



RESTAURANTE  
CASA PEPE  
DE LA JUDERÍA

CARTA  
MENU · CARTE



Todos nuestros platos son elaborados en nuestra cocina con ingredientes de primera calidad

*All our dishes are prepared in our kitchen using ingredients of the finest quality*

*Tous nos produits sont élaborés dans nos cuisines avec des ingrédients de première qualité*



# LO QUE NO PUEDE FALTAR

## PEPE' S CLASSICS · LES CLASSIQUES DE PEPE

<b>Jamón Ibérico de bellota (60 g. / 100 g.)</b> <i>Pure acorn-fed Iberian ham (60 g. / 100 g.)</i> <i>Jambon ibérique pur gland (60g./100g.)</i>	24€	32€
<b>Queso curado de oveja (100g. / 160 g.)</b> <i>Mature sheep's cheese (100g. / 160 g.)</i> <i>Fromage de brebis artisanal affiné (100g./160g.)</i>	14€	20€
<b>Foie mi cuit hecho en casa al aroma de amontillado, tostas y mermelada tomate</b> <i>Homemade foie gras mi cuit with Amontillado aroma, toasted bread and tomato jam</i> <i>Foie-gras mi-cuit fait maison à l'arôme d' amontillado, toasts et confiture de tomate</i>	18€	28€
<b>Salmorejo con jamón ibérico</b> <i>Salmorejo (cold tomato cream) with Iberian cured ham</i> <i>Salmorejo (crème de tomate froide et jambon Ibérique)</i>	11,5€	14€
<b>Mazamorra con dulce de pera y almendras</b> <i>Mazamorra (cold cream) with sweet pear and almonds</i> <i>Mazamorra (crème d' amandes froide) à la compote de poires et amandes</i>	12€	14,9€
<b>Nuestra ensaladilla de gambas y aceite de oliva</b> <i>Potatoe salad with shrimp and olive oil</i> <i>Salade Russe à l'huile d'olive vierge extra avec crevettes</i>	14,9€	18€
<b>Tosta de anchoa con mantequilla de oveja</b> <i>Anchovy on toast with sheep's butter</i> <i>Toast d'anchois et beurre de brebis</i>		4,5€/Ud
<b>Flamenquín de lomo y jamón ibérico</b> <i>Flamenquín of pork loin and cured ham</i> <i>Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon Ibérique)</i>		18,5€
<b>Croquetas cremosas de jamón ibérico</b> <i>Creamy croquettes with iberian cured ham</i> <i>Croquettes crémeuses au jambon Ibérique</i>	11€	14,5€
<b>Las berenjenas de Pepe con miel de caña</b> <i>Pepe- Style fried eggplants with cane syrup</i> <i>Beignets d'aubergines à la mélasse de canne</i>	11€	14,5€

## DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN

FROM THE SEA AND THE BEST TUNA

LES PRODUITS DE LA MER ET LE MEILLEUR THON

Lubina de Aquanaria a la plancha con salsa de vino blanco y verduras de temporada salteadas	26€
---	-----

Grilled Aquanaria sea bass with white wine sauce and seasonal vegetables

Loup de mer premium d'Aquanaria à la plancha au sauce de vin blanc et légumes saison

Merluza a la plancha, ajada y crema de patata	25€
---	-----

Grilled hake, creamy mashed potato and ajada (garlic sauce with paprika and dash of vinegar)

Colin à la plancha, ajada (ails rissoles au paprika et pointe de vinaigre) et crémeux de pommes de terre

Tartar de atún con ajoblanco	28€
------------------------------	-----

Tuna tartare with ajoblanco (cold garlic and almond soup)

Tartare de thon et ajoblanco

Atún rojo soasado, escabeche y bimis a la parrilla	29,5€
--	-------

Roasted tuna (roasted lightly), marinated of fish and grilled bimis

Thon rouge sauté, escabèche et bimi au gril

Bacalao prémium "El Barquero" confitado con salsa menier de mantequilla tostada	29€
---	-----

Premium "El Barquero" cod confit with menier sauce

Morre premium "El Barquero" confité au sauce meunière

Consulte nuestro pescado del día fuera de carta

Ask about our off-menu fish options

Poisson du jour (consulter)

