

LO QUE NO PUEDE FALTAR

TABLE MUST-HAVES / LES INCONTOURNABLES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO (60 G. / 100 G.)	24	34
Pure acorn-fed iberian ham sliced to order (60 g. / 100 g.) Jambon ibérique pur gland coupé à la demande (60g./100g.)		
QUESO CURADO DE OVEJA, FUENTE OBEJUNA. (CÓRDOBA (100 G. / 160 G.)	17	24
Mature sheep's cheese from Fuente Obejuna, Córdoba (100g. / 160 g.) Fromage de brebis artisanal affiné de Fuente Obejuna, Córdoba (100g. /160g.)		
TURRÓN DE FOIE, HOJALDRE Y MEMBRILLO		26
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	13	16
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	13,5	17,5
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 MELVA EN ACEITE	15	19
Potato salad with tuna, EVOO mayonnaise and frigate mackerel in oil Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra et bonite à l'huile		
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA DE OVEJA	ud	5,5
Cantabrian anchovy on toast with sheep milk butter Toast d'anchois du Cantabrique et beurre de brebis		
FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO		21
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 (6UDS./9 UDS.)	13	17
Creamy stew and cured ham croquettes (6 pieces / 9 pieces) Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon (6 unités / 9 un)		
LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA	13	17,5
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, BECHAMEL DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA	23	
Grilled confit leeks, Iberian ham bechamel and sheep cheese Poireaux confits au gril, béchamel au jambon ibérique et fromage de brebis		
ARROZ MELOSO DE VERDURAS DE TEMPORADA Y TORREZNOS	24	
Rice broth with seasonal vegetables and pork scratchings Riz onctueux aux légumes de saison et aux grattons		
ALCACHOFAS A LA PARRILLA, YEMA DE HUEVO, PAPADA Y JUGO DE AMONTILLADO (D.O. MONTILLA-MORILES)	23	
Grilled artichokes, egg yolk, pork jowl and Amontillado sabayon (D.O. Montilla Moriles). Artichauts au gril, jaune d'oeuf,fanon de porc et velouté à l'Amontillado (A.O. Montilla-Moriles)		
POCHAS EN AMARILLO CON CHOCO	21	
Cádiz-style haricot beans with cuttlefish Haricots blancs aux seiches (à la gaditane)		
CREMA DE LENTEJAS CON FOIE Y PERDIZ	22	
Cream of lentils with foie gras and partridge Crème de lentilles au foie-gras et perdrix		

DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN ROJO DE ALMADRABA

FROM THE SEA AND THE BEST NET-CAUGHT BLUEFINTUNA / LES PRODUITS DE LA MER ET LE MEILLEUR THON DE MADRAGUE

BACALAO CONFITADO EN ACEITE Y MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA EN MANTEQUILLA TOSTADA	31	
Confit cod in oil and seasonal vegetable stew in beurre noisette Morue confite à l'huile d'olive et jardinière de légumes de saison au beurre noisette		
PULPO ASADO, AGUACATE A LA PARRILLA Y SOPA DE MAÍZ	31	
Oven-baked octopus, grilled avocado and sweetcorn soup Poulpe grillé , avocat au gril et velouté au maïs		
ATÚN ROJO "TARANTELO" EN CEVICHE ANDALUZ Y VERDURAS ASADAS	32	
Andalusian-style marinated bluefin tuna "tarantelo" loin and roasted vegetables Darne de thon rouge marinée à l'andalouse et légumes grillés		
TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJOBLANCO DE ALMENDRAS	32	
Bluefin tuna tartare with Ajoblanco (chilled almond garlic soup) Tartare de thon rouge à l'ajoblanco (crème d'amandes à l'ail)		

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 Y SALSA DE VINO TINTO		36
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 CON 40 DÍAS DE MADURACIÓN ACOMPAÑADO DE PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN	KG	85
40 day dry-aged beef rib steak or entrecôte served with potatoes and Padrón peppers Côte ou aloyau de bœuf 40 jours d'affinage accompagné de pommes de terre et de poivrons de padrón		
MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA Y CREMA DE APIONABO		28
Grilled beef sweetbreads with cream of celeriac Ris de veau au gril et crème de céleri rave		
RABO DE "TORO" ESTOFADO Y PARMENTIER DE AOVE	23	30
Stewed “rabo de toro” (oxtail) and EVOO parmentier Queue de taureau en daube et parmentier à l'huile d'olive vierge extra		
CARRILLADA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y SALSA STROGONOFF		26
Sous vide beef cheeks with stroganoff sauce Joues de bœuf basse température sauce stroganoff		
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA MARINADA, JUGO DE IBÉRICO Y CREMOSOS DE PATATA Y TRUFA		29,5
Marinated acorn-fed Iberian Presa (cut of pork above the shoulders) with Iberian pork gravy and creamy potato and truffle. Presa ibérique de bellota marinée, réduction de jus ibérique et crémeux de pommes de terre et truffes		
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON COUS COUS ESPECIALADO		45
Roast suckling lamb shoulder with spiced couscous Épaule d'agneau rôtie et couscous aux épices		
LOMO DE VENADO, SALSA GRAND VENEUR, ESPARRAGOS Y ALBAHACA		27
Venison loin, Grand Veneur sauce, asparagus and basil Longe de cerf sauce grand veneur, asperges et basilic		

