

CARNES Y LO MEJOR DEL VALLE

MEATS AND
THE FINEST FROM THE
PEDROCHES VALLEY

VIANDES ET LE
MEILLEUR DE LA VALLÉE
DE LOS PEDROCHES

SOLOMILLO DE VACA, FOIE A LA PLANCHA SALSA DE VINO TINTO 35 €

Beef sirloin, grilled foie gras and red wine sauce
Filet de boeuf et foie-gras à la plancha en sauce au vin rouge

CHULETÓN O LOMO BAJO DRYAGED CON 40 DÍAS DE MADURACIÓN Kg 80 €

40 day dry-aged t-bone steak or entrecôte
Côte de boeuf ou aloyau dryaged 40 jours d'affinage

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA Y CREMA DE APIONABO 25 €

Grilled beef sweetbreads with cream of celeriac
Ris de veau au grill et crème de céleri rave

RABO DE "TORO" ESTOFADO Y PARMENTIER DE AOVE 23 € 28 €

Stewed "rabo de toro" (oxtail) and EVOO parmentier
Queue de taureau en daube et parmentier à l'huile d'olive vierge extra

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DE PADRÓN 29 €

Grilled acorn-fed iberian pluma (posterior loin pork) with Padrón peppers
Pluma ibérica de bellota au grill et poivrons de Padrón

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA MARINADA Y EMULSIÓN DE CHORIZO 28 €

Marinated acorn-fed iberian presa (cut of pork above the shoulders) and chorizo emulsion
Presa ibérica de bellota marinée et émulsion de chorizo

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON COUS COUS ESPECIAL 43 €

Roast suckling lamb shoulder with spiced couscous
Épaule d'agneau rôtie et couscous aux épices

LOMO DE VENADO, MANZANA Y SETAS 24 €

Venison loin, apple and mushrooms
Longe de cerf, pommes et champignons

Pan y picos (por persona) 2,20 € / Consulte la carta de alérgenos / 10% IVA INCLUIDO

Bread and breadsticks (per person) 2,20 € / Read our allergen checklist / 10% VAT INCLUDED

Pain et batonnets (pour personne) 2,20 € / Consultez notre carte d'allergènes / 10% TVA COMPRISE



RESTAURANTE
CASA PEPE
DE LA JUDERÍA

CARTA MENU · CARTE



SOL
Guía Repsol
2024

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 notre cuisine avec des ingrédients de première qualité

LO QUE NO PUEDE FALTAR

TABLE MUST-HAVES
LES INCONTOURNABLES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (60 G. / 100 G.)	24 €	34 €
Pure acorn-fed iberian ham (60 g. / 100 g.) Jambon ibérique pur gland (60g./100g.)		
QUESO CURADO DE OVEJA (100 G. / 160 G.)	14 €	20 €
Mature sheep's cheese (100g. / 160 g.) Fromage de brebis artisanal affiné (100g. /160g.)		
TURRÓN DE FOIE, HOJALDRE Y MEMBRILLO		22 €
Foie gras mi cuit and soft nougat in puff pastry with quince jelly Feuilleté au touron, foie-gras mi-cuit et pâte de coing		
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO	11,5 €	14 €
Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch fo garlic) with iberian ham Salmorejo (crème de tomate froide et huile d'olive, pain et une pointe d'ail) avec jambon ibérique.		
MAZAMORRA CON DULCE DE PERA Y ALMENDRAS	12 €	15 €
Mazamorra (cold cream of almonds, olive oil, bread and pinch of garlic) with pear jam and almonds Mazamorra (crème d'amandes froide, huile d'olive, pain et une pointe d'ail) à la compote de poires et amandes		
ENSALADILLA CON CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO EN SALAZÓN	15 €	19 €
Potato salad with salted bluefin tuna belly carpaccio Salade de pommes de terre au carpaccio de thon rouge en salaison		
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA DE OVEJA		4,6 €/ud.
Anchovy on toast with sheep's butter Toast d'anchois et beurre de brebis		
FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO		18,5 €
Fried and breaded flamenquin roll with pork loin and Iberian ham Flamenquin (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)		
CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO CON JAMÓN	11 €	15 €
Creamy stew and ham croquettes Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon		
LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA	11 €	15 €
Pepe style fried eggplants with cane syrup Beignets d'aubergines à la mélasse de canne		

DE LA HUERTA Y DE TEMPORADA

SEASONAL PRODUCTS
FROM THE GARDEN

NOS LÉGUMES ET PLATS
DE SAISON

PUERROS CONFITADOS Y ASADOS A LA PARRILLA CON MAYONESA DE TRUFA	17 €
Grilled confit leeks with truffle mayonnaise Poireaux confits et grillés, mayonnaise à la truffe	
ARROZ MELOSO DE CONEJO, AJETES Y SETAS DE TEMPORADA	19 €
Rice broth with rabbit, young garlic and seasonal mushrooms Riz fondant au lapin, pousses d'ail et champignons de saison	
ALCACHOFAS A LA MONTILLANA CON PAPADA	21 €
Montillana-style artichokes in white wine with jowl Artichauts à la montillana au fanon de porc	
POCHAS, ANGUILA AHUMADA Y GAMBA BLANCA	19,5 €
Haricot beans, smoked eel and deep-water rose shrimp Haricots blancs, anguille fumée et crevettes blanches	

DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN ROJO DE ALMADRABA

FROM THE SEA AND
THE BEST NET-CAUGHT
BLUEFIN TUNA

LES PRODUITS DE LA
MER ET LE MEILLEUR THON
DE MADRAGUE

BACALAO CONFITADO EN ACEITE, VERDURAS DE TEMPORADA Y MANTEQUILLA TOSTADA	29 €
Confit cod in oil, seasonal vegetables and hazelnut butter Morue confite à l'huile d'olive, légumes de saison et beurre noisette	
ATÚN ROJO "TARANTELO" EN CEVICHE ANDALUZ Y VERDURAS ASADAS	29,5 €
Andalusian-style marinated bluefin tuna "tarantelo" loin and roasted vegetables Darne de thon rouge marinée à l'andalouse et légumes grillés	
VENTRESCA DE ATÚN ROJO Y GUISO DE SUS CALLOS	29,5 €
Bluefin tuna belly and tripe stew Ventrèche de thon rouge et ses tripes en ragoût	
TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJOBLANCO DE ALMENDRAS	28 €
Bluefin tuna tartare with Ajoblanco (chilled almond garlic soup) Tartare de thon rouge à l'ajoblanco (crème d'amandes à l'ail)	

* Pregunte por nuestros pescados en sugerencias

* Please ask for our fish recommendations

* Autres suggestions de poissons à consulter