## DE LA HUERTA Y CUCHAREO

FROM THE GARDEN AND STEWS  
FARANDOLE THE LÉGUMES ET PLATS MIJOTÉS

Puerros confitados, mayonesa de trufa y crujiente de jamón	17€
--	-----

Confit leeks, truffle mayonnaise and crispy ham

Poireaux confits, mayonnaise à la truffe et croustillant de jambon

Tomates Cherry asados con burrata y polvo de tomate	17€
---	-----

Baked cherry tomatoes, burrata cheese and powdered tomato

Tomates cerise au four, burrata et poudre de tomate

Pochas con gamba blanca y almejas	21€
-----------------------------------	-----

Haricot beans with deep-water rose shrimp and clams

Haricots blancs aux crevettes et aux palourdes

Alcachofas, papada y huevos fritos	19€
------------------------------------	-----

Artichokes, papada (pork jowl) and fried eggs

Artichauts, papada (fanon de porc) et oeufs frits

Risotto de setas de temporada con mantequilla de oveja	22€
--	-----

Seasonal mushroom risotto with sheep milk butter

Risotto aux champignons de saison et beurre de lait de brebis

Carpaccio de calabacín, tomate seco, queso azul y vinagreta de miel	19€
---	-----

Courgette, sun-dried tomato and blue cheese carpaccio

with honey vinaigrette

Carpaccio de courgette aux tomates séchées, bleu et vinaigrette au miel

# CARNES Y POR SUPUESTO LO MEJOR DE NUESTRO VALLE

MEAT DISHES AND NATURALLY THE FINEST FROM OUR VALLEY  
NOS VIANDES ET LES MEILLEURS PRODUITS DE LA VALLÉE

<b>Solomillo de vaca Rossini con foie y salsa de vino tinto</b> <i>Rossini beef sirloin grilled with foie gras and red wine sauce</i> <i>Filet de boeuf Rossini, foie gras et sauce au vin rouge</i>	35€
<b>Chuletón o lomo bajo de vaca dry aged</b> (preguntar diferentes cortes y pesos) <i>Dry-aged beef T-bone steak or entrecôte</i> (80€/kg. Please ask about different cuts and weights) <i>Côte ou aloyau de boeuf dry aged (80€/kg. Plusieurs coupes et poids sur demande)</i>	80€/kg
<b>Steak tartar "200 gr" cortado a cuchillo y aliñado en cocina</b> <b>acompañado de tostas y patatas</b> <i>200g hand-cut steak tartare, seasoned in the kitchen and served with toasted bread and potato</i> <i>Steak tartare 200g haché au couteau, assaisonné en cuisine et accompagné de toasts et pommes de terre</i>	29,5€
<b>Mollejas de ternera a la parrilla, crema de patata trufada y espárragos</b> <i>Grilled beef sweetbreads, cream of truffed potato and asparagus</i> <i>Ris de veau, crème de pommes de terre truffée et asperges</i>	25€
<b>Rabo de vaca estofado con cremoso de patata</b> <i>Oxtail stew with creamed potato</i> <i>Ragoût de queue de boeuf et crémeux de pommes de terre</i>	23€      28€
<b>Pluma ibérica de bellota a la parrilla con pimientos del padrón</b> <i>Grilled Acorn-fed Iberian pluma pork (a classic iberian pork cut from the end of the loin) with Padrons peppers.</i> <i>Pluma Ibérique pur gland aux poivrons Padrón</i>	29€
<b>Paletilla de cordero lechal asada en su jugo y patata parisina salteada con mantequilla</b> <i>Shoulder blade of roast sucking lamb and a reduction of its own juices and sauteed parisienne potatoes</i> <i>Épaule d'agneau de lait rôtie au four cuisson lente et pommes de terre parisiennes sautées</i>	43€
<b>Magret de pato a la parrilla, remolacha y chutney de mango</b> <i>Grilled duck breast, beetroot and mango chutney</i> <i>Magret de canard au gril, betterave et chutney à la mangue</i>	25€
<b>Lomo de ciervo asado, salsa tare y espárragos a la parrilla</b> <i>Roast loin of venison, tare sauce and grilled asparagus</i> <i>Filet de cerf rôti, sauce tare et asperges au gril</i>	24€
<b>Perdiz asada, acompañada de su paté y uvas</b> <i>Roast partridge served with its pâté and grapes</i> <i>Perdrix rôtie accompagnée de son pâté et de raisin</i>	21€

