LaPepa
RESTAURANT

Extres (Opcional)

Plat de pernil ibèric tallat a mà 24,95 €
Safata de formatges variats amb fruits secs 24,95 €
Croquetó de rostit 3 €/unitat
Amanida russa amb musclos en escabetx 8,50 €

Menú N°1

Primers a escollir

Amanida amb alvocat, remolatxa, tomàquets cherry i vinagreta de mango
Crema de pastanagues amb coco, gingebre, crostons i pols de kikos
Milfulls d'albergínia a la napolitana amb pesto d'alfàbrega
Rigatoni a la bolonyesa casolana amb parmesà

Segons a escollir

Dorada a l'esquena sobre llit de patates
Filet de porc en tournedó amb salsa de gambes i parmentier de patates
Tofu saltat sobre hummus de carbassó, rúcula i tàrtar de tomàquet
Làmines de vedella de llom baix al strogonoff amb xampinyons i polenta cremosa
Ous estrellats amb bolets, botifarra negra i patates forneres

Postres

Crema catalana amb carquinyoli
Pinya caramel·litzada amb merenga de llimona flamejada

Begudes

3 Begudes per persona
Refrescos, aigües, cerveses
Vi negre i blanc Nuviana

Café o infusions

DIVENDRES | DISSABTES
DEL **15** DE NOV. AL **24** DE DES.
SHOW PERFOMANCE
De **22h** a **23h**
DJ SESSION
De **00h** a **02h**

37,95€/ Pax iva incl.

Només pagament en efectiu
No es fan comptes per separat

Polítiques de cancel·lació:
· No s'accepten canvis amb menys de 24 h d'antelació.
· Si assisteixen menys comensals dels reservats, es cobrarà 15 € per cada persona absent

· No s'admeten pastissos de l'exterior.
· Els menús de grup no es cobren per separat.
· En cas d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, s'ha de notificar amb antelació. Es cobrarà un suplement de 3 € per adaptació.

LaPepa
RESTAURANT

Extras (Opcional)

Plato de jamón ibérico cortado a mano 24,95 €
Bandeja de quesos variados con frutos secos 24,95 €
Croquetón de asado 3 € /unidad
Ensaladilla rusa con mejillones en escabeche 8,50 €

Menú Nº1

Primeros a escoger

Ensalada con aguacate, remolacha, tomates cherry y vinagreta de mango
Crema de zanahorias con coco, jengibre, picatostes y polvo de kikos
Milhojas de berenjena a la napolitana con pesto de albahaca
Rigatoni a la boloñesa casera con parmesano

Segundos a escoger

Dorada a la espalda sobre cama de patatas a lo pobre
Solomillo de cerdo en tournedó con salsa de gambas y parmentier de patatas
Tofu salteado sobre hummus de calabacín, rúcula y tartar de tomate
Láminas de ternera de lomo bajo al strogonoff con champiñones y polenta cremosa
Huevos rotos con setas, butifarra negra y patatas panaderas

Postres

Crema catalana con carquiñoli
Piña caramelizada con merengue de limón flambeado

Bebidas

3 Bebidas por persona
Refrescos, aguas, cervezas
Vino tinto y blanco Nuviana

Café o infusiones

VIERNES Y SÁBADOS
DEL **15** DE NOV. AL **24** DE DIC.
SHOW PERFOMANCE
De **22h** a **23h**
DJ SESSION
De **00h** a **02h**

37,95€/ Pax iva incl.

Solo pago en efectivo
No se cobra por separado

Política de cancelación.
· No se pueden hacer cambios con menos de 24h de antelación
· El no presentarse con el número de personas reservado tiene una penalización de 15 € por persona ausente.

· No se admiten tartas del exterior
· Los menús de grupo no se cobran por separado
· Si hay intolerancias alimenticias se tienen que notificar con antelación.
· Se cobrará un suplemento 3€ por adaptación.

LaPepa
RESTAURANT

Extras (Optional)

Hand-carved Iberian ham plate € 24,95
Assorted cheese platter with nuts € 24,95
Roast croquette € 3 / unit.
Russian salad with pickled mussels € 8,50

Menu N°1

Starters (choose one)

Salad with avocado, beetroot, cherry tomatoes and mango vinaigrette
Carrot cream with coconut, ginger, croutons and corn nut powder
Eggplant millefeuille "Napolitana style" with basil pesto
Rigatoni with homemade Bolognese and parmesan

Main courses (choose one)

Grilled sea bream on a bed of rustic potatoes
Pork sirloin tournedos with prawn sauce and potato parmentier
Stir-fried tofu on zucchini hummus, arugula and tomato tartare
Slices of striploin beef Stroganoff with mushrooms and creamy polenta
Broken eggs with mushrooms, blood sausage and pan-baked potatoes

Desserts

Catalan cream with almond biscuit (carquinyoli)
Caramelized pineapple with flamed lemon meringue

Drinks

3 drinks per person
Soft drinks, water, beers
Red and white wine Nuviana

Coffee or herbal teas

FRIDAYS & **SATURDAYS**
15 NOV. to **24** DE DEC.
SHOW PERFOMANCE
22h to 23h
DJ SESSION
00h to 02h

€37,95 person VAT included.

Cash payment only – no separate bills

Policies:
- Cancellation policy: no changes accepted within 24h.
- If fewer guests attend than reserved, €15 will be charged per absent person.
- Outside cakes are not allowed.
- Group menus are not billed separately.
- If there are food intolerances or allergies, they must be notified in advance. An extra €3 will be charged for adaptations.