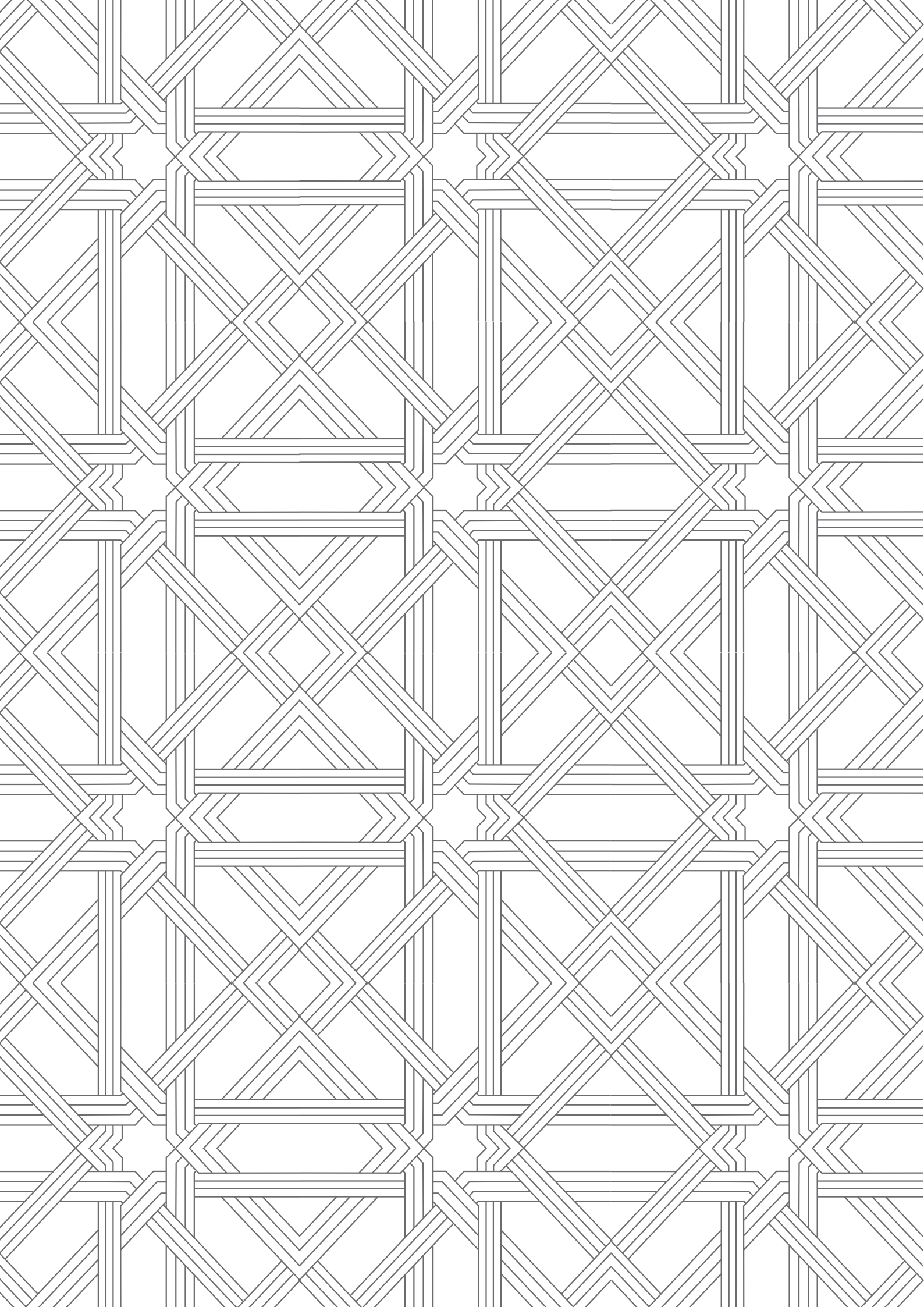




SOL
Guía Repsol







**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

Jamón Ibérico de bellota (60 g. / 100 g.) <i>Pure acorn-fed Iberian ham (60 g. / 100 g.)</i> <i>Jambon ibérique pur gland (60g./100g.)</i>	24€	34€
Queso curado de oveja (100g. / 160 g.) <i>Mature sheep's cheese (100g. / 160 g.)</i> <i>Fromage de brebis artisanal affiné (100g./160g.)</i>	14€	20€
Turrón de foie, hojaldre y membrillo <i>Foie gras mi cuit and soft nougat in puff pastry with quince jelly</i> <i>Feuilleté au touron, foie-gras mi-cuit et pâte de coing</i>		22€
Salmorejo con jamón ibérico <i>Salmorejo (cold tomato cream) with Iberian ham</i> <i>Salmorejo (crème de tomate froide et jambon Ibérique)</i>	11,5€	14€
Mazamorra con dulce de pera y almendras <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€	15€
Ensaladilla con carpaccio de ventresca de atún rojo en salazón <i>Potato salad with salted bluefin tuna belly carpaccio</i> <i>Salade de pommes de terre au carpaccio de thon rouge en salaison</i>	15€	19€
Tosta de anchoa del cantábrico con mantequilla de oveja <i>Anchovy on toast with sheep's butter</i> <i>Toast d'anchois et beurre de brebis</i>		4,5€/Ud
Flamenquín de lomo y jamón ibérico <i>Flamenquín of pork loin and cured ham (pork loin and Iberian ham rolled in breadcrumbs)</i> <i>Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon Ibérique)</i>		18,5€
Croquetas cremosas de puchero con jamón <i>Creamy stew and ham croquettes</i> <i>Croquettes onctueuses de puchero (soupe aux pois chiches) au jambon</i>	11€	15€
Las berenjenas de Pepe con miel de caña <i>Pepe style fried eggplants with cane honey</i> <i>Beignets d'aubergines à la mélasse de canne</i>	11€	15€