Pan y picos 2,2€/Pax | Lea nuestra carta de alérgenos.  
[ 10 % IVA Incluido ] | Visita nuestra web: [restaurantepepedelajuderia.com](http://restaurantepepedelajuderia.com)  
*Bread and picos 2,2€/Pax | Read our allergen chek list.*  
[ 10 % TVA Included ] | Visit our website: [restaurantepepedelajuderia.com](http://restaurantepepedelajuderia.com)  
*Pain et snacks 2,2€/Pax | Lisez notre liste de contrôle des allergènes.*  
[ 10% TVA incluse] | Visitez notre site Web : [restaurantepepedelajuderia.com](http://restaurantepepedelajuderia.com)

# LA BARRA DE CASA PEPE



**Jamón Ibérico de bellota 30gr./ 85gr.** 6,5€ 18€

Acorn-fed Iberian cured ham 30 gr. / 85 grs.

Jambon Ibérique pur gland 30gr./85gr.

**Queso Viejo artesano 90gr.** 3,5€ 12€

Mature artisan-made cheese 90gr.

Fromage artisanal affiné

**Salmorejo con jamón Ibérico** 4,5€

Salmorejo (cold tomato cream) with Iberian cured ham

Salmorejo (crème de tomate froide) avec jambon Ibérique

**Mazamorra de almendras** 4,5€

Mazamorra (cold cream almonds, bread, olive oil and a touch of garlic)

Mazamorra (crème froide d'amandes, ail, pain)

**Anchoas con mantequilla de oveja** 3,8€

Anchovies on toast with sheep milk butter

Toast d'anchois et beurre de brebis

**Boquerones en vinagre de Moriles** 3,9€ 13€

Anchovies in Moriles vinegar

Anchois au vinaigre de Moriles

<b>Huevas de merluza y mayonesa de oliva</b>	4,5€	8,5€
<i>Hake roe with olive oil mayonnaise</i>		
<i>Oeufs de merlu and mayonnaise à l'huile d'olive</i>		
<b>Salpicón de marisco</b>	5€	9,5€
<i>Seafood salad (chopped vegetables, seafood with vinaigrette)</i>		
<i>Salpicón (salade de fruit de mer, légumes et vinaigrette)</i>		
<b>Gamba blanca cocida/plancha 100gr./200gr.</b>	12€	23€
<i>Cooked deep-water rose shrimp / or grilled 100gr./200gr.</i>		
<i>Crevettes blanches cuites / à la plancha 100gr./200gr.</i>		
<b>Ensaladilla de gambas</b>	6,5€	12€
<i>Potato salad with shrimp</i>		
<i>Salade de pommes de terre et crevettes</i>		
<b>Pincho de tortilla con cebolla</b>		4,8€
<i>A piece of Spanish omelette (potatoes and onion)</i>		
<i>Part de tortilla aux oignons rissolés</i>		
<b>Churrito de choco</b>	6,5€	12€
<i>Pieces fried cuttlefish</i>		
<i>Bandes de seiche frite</i>		
<b>Choricos al oloroso</b>		6€
<i>Chorizo in Oloroso wine</i>		
<i>Chorizo au Oloroso</i>		
<b>Pinchos morunos</b>		5€   und
<i>Lamb brochettes (skewer of moroccan style)/ Uds.</i>		
<i>Brochettes mauresques d'agneau/ Uds.</i>		
<b>Croquetas de jamón Ibérico/ 4Uds</b>		6,5€
<i>Iberian ham croquettes 4 uds.</i>		
<i>Croquettes de jambon Ibérique</i>		
<b>Flamenquín de lomo con jamón Ibérico/ 300gr.</b>		16,5€
<i>Flamenquín of pork loin and cured ham/ 300gr.</i>		
<i>Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon Ibérique)/ 300gr.</i>		
<b>Berenjenas abuñueladas con miel de caña</b>		4,5€
<i>Frittered aubergines with cane syrup</i>		
<i>Beignets d'aubergine à la mélasse de canne</i>		
<b>Cochifrito Ibérico</b>	7,5€	15€
<i>Cochifrito (small crispy pieces of Iberian pork)</i>		
<i>Cochifrito (petits morceaux de porc ibérique croustillant)</i>		

