

*Casa Pepe
de la Juderia*



CARTA

LO QUE NO PUEDE FALTAR

- Jamón Ibérico de bellota (60 g. / 100 g.) 23€ / 31€
- Tabla de quesos andaluces y matices 21€
- Salmorejo con jamón ibérico 10,5€ / 14€
- Mazamorra con dulce de membrillo y almendras 11€ / 14,5€
- Nuestra ensaladilla de atún con txangurro y aceite de oliva 14€ / 16€
- Tosta de anchoa con mantequilla de oveja 4,2€/ud.
- Flamenquín de lomo y jamón ibérico 18€
- Croquetas cremosas de jamón ibérico 10€ / 13,5€
- Berenjenas de Pepe con miel de caña 9,5€ / 12,5€

DE LA HUERTA Y CUCHAREO

- Puerros asados, sardina ahumada y ajo negro 16€
- Tomates cherry asados, burrata y polvo de tomate 16€
- Gazpacho cremoso de tomate, gamba blanca curada y encurtidos 17,5€
- Arroz de abanico ibérico, trompeta negra y ajetes 21€
- Boletus salteados y carpaccio de manitas de cerdo guisadas 17€

DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN

- Pulpo asado, aguacate a la parrilla, cebolla encurtida y sopa de maíz 25€
- Tartar de atún con ajoblanco 26€
- Atún rojo soasado, escabeche y bimis a la parrilla 28€
- Bacalao prémium "El Barquero" confitado, beurre blanc y verduras salteadas 28€
- Consulte nuestro pescado del día fuera de carta

CARNES Y POR SUPUESTO LO MEJOR DE NUESTRO VALLE

- Solomillo de vaca a la parrilla con pimientos del piquillo confitados 32€
- T-bone de vaca nacional (1 kg.) 65€
- Mollejas de ternera a la parrilla, crema de patata trufada y espárragos 24€
- Rabo de vaca estofado con cremoso de patata 22€ / 26€
- Taco de presa ibérica de bellota a la plancha y chalotas glaseadas 26€
- Paletilla de cordero lechal asada en su jugo 38€
- Canelones de pato con bechamel de foie 23€

ALGO DULCE

- Milhojas de nata 7,5€
- Flan de queso con polvo de foie 7,5€
- Cruasán relleno de cabello de ángel (nuestra versión del pastel cordobés) 6€
- Tarta de queso y sorbete de frambuesa 8€
- Tarta de chocolate cremosa, praliné y helado de avellana 7€
- Piña asada, leche de coco y tofe de vino amontillado 7€

PEPE'S CLASSICS

- Pure acorn-fed Iberian ham (60 g. / 100 g.) 23€ / 31€
- Andalusians cheese board 21€
- Salmorejo with Iberian cured ham 10,5€ / 14€
- Mazamorra with quince and almonds 11€ / 14,5€
- Russian salad with tuna, txangurro (spider crab) and olive oil 14€ / 16€
- Anchovies on toast with sheep's butter 4,2€/und.
- Flamenquin of pork loin and cured ham 18€
- Creamy croquettes with iberian ham 10€ / 13,5€
- Pepe-style aubergines with cane syrup 9,5€ / 12,5€

FROM THE ORCHARD AND LEGUME-BASED DISHES

- Baked leeks, smoked sardine and black garlic 16€
- Baked cherry tomatoes, burrata cheese and powdered tomato 16€
- Creamy tomato gazpacho, cured white prawns and pickles 17,5€
- Moist rice with Iberian abanico (It is the part that surrounds the ribs on the outside) pork, black trumpets mushroom and spring garlic 21€
- Sauteed boletus and pig's trotter carpaccio stewed 17€

FROM THE SEA AND THE FINEST TUNA

- Baked octopus, grilled avocado, pickles onion and maize soup 25€
- Tuna tartare with ajoblanco (cold garlic and almond soup) 26€
- Roasted tuna (roasted lightly), marinated of fish and grilled bimis 28€
- Premium El Barquero cod confitted with beurre blanc and sauteed vegetables 28€
- Ask about our off-menu fish options

MEAT DISHES AND NATURALLY THE FINEST FROM OUR VALLEY

- Beef sirloin grilled with confitted piquillo peppers 32€
- Spanish T-bone beef (1 kg.) 65€
- Grilled beef sweetbreads, cream of truffled potato and asparagus 24€
- Stewed oxtail with creamed potato 22€ / 26€
- Grilled steak of acorn-fed iberian pork and glazed shallot 26€
- Shoulder blade of roast sucking lamb and a reduction of its own jus 38€
- Duck cannelloni, foie-gras white sauce 23€

DESSERTS

- Millefeuille with cream 7,5€
- Cheese flan with foie-gras powder 7,5€
- Croissant filled with pumpkin preserve, our version of pastel cordobés 6€
- Cheesecake with raspberry sorbet 8€
- Creamy chocolate cake, praline and hazelnut ice-cream 7€
- Grilled pineapple, coconut ice-cream and Amontillado wine toffee 7€

LES CLASSIQUES DE PEPE

- Jambon Ibérique pur gland (60 g. / 100 g.) **23€ / 31€**
- Plateau de fromages andalous et ses nuances **21€**
- Salmorejo (crème de tomate froide et jambon) **10,5€ / 14€**
- Mazamorra (crème froide d'amandes), pâte de coings et amandes **11€ / 14,5€**
- Salade russe à l'huile de'olive vierge extra avec thon et Txangurro (araignée de mer) **14€ / 16€**
- Toast d'anchois et beurre de brebis **4,2€/und.**
- Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique) **18€**
- Croquettes crémeuses au jambon ibérique **10€ / 13,5€**
- Beignes d'aubergines à la melasse de canne **9,5€ / 12,5€**

NOS LÉGUMES ET PLATS MIJOTÉS

- Poireaux grillés, sardine fumée et ail noir **16€**
- Tomates cerise au four, burrata et poudre de tomate **16€**
- Gaspacho crémeux de tomate, crevette blanche et petits légumes au vinaigre **17,5€**
- Riz à l'abanico ibérique, trompettes de la mort et pousses d'ail **21€**
- Bolets rissolés et carpaccio de pieds de porc au ragoût **17€**

LES PRODUITS DE LA MER ET LE MEILLEUR THON

- Poulpe au four, avocat grillé, oignon au vinaigre et soupe de maïs **25€**
- Tartare de thon et ajoblanco **26€**
- Thon rouge sauté, escabèche et bimi au gril **28€**
- Morue premium "El Barquero" confité avec beurre blanc et légumes sautées **28€**
- Friture de poisson du jour (Consulter)

NOS VIANDES ET LES MEILLEURS PRODUITS DE LA VALLÉE

- Filet de boeuf au gril et poivrons de piquillo confits **32€**
- T-bone de bœuf espagnol (1 kg.) **65€**
- Ris de veau, crème de pommes de terre truffée et asperges **24€**
- Ragoût de queue de taureau et crémeux de pommes de terre **22€ / 26€**
- Pavé de presa ibérique de bellota à la plancha aux échalotes glacées **26€**
- Épaule d'agneau de lait grillée rôtie dans son jus **38€**
- Cannellonis au canard et béchamel au foie-gras **23€**

DESSERTS

- Mille-feuille aux crème **7,5€**
- Flan de fromage à la poudre de foie-gras **7,5€**
- Croissant fourré aux cheveux d'ange, notre version du pastel cordobés **6€**
- Cheesecake et sorbet à la framboise **8€**
- Gâteau crémeux au chocolat, praliné et glace à la noisette **7€**
- Ananas grillé, lait de noix de coco et toffee au vin amontillado **7€**