POSTRES DESSERTS / DESSERTS

MILHOJAS CARAMELIZADAS CON CHANTILLY Y HELADO DE CANELA	8,50 €
Millefeuille with cream and cinnamon ice cream Mille-feuille aux crème et glace à la cannelle	
FLAN DE QUESO Y HELADO DE MEMBRILLO	8,50 €
Cheese flan and quince ice cream Flan de fromage et glace au coing	
TARTA DE QUESOS CON SORBETE DE FRAMBUESA	8,50 €
Cheesecake with raspberry sorbet Cheesecake et sorbet à la framboise	
TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA, HELADO DE AVELLANA Y TOFFEE DE P.X.	8,50 €
Creamy chocolate cake, hazelnut ice cream and P.X. toffee Gâteau crémeux aux chocolat, glace à la noisette et toffee de P.X.	
TARTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA	7,50 €
Apple tart and vanilla ice cream Tarte aux pommes caramélisée et glace à la vanille	
PASTEL CORDOBÉS CON HELADO DE AVELLANA	8,00 €
Pastel cordobés (Cordovan pumpkin jam tart) with hazelnut ice cream Pastel cordobés (feuilleté à la confiture de courge) et glace à la noisette	
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS	9,00 €
Homemade ice cream degustation Dégustation de glaces maison	



RESTAURANTE
CASA PEPE
DE LA JUDERÍA

Pan y picos (por persona) 220 € / Consulte la carta de alérgenos / 10% IVA INCLUIDO
Bread and breadsticks (per person) 220 € / Read our allergen checklist / 10% VAT INCLUDED
Pain et batonnets (pour personne) 220 € / Consultez notre carte d'allergènes / 10% TVA COMPRISE
www.restaurantecasapepedelajuderia.com

CARTA BARRA DE CASA PEPE



	TAPA	MEDIA
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% CORTADO AL MOMENTO (60G.)	11	22
<i>Pure acorn-fed Iberian ham sliced to order /60g.)</i> <i>Jambon ibérique pur gland coupé à la demande (60g.)</i>		
QUESO CURADO DE OVEJA, FUENTE OBEJUNA CÓRDOBA (50G./100G.)	8	15
<i>Mature sheep's cheese from Fuente Obejuna, Córdoba (50g. / 100 g.)</i> <i>Fromage de brebis artisanal affiné de Fuente Obejuna, Córdoba (50g. /100g.)</i>		
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO	6	12
<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>		
MAZAMORRA CON DULCE DE PERA Y ALMENDRAS	6,5	12,5
<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>		
ENSALADILLA DE ATÚN, MAYONESA DE AOVE Y MELVA EN ACEITE (100G./200G.)	7	14
<i>Potato salad with tuna, EVOO mayonnaise and frigate mackerel in oil</i> <i>Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra et bonite à l'huile</i>		
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA DE OVEJA (UNIDAD)	4,8	
<i>Anchovy on toast with sheep's butter (piece)</i> <i>Toast d'anchois et beurre de brebis (unité)</i>		
BOQUERONES EN VINAGRE, ENTEROS, DOS LOMOS (3 UDS.)		12
<i>Anchovies in vinegar (3 piece)</i> <i>Anchois au vinaigre (3 unités)</i>		
LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA	6,5	12
<i>Pepe style fried eggplants with cane syrup</i> <i>Beignets d'aubergines à la mélasse de canne</i>		

	TAPA	MEDIA
CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO CON JAMÓN (3UD./6UD.)	6,5	12
<i>Creamy puchero (traditional meat & chickpea-based stew) and ham croquettes</i> <i>Croquettes onctueuses de puchero (soupe aux pois chiches) au jambon</i>		
CALLOS DE TERNERA CON CHORIZO Y PATATAS FRITAS		14
<i>Beef tripe stew with chorizo and potatoes</i> <i>Marmite de tripes de veau aux pommes de terre et chorizo</i>		
POCHAS EN AMARILLO CON CHOCO		16
<i>Cádiz-style haricot beans with cuttlefish</i> <i>Haricots blancs aux seiches (à la gaditane)</i>		
RABO DE “TORO” ESTOFADO CON CREMOSO DE PATATA		21
<i>Oxtail stew with creamed potato</i> <i>Daube de queue de boeuf et crémeux de pommes de terre</i>		
CREMA DE LENTEJAS CON FOIE Y PERDIZ		19
<i>Cream of lentils with foie gras and partridge</i> <i>Crème de lentilles au foie-gras et perdrix</i>		
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN		26
<i>Acorn-fed Iberian presa (cut of pork above the shoulders) and Padrón peppers (180 gr.)</i> <i>Presa ibérique de bellota et poivrons de Padrón (180 gr.)</i>		
FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO (340G.)		18,5
<i>Fried and breaded flamenquín roll with pork loin and Iberian ham</i> <i>Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon Ibérique)</i>		

