

CARTA BARRA DE CASA PEPE



**RESTAURANTE
CASA PEPE
DE LA JUDERIA**

CARTA BARRA DE CASA PEPE



	TAPA	MEDIA
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (30G./60G.) <i>Pure acorn-fed Iberian ham</i> <i>Jambon ibérique pur gland</i>	10,00€	19,00€
QUESO CURADO DE OVEJA (50G./100G.) <i>Mature sheep's cheese</i> <i>Fromage de brebis artisanal affiné</i>	8,00€	14,00€
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO <i>Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch fo garlic) with iberian ham</i> <i>Salmorejo (crème de tomate froide et huile d'olive, pain et une pointe d'ail) avec jambon ibérique</i>	6,00€	12,00€
MAZAMORRA CON DULCE DE PERA Y ALMENDRAS <i>Mazamorra (cold cream of almonds, olive oil, bread and pinch of garlic) with pear jam and almonds</i> <i>Mazamorra (crème d'amandes froide, huile d'olive, pain et une pointe d'ail) à la compote de poires et amandes</i>	6,00€	12,00€
ENSALADILLA CON CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO EN SALAZÓN (100G./200G.) <i>Potato salad with salted bluefin tuna belly carpaccio</i> <i>Salade de pommes de terre au carpaccio de thon rouge en salaison</i>	7,00€	14,00€
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA DE OVEJA (UNIDAD) <i>Anchovy on toast with sheep's butter (unit)</i> <i>Toast d'anchois et beurre de brebis (unité)</i>	4,50€	
BOQUERONES EN VINAGRE, ENTEROS, DOS LOMOS (3 UDS.) <i>Anchovies in vinegar</i> <i>Anchois au vinaigre</i>		12,00€
VASO DE GAZPACHO CREMOSO DE TOMATE <i>Creamy tomato gazpacho</i> <i>Gaspacho crémeux de tomate</i>	5,00€	
SALPICÓN DE MARISCO (120G./200G.) <i>Seafood salad (chopped vegetables, seafood with vinaigrette)</i> <i>Salpicón (salade de fruit de mer, légumes et vinaigrette)</i>	8,00€	14,00€

CARTA BARRA DE CASA PEPE



	TAPA	MEDIA
TOMATE ROSA ALIÑADO <i>Pink tomato with vinaigrette</i> <i>Tomate rose à la vinaigrette</i>		9,00€
GAMBA BLANCA COCIDA (100G./200G.) <i>Cooked deep-water rose shrimp / or grilled</i> <i>Crevettes blanches cuites / à la plancha</i>	14,00€	26,00€
CAZÓN EN ADOBO FRITO <i>Dogfish in marinade</i> <i>Cazón marinée (roussette)</i>		14,00€
PINCHO DE TORTILLA CREMOSA CON CEBOLLA <i>Piece of spanish tortilla with onion</i> <i>Part d'omelette aux pommes de terre et oignon</i>	6,00€	
LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA <i>Pepe style fried eggplants with cane syrup</i> <i>Beignets d'aubergines à la mélasse de canne</i>	6,00€	11,00€
CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO CON JAMÓN (3 UD./6 UD.) <i>Creamy "Puchero" (...) and ham croquettes</i> <i>Croquettes onctueuses de puchero (soupe aux pois chiches) au jambon</i>	6,00€	12,00€
PUNTAS DE SOLOMILLO IBÉRICO Y SALSA VERDE (100G./200G.) <i>Sirloin tip with green sauce</i> <i>Pointes de filet mignon au sauce verte</i>	8,00€	15,00€
TACO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO <i>Acorn-fed Iberian Presa (cut of pork above the shoulders) and piquillo peppers</i> <i>Presa ibérique de bellota et poivrons de piquillo</i>		25,00€
RABO DE "TORO" ESTOFADO CON CREMOSO DE PATATA <i>Oxtail stew with creamed potato</i> <i>Daube de queue de boeuf et crémeux de pommes de terre</i>		19,00€
FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO (340G.) <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>		17,50€