

CARTA BARRA DE CASA PEPE



TAPA MEDIA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% CORTADO AL MOMENTO (30G./60G.)

Pure acorn-fed Iberian ham sliced to order (30g/60g.)

Jambon ibérique pur gland coupé à la demande (30g./60g.)

QUESO CURADO DE OVEJA, FUENTE OBEJUNA CÓRDOBA (50G./100G.)

Mature sheep's cheese from Fuente Obejuna, Córdoba (50g./100g.)

Fromage de brebis artisanal affiné de Fuente Obejuna, Córdoba (50g./100g.)

SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO

Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch of 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

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 DE ATÚN, MAYONESA DE AOVE Y GAMBA BLANCA (100G./200G.)

Potato salad with tuna, EVOO mayonnaise and deep-water rose shrimp

Salade Russe au thon, mayonnaise à l'HOVE et crevettes blanches

TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA DE OVEJA (UNIDAD)

Anchovy on toast with sheep's butter (piece)

Toast d'anchois et beurre de brebis (unité)

BOQUERONES EN VINAGRE, ENTEROS, DOS LOMOS (3 UDS.)

Anchovies in vinegar (3 piece)

Anchois au vinaigre (3 unités)

VASO DE GAZPACHO CREMOSO DE TOMATE

Creamy tomato gazpacho

Gaspacho crémeux de tomate

SALPICÓN DE MARISCO (150G./250G.)

Seafood salad (chopped vegetables, seafood with vinaigrette), 150g./250g.

Salpicón (salade de fruit de mer, légumes et vinaigrette), 150g./250g.

TAPA MEDIA

TOMATE DE LA HUERTA CORDOBESA Y VINAGRETA

Cordova-grown tomato with vinaigrette

Tomates des potagers cordouans à la vinaigrette

GAMBA BLANCA COCIDA (100G./200G.)

Cooked deep-water rose shrimp (100g./200g.)

Crevettes blanches cuites (100g./200g.)

CAZÓN EN ADOBO FRITO Y MAYONESA

Dogfish in marinade and mayonnaise

Cazón marinée (roussette) et mayonnaise

PINCHO DE TORTILLA CREMOSA CON CEBOLLA

Piece of Spanish tortilla with onion

Part d'omelette aux pommes de terre et oignon

LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA

Pepe style fried eggplants with cane syrup

Beignets d'aubergines à la mélasse de canne

CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO CON JAMÓN (3UD./6UD.)

Creamy puchero (traditional meat & chickpea-based stew) and ham croquettes

Croquettes onctueuses de puchero (soupe aux pois chiches) au jambon

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DE PADRÓN

Acorn-fed Iberian presa (cut of pork above the shoulders) and Padrón peppers (180 gr.)

Presa ibérique de bellota et poivrons de Padrón (180 gr.)

RABO DE "TORO" ESTOFADO CON CREMOSO

Oxtail stew with creamed potato

Daube de queue de boeuf et crémeux de pommes de terre

FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO (340G.)

Fried and breaded flamenquín roll with pork loin and Iberian ham

Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon Ibérique)

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