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

TABLA DE ALÉRGENOS Allergen table / Tableau des allergènes	GLUTEN / GLUTEN / GLUTEN											
	CRUSTACEOS / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS											
	HUEVO / EGGS / ŒUFS											
	PESCADO / FISH / POISSON											
	CACAHUETE / PEANUTS / ARACHIDES											
	SOJA / SOYBEANS / SOJA											
	LECHE / MILK / LAIT											
	FRUTO SECO / NUTS / FRUITS À COQUE											
	APO / CELERY / CÉLÉRI											
	MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE											
	SESAMO / SESAME / SÉSAME											
	SULFITOS / SULPHITES / SULFITES											
	ALTRAMUZES / LUPINES / LUPINS											
	MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES											
MILHOJAS CARAMELIZADAS CON CHANTILLY Y HELADO DE CANELA Millefeuille with cream Mille-feuille aux crème	X		X				X					
FLAN DE QUESO Y HELADO DE MEMBRILLO Cheese flan with foie gras powder Flan de fromage à la poudre de foie-gras			X				X					
TARTA DE QUESO CON SORBETE DE FRAMBUESA Cheesecake with raspberry sorbet Cheesecake et sorbet à la framboise			X			T	X	T				
TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA, PRALINE Y HELADO DE AVELLANA Creamy chocolate cake, praline & hazelnut ice cream Gâteau crémeux aux chocolat, praliné et glace à la noisette	X		X			X	X	X			X	
TARTA FINA DE MANZANA CARAMELIZADA Y HELADO DE VAINILLA Thin-crust caramelised apple tart & vanilla ice cream Tarte aux pommes caramélisée et glace à la vanille	X		G			T	X	T				
PASTEL CORDOBÉS CON HELADO DE AVELLANA Pastel cordobés (sweet pastry with pumpkin preserve) with hazelnut ice cream Pastel cordobés (gâteau fourré aux cheveux d'ange) et glace à la noisette	X		G			T	T	G			X	
DEGUSTACIÓN DE HELADOS ARTESANOS Homemade ice cream degustation Dégustation de glaces maison	T		X		X	X	X	X			X	

X CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT **T** CONTIENE TRAZAS / CONTAINS TRACES / CONTIENT DES TRACES
G CONTIENE EN LA GUARNICIÓN / CONTAINS IN THE SIDE DISH / CONTIENT DANS L'ACCOMPAGNEMENT
Todos nuestros fritos contienen trazas de pescado, marisco, moluscos y leche. / All our fried dishes may contain traces of fish, shellfish, molluscs, and dairy. / Tous nos plats frits peuvent contenir des traces de poisson, fruits de mer, mollusques et lait.



POSTRES

DESSERTS DESSERTS



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

POSTRES

DESSERTS / DESSERTS

MILHOJAS CARAMELIZADAS CON CHANTILLY Y HELADO DE CANELA

8,50 €

Millefeuille with cream and cinnamon ice cream
Mille-feuille aux crème et glace à la cannelle

FLAN DE QUESO Y HELADO DE MEMBRILLO

8,50 €

Cheese flan and quince ice cream
Flan de fromage et glace au coing

TARTA DE QUESOS CON SORBETE DE FRAMBUESA

8,50 €

Cheesecake with raspberry sorbet
Cheesecake et sorbet à la framboise

TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA, HELADO DE AVELLANA Y TOFFEE DE P.X.

8,50 €

Creamy chocolate cake, hazelnut ice cream and P.X toffee
Gâteau crémeux aux chocolat, glace à la noisette et toffee de P.X.

TARTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA

7,50 €

Apple tart and vanilla ice cream
Tarte aux pommes caramélisée et glace à la vanille

PASTEL CORDOBÉS CON HELADO DE AVELLANA

8,00 €

Pastel cordobés (Cordovan pumpkin jam tart) with hazelnut ice cream
Pastel cordobés (feuilleté à la confiture de courge) et glace à la noisette

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS

9,00 €

Homemade ice cream degustation
Dégustation de glaces maison

VINOS DE POSTRE

DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

PX SÁN RAMÓN

5,50 €

MONTILLA-MORILES, ANDALUCÍA

Pedro Ximénez / Elaborado mediante pasificación de las
uvas y envejecido en sistema de solera.

Dulce, intenso, sedoso; una delicia que eleva cualquier
sobremesa

CREAM SANTA MAGDALENA

6,50 €

MONTILLA-MORILES, ANDALUCÍA

Pedro Ximénez / Mezcla de vinos Oloroso y Pedro Ximénez;
envejecido en sistemade solera.

Suave y seco a la vez, dulces poniente, equilibrio; una caricia
para el paladar

SAUTERNES CHATEAU BORDENAVE

8,50 €

BURDEOS, FRANCIA

Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle / Elaborado con
uvas afectadas porbotrytis y envejecido en barricas de roble.

Dulce, complejo, elegante; una elección sofisticada

DON PX RESERVA

16,00 €

MONTILLA-MORILES, ANDALUCÍA

Pedro