



La Pepa

RESTAURANT



ESP

CAT

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 TOMÀQUET DE PENJAR

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

MATRIMONI D'ANXOVES 00 I SEITONS
AMB PIPARRS 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 CROSTA 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 CEBA MARINADA, FORMATGE MANXEC I RUCA



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

EMPANADES ARGENTINES CASOLANES DE LA NOSTRA XEF
FARCIDES DE CARN, OU I OLIVES (4U)



DÚO DIP DE GUACAMOLE Y HUMMUS 13,50 €

ACOMPAÑADOS 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 CEBA 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 DIJON Y PATATAS PAJA

STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA NACIONAL

AMB OU DE GUATLLA, MOSTASSA DE DIJON 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 SÈSAM



STICKS DE POLLO REBOZADOS 9,90 €

CON UN TOQUE PICANTE Y MAYONESA YOKI

STICKS DE POLLASTRE ARREBOSSATS

AMB UN TOC PICANT I MAIONESA 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, ALL I JULIVERT (6U)



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, CEBA 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, SÈSAM, EDAMAME I HORTALISSES DE TEMPORADA



BURRATA ITALIANA 12,95 €

SOBRE RÚCULA Y PESTO DE CONFIT DE TOMATE CON AVELLANAS

BURRATA ITALIANA

SOBRE RUCA I PESTO DE CONFIT DE TOMÀQUET 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



BERÈNJENA 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 SÈSAM



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



RESTAURANTLAPEPA

www.lapeparestaurante.es

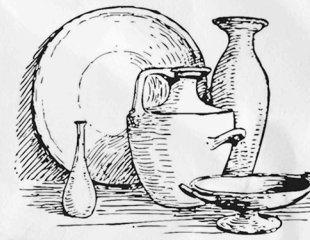
Más platos en el reverso
More food dishes on the back





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 TÒFONA 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 PARMESÀ



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

ARRÓS DE SECRET IBÈRIC

A BAIXA TEMPERATURA AMB SÍPIA I CEPES



ARROZ DE CHULETÓN DE TERNERA 25,00 €

ARRÓS DE MITJANA DE VEDELLA



ARROZ DE MARISCO 21,50 €

CON SEPIA, CALAMAR Y LANGOSTINOS

ARRÓS DE MARISC

AMB SÍPIA, CALAMAR I LLAGOSTINS



ARROZ DEL ABUELO EMILIO 21,00 €

CON ZORZA, BUTIFARRA NEGRA Y PANCETA A BAJA TEMPERATURA

ARRÓS DE L'AVI EMILIO

AMB ZORZA, BOTIFARRA NEGRA I CANSALADA A BAIXA TEMPERATURA



ARROZ CON VERDURAS 19,90 €

CEPS Y TROMPETAS DE LA MUERTE

ARRÓS AMB VERDURES

CEPS I TROMPETES DE LA MORT



ARROZ NEGRO CON ZAMBURIÑAS 21,90 €

SEPIA Y ALIOLI DE ROMESCO

ARRÓS 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 CARQUIÑOLI

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 €

(GALLETA MARÍA, 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 (VEGAN)

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 ARACÓN

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

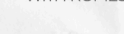


PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12,90 €

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 CUTTLFISH 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 CUTTLFISH, 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

CUTTLFISH 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, ASPBERRY SORBET)



SORBETE DE LIMÓN 6,25 €

CON MARC DE CAVA

LEMON SORBET

WITH MARC DE CAVA LIQUOR



CAFÉ IRLANDÉS 6,25 €

IRISH COFFEE

