

Menü

La Pepa

RESTAURANT

*Cap
D'Any
2024*

Aperitiu a taula / Aperitivo en mesa

TOSTA DE PERNIL IBÈRIC AMB TOMAQUET
TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE

ROCAS DE PARMESÀ AL OR
ROCAS DE PARMESANO AL ORO

MINI POT DE MOUSSE DE FOIE AMB FRUITS VERMELLS
MINI POT DE MOUSE DE FOIE CON FRUTOS ROJOS

TARTAR DE GAMBA VERMELLA AMB PINYA I CAVIAR
TARTAR DE GAMBA ROJA CON PIÑA Y CAVIAR

CANELÓ XL DE POLLASTRE AMB FOIE, BEIXAMEL DE BOLETS I PARMESÀ
CANELÓN XL DE POLLO CON FOIE, BECHAMEL DE SETAS Y PARMESANO

A escollir entre / A elegir entre

**AMANANIDA DE BURRATA, DAUETS DE MANGO, TOMAQUETS XERRI
I PESTO DE TOMÀQUET**

ENSALADA DE BURRATA CON DADITOS DE MANGO, TOMATITOS CHERRY
Y PESTO DE TOMATE

LASSANYA VEGANA DE VERDURETES I BOLETS
LASAÑA VEGANA DE VERDURITAS Y SETAS

CREMA DE MARISC AMB LLOMET DE RAP I PATATA A L OLI DE ANET
CREMA DE MARISCO CON LOMITO DE RAPE Y PATATA AL ACEITE DE ENELDO

A escollir entre / A elegir entre

TURBOT AMB SALSÀ DE ZAFRÀ I CAVA AMB ESPARRECS BLADERS I CLOÏSSES
RODABALLO CON SALSÀ DE AZAFRÁN AL CAVA Y ESPARRAGOS TRIGUEROS CON ALMEJAS

**PRESA IBÈRICA ROSTIDA A BAIXA TEMPERATURA AMB SALSÀ D OPORTO,
MONIATO I ESCALUNYES**

PRESSA IBÉRICA ASADA A BAJA TEMPERATURA CON SASLA DE OPORT,
BONIATO Y CHALOTAS

FRICANDÒ DE SEITAN AMB RISOTTO DE BOLETS (PLAT VEGÀ)
FRICANDÓ DE SEITAN CON RISOTO DE SETAS (PLATO VEGANO)

Postre

TEXTURA DE XOCOLATA / TEXTURA DE CHOCOLATE

Celler / Bodega

REFRESCOS, AIGUES, CERVESSES / REFRESCOS, AGUAS, CERVEZAS
VI BLANC LEGARIS D.O. RUEDA

VI NEGRE LEGARIS ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO
CAVA D.O. CAVA SIGNAT BRUT NATURE

CAFÈ O INFUISIONS / CAFÉ O INFUISIONES

RAÏM DE LA SORT / UVAS DE LA SUERTE

PETIT FOURS VARIATS / PETIT FOURS VARIADOS

COTILLÒ / COTILLÓN

125€ x persona

iva incl.