VIOLET ONION AND BLACK OLIVES FROM ARAGON



**POKE BOWL DE QUINOA, SALMÓN FRESCO MARINADO 14,50 €**  
CON MOSTAZA, SOJA, SÉSAMO, EDAMAME Y HORTALIZAS DE TEMPORADA

**QUINOA POKE BOWL WITH FRESH SALMON MARINATED**  
MUSTARD, SOY, SESAME, EDAMAME AND SEASONAL VEGETABLES



**BURRATA ITALIANA 12,95 €**  
SOBRE RÚCULA Y PESTO DE CONFIT DE TOMATE CON AVELLANAS

**ITALIAN BURRATA**  
ON ARUGULA AND TOMATO CONFIT PESTO WITH HAZELNUTS



**ENSALADA DE HOJAS VARIADAS CON AGUACATE 12,90 €**  
MANZANA, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA CON MIEL Y LIMÓN

**MIXED LEAF SALAD WITH AVOCADO**  
APPLE, WALNUTS AND HONEY-LEMON MUSTARD VINAIGRETTE



**BERENJENA ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA 9,80 €**  
VINAGRETA DE MIEL, NUECES Y OLIVADA

**BAKED EGGPLANT WITH GOAT CHEESE**  
HONEY VINAIGRETTE, WALNUTS AND OLIVE OIL



**SALTEADO DE SEITÁN CON VERDURAS 9,90 €**  
REDUCCIÓN DE SOJA Y SEMILLAS DE SÉSAMO

**GRILLED SEASONAL VEGETABLES**  
WITH SOY REDUCTION AND SESAME SEEDS



**SALMOREJO ANDALUZ 9,95 €**  
CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO, PICADILLO DE HUEVO DURO, Y SUS PICATOSTES

**ANDALUSIAN SALMOREJO**  
WITH CRISPY IBERIAN HAM, BOILED EGG, AND CROUTONS



**PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12,90 €**  
CON SALSAS ROMESCO, ACEITE DE OLIVA Y SAL MALDON

**GRILLED SEASONAL VEGETABLES**  
WITH ROMESCO SAUCE, OLIVE OIL AND MALDON SALT



PREGUNTA POR  
NUESTRA PROPUESTA DE  
**VINOS A COPAS**

ASK ABOUT OUR  
**WINE GLASS**

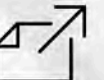
CARTA DE VINOS  
WINE LIST



RESTAURANTLAPEPA

www.lapeparestaurante.es

Más platos en el reverso  
More food dishes on the back







# La Pepa

RESTAURANT



## SELECCIÓN DE CARNES MEAT SELECTION

**SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 19,90 €**  
PATATA GAJO Y BONIATO ASADO  
**IBERIAN PORK SECRET WITH CHIMICHURRI**  
POTATO WEDGES AND ROAST SWEET POTATO

**CACHOPO DE TERNERA RELLENO DE JAMÓN 22,95 €**  
**Y QUESO MANCHEGO**  
CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN  
**BEEF CACHOPO STUFFED WITH HAM**  
**AND MANCHEGO CHEESE**  
WITH HOMEMADE FRIES AND PADRÓN PEPPERS



**CHULETÓN DE TERNERA NACIONAL 500G 29,90 €**  
CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO (CON HUESO Y FILETEADO)  
**NATIONAL BEEF STEAK 500GR**  
WITH HOMEMADE FRIES AND PIQUILLO PEPPERS (WITH BONE AND FILLETED)

**SOLOMILLO DE TERNERA 220G 25,90 €**  
CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y VERDURITAS BRASEADAS  
**BEEF TENDERLOIN 220G**  
WITH TRUFFLED POTATO PARMENTIER AND BRAISED VEGETABLES

**HAMBURGUESA DE VACA MADURADA 15,90 €**  
CON JAMÓN IBÉRICO, BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA  
**AGED BEEF BURGER**  
WITH IBERIAN HAM, BRIE AND CARAMELIZED ONION



**ESCALOPA DE POLLO 12,90 €**  
CON PATATAS FRITAS CASERAS  
**BREADED CHICKEN BREAST**  
WITH HOMEMADE FRIES



## DEL MAR FROM THE SEA

**CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA 19,90 €**  
CON FALSO RISOTTO DE QUINOA, VERDURITAS Y ACEITE DE AJO Y PEREJIL  
**GRILLED SQUID**  
WITH FAKE QUINOA RISOTTO, VEGETABLES, GARLIC AND PARSLEY OIL



**LOMO DE BACALAO CONFITADO 23,90 €**  
A LA CREMA DE PIQUILLO CON NARANJA Y OLIVADA  
**CONFITED COD LOIN**  
WITH PIPER CREAM, ORANGE AND BLACK OLIVE SAUCE



**RODABALLO A LA SANTURCE 24,90 €**  
CON PATATA PANADERA, TOMATE CHERRY Y PUNTAS DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS  
**BAKED TURBOT**  
WITH POTATO, CHERRY TOMATO AND WILD ASPARAGUS