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

DE LA HUERTA Y DE TEMPORADA

FROM THE GARDEN AND SEASONAL
FARANDOLE DE LÉGUMES ET DE SAISON

Puerros confitados y asado a la parrilla con mayonesa de trufa	17€
<i>Grilled confit leeks with truffle mayonnaise Poireaux confits et grillés, mayonnaise à la truffe</i>	
Hortalizas de temporada, sardina ahumada y ensalada líquida	18€
<i>Seasonal vegetables, smoked sardine and liquid salad Légumes de saison, sardine fumée et salade liquide</i>	
Alcachofas salteadas, sabayón de amontillado y jamón ibérico	19€
<i>Sautéed artichokes, Amontillado sabayon and Iberian ham Artichauts sautés, sabayon à l'amontillado et jambon ibérique</i>	
Tomate de temporada, burrata y granizado de hierbabuena	18,5€
<i>Seasonal tomato, burrata and mint slush Tomates de saison, burrata et granité à la menthe</i>	

DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN

FROM THE SEA AND THE BEST TUNA
LES PRODUITS DE LA MER ET LE MEILLEUR THON

Lubina de estero, verduras de temporada y beurre blanc	28€
<i>Estuary-fished sea bass, seasonal vegetables and beurre blanc Loup de mer d'estuaire, légumes de saison et beurre blanc</i>	
Bacalao confitado en aceite, verduras de temporada y mantequilla tostada	29€
<i>Confit cod in oil, seasonal vegetables and beurre noisette Morue confite à l'huile, salade de saison et beurre noisette</i>	
Lomo atún de atún rojo de almadraba, escabeche frío y algas	29,5€
<i>Net-caught bluefin tuna loin, chilled brine and seaweed Darne de thon rouge de madrague, escabèche froide et algues</i>	
Tartar de atún rojo con ajoblanco de almendras	28€
<i>Bluefin tuna tartare with chilled garlic and almond soup Tartare de thon rouge à l'ajoblanco (crème d'amandes à l'ail)</i>	

Consulte nuestro pescado del día fuera de carta
Ask about our off-menu fish options
Poisson du jour (consulter)

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

Solomillo de vaca Rossini con foie y salsa de vino tinto	35€
<i>Rossini beef sirloin grilled with foie gras and red wine sauce Filet de boeuf Rossini , foie gras et sauce au vin rouge</i>	
Chuletón o lomo bajo dryaged con 40 días de maduración	80€
<i>40 day dry-aged T-bone steak or entrecôte Côte ou aloyau de bœuf dry-aged 40 jours d'affinage</i>	
Mollejas de ternera a la parrilla, con espárragos y cremoso trufado	25€
<i>Grilled beef sweetbreads, cream of truffled potato and asparagus Ris de veau, crème de pommes de terre truffée et asperges</i>	
Rabo de vaca estofado con cremoso de patata	23€ 28€
<i>Oxtail stew with creamed potato Daube de queue de boeuf et crémeux de pommes de terre</i>	
Pluma ibérica de bellota a la parrilla con pimientos del padrón	29€
<i>Grilled Acorn-fed Iberian pluma pork (a classic iberian pork cut from the end of the loin) with Padrons peppers. Pluma Ibérique pur gland aux poivrons Padrón</i>	
Presa ibérica de bellota y pimientos del piquillo	28€
<i>Acorn-fed Iberian Presa (cut of pork above the shoulders) and piquillo peppers Presa ibérique de bellota et poivrons de piquillo</i>	
Paletilla de cordero lechal asada con cous cous especiado	43€
<i>Roast suckling lamb shoulder with spiced couscous Épaupe d'agneau de lait grillée et couscous aux épices</i>	
Magret de pato, bechamel de foie y trufa	25€
<i>Duck breast with foie gras and truffle bechamel Magret de canard, béchamel au foie-gras et aux truffes</i>	
Lomo de ciervo asado, salsa táre y espárragos a la parrilla	24€
<i>Grilled venison loin, tare sauce and grilled asparagus Longe de cerf rôtie , sauce tare et asperges grillées</i>	

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