<b>Callos de ternera con manitas y morro de cerdo con patatas en AOVE</b>	5€	9,5€
<i>Beef tripe with pig's trotters and pig snout with potatoes</i>		
<i>Tripes de boeuf avec pieds de porc , museau de porc et pommes de terre</i>		
<b>Rabo de vaca</b>		18€
<i>Stewed oxtail</i>		
<i>Ragoût de queue de boeuf</i>		
<b>Presa a la plancha</b>		16€
<i>Grilled acorn-fed Iberian pork</i>		
<i>Presa Ibérique à la plancha</i>		
<b>Puntas de solomillo ibérico al brandy de Montilla</b>	7,5€	12€
<i>Acorn-fed Iberian sirloin tips with Montilla brandy</i>		
<i>Pointes de filet mignon de porc Ibérique au brandy de Montilla</i>		
<b>Cabezada Ibérica estofada con cremoso de patata</b>	7,5€	14,5€
<i>Stewed cabezada Ibérica (pork nape) with creamed potato</i>		
<i>Ragoût de cabezada Ibérique ( lepoa de chochon Ibérique ) et crémeux de pommes de terre</i>		

Pan y picos 2,2€/Pax | Lea nuestra carta de alérgenos.  
 [ 10 % IVA Incluido ] | Visita nuestra web: restaurante casapepedelajuderia.com  
*Bread and picos 2,2€/Pax | Read our allergen chek list.*  
 [ 10 % TVA Included ] | Visit our website: restaurante casapepedelajuderia.com  
*Pain et snacks 2,2 €/Pax | Lisez notre liste de contrôle des allergènes.*  
 [10% TVA incluse] | Visitez notre site Web : restaurantcasapepedelajuderia.com

# ALGO DULCE

## DESSERTS

<b>Milhojas de nata</b>	7,5€
<i>Millefeuille with cream</i>	
<i>Mille-feuille aux crème</i>	
<b>Flan de queso con polvo de foie</b>	7,5€
<i>Cheese flan with foie gras powder</i>	
<i>Flan de fromage à la poudre de foie-gras</i>	
<b>Tarta de queso con sorbete de frambuesa</b>	8€
<i>Cheesecake with raspberry sorbet</i>	
<i>Cheesecake et sorbet à la framboise</i>	
<b>Tarta de chocolate cremosa, praliné y helado de avellana</b>	7€
<i>Creamy chocolate cake, praline and hazelnut ice cream</i>	
<i>Gâteau crémeux aux chocolat, praliné et glace à la noisette</i>	
<b>Tarta fina de manzana caramelizada y helado de vainilla</b>	7€
<i>Thin-crust caramelised apple tart and vanilla ice cream</i>	
<i>Tarte aux pommes caramélisée et glace à la vanille</i>	
<b>Pastel cordobés con helado de avellana</b>	7,5€
<i>Pastel cordobés (sweet pastry with pumpkin preserve) with hazelnut ice cream</i>	
<i>Pastel cordobés (gâteau fourré à la confiture de courge) et glace à la noisette</i>	
<b>Degustación de helados caseros</b>	8€
<i>Homemade ice cream degustation</i>	
<i>Dégustation de glaces maison</i>	

# VINOS DE POSTRES

## DESSERT WINES

DULCES DE PEDRO XIMÉNEZ (MONTILLA-MORILES)	PVP COPA
PX PIEDRA LUENGA	4,40€
PX GRAN BARQUERO 6 AÑOS	6,00€
PX GRAN RESERVA TORO ALBALÁ	4,70€
DULCES ESPECIALES	
GRAMONA VI DE GLASS GEWURZTRAMINER	5,80€
CHATEAU DERESZLA TOKAJ 5 PUTTONYOS	7,70€
GENEROSOS SECOS	
AMONTILLADO TAUROMAQUIA	4,50€
AMONTILLADO GRAN BARQUERO	6,50€
AMONTILLADO LAGAR BLANCO	6,00€
OLOROSO TAUROMAQUIA	5,90€
OLOROSO CATÓN	5,60€
OLOROSO EN RAMA POLEY 15	6,10€
PALO CORTADO GRAN BARQUERO 25 AÑOS	8,20€
PALO CORTADO LAGAR BLANCO	7,20€