## DEL TRIGO FROM THE WHEAT

**CANELÓN XL RELLENO DE POLLO 13,90 €**  
FOIE Y TRUFA CON CREMA DE PARMESANO Y SETAS  
**XL CANNELONI STUFFED WITH CHICKEN**  
FOIE AND TRUFFLE WITH PARMESAN CREAM AND MUSHROOMS



**RIGATTONI 9,90 €**  
A LA BOLONESA CASERA O CON PESTO DE ALBAHACA Y PARMESANO  
**HOMEMADE RIGATTONI**  
BOLOGNESE OR WITH BASIL AND PARMESAN PESTO



**FAGOTTI 12,50 €**  
RELLENO DE PERA Y RICOTTA CON CREMA DE PARMESANO  
**FAGOTTI**  
STUFFED WITH PEAR AND RICOTTA WITH PARMESAN CREAM



## EL ARROZ, LA ESPECIALIDAD DE LA CASA

MÍNIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA

**PAELLA, HOUSE SPECIALITY**  
MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON

**FIDEUÁ 19,90 €**  
DE CEPES Y FOIE CON ALLIOLI  
**NOODLES PAELLA**  
WITH PORCINI, FOIE AND GARLIC SAUCE ALLIOLI



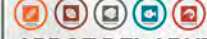
**ARROZ DE SECRETO IBÉRICO 21,50 €**  
A BAJA TEMPERATURA CON SEPIA Y CEPES  
**PAELLA WITH IBERIAN PORK SECRET**  
AT LOW TEMPERATURE WITH CUTTLERFISH AND PORCINI



**ARROZ DE CHULETÓN DE TERNERA 25,00 €**  
**PAELLA WITH BEEF STEAK**



**ARROZ DE MARISCO 21,50 €**  
CON SEPIA, CALAMAR Y LANGOSTINOS  
**SEAFOOD PAELLA**  
WITH CUTTLERFISH, SQUID AND PRAWNS



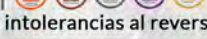
**ARROZ DEL ABUELO EMILIO 21,00 €**  
CON ZORZA, BUTIFARRA NEGRA Y PANCETA A BAJA TEMPERATURA  
**PAELLA WITH CHORIZO**  
BLACK SAUSAGE AND BACON AT LOW TEMPERATURE



**ARROZ CON VERDURAS 19,90 €**  
CEPES Y TROMPETAS DE LA MUERTE  
**PAELLA WITH VEGETABLES**  
PORCINI AND TRUMPETS OF DEATH MUSHROOMS



**ARROZ NEGRO CON ZAMBURIÑAS 21,90 €**  
SEPIA Y ALLIOLI DE ROMESCO  
**BLACK PAELLA WITH SCALLOPS**  
CUTTLERFISH AND SOFT GARLIC ALLIOLI SAUCE



## MOMENTOS DULCES SWEET MOMENTS

**TARTA DE QUESO 6,25 €**  
CON HELADO DE GALLETA MARÍA Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS  
**CHEESECAKE**  
WITH BISCUIT ICE CREAM AND RED FRUIT JAM



**TORRIJA DE GOFRE 6,75 €**  
CON AZÚCAR MORENO, CANELA Y HELADO DE FERRERO  
**FRIED WAFLE**  
WITH BROWN SUGAR, CINNAMON AND FERRERO ICE CREAM



**CREP 6,75 €**  
RELLENO DE GANACHE DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA  
**CREPE**  
FILLED WITH CHOCOLATE GANACHE AND VANILLA ICE CREAM



**CREMA CATALANA TRADICIONAL 5,50 €**  
CON SU CARQUINYOLI  
**TRADITIONAL CATALAN CREAM**  
WITH ALMOND BISCUIT



**TIRAMISÚ DE LAPEPA 6,50 €**  
**TIRAMISU BY LAPEPA**



**SORBETE DE FRAMBUESA 6,25 €**  
SOBRE TARTAR DE MANGO CON HOJAS DE MENTA FRESCA  
**RASPBERRY SORBET**  
ON MANGO TARTAR WITH FRESH MINT LEAVES

**COULANT DE CHOCOLATE BLANCO 6,95 €**  
CON SORBETE DE FRAMBUESA  
**WHITE CHOCOLATE COULANT**  
WITH RASPBERRY SORBET



**PASTEL DE MANGO 6,95 €**  
CON FRUTOS ROJOS  
**MANGO CAKE**  
WITH RED FRUITS



**HELADO AL GUSTO DE 2 BOLAS 6,25 €**  
(GALLETA MARÍA, FERRERO, VAINILLA, SORBETE DE FRAMBUESA)  
**ICE CREAM 2 BALLS**  
(BISCUIT, VANILLA, FERRERO, RASPBERRY SORBET)



**SORBETE DE LIMÓN 6,25 €**  
CON MARC DE CAVA  
**LEMON SORBET**  
WITH MARC DE CAVA LIQUOR



**CAFÉ IRLANDES 6,25 €**  
**IRISH COFFEE**



RESTAURANTLAPEPA

www.lapeparestaurante.es

Tabla de alérgenos e intolerancias al reverso / Table of allergens and intolerances on the back

Más platos en el reverso  
More food dishes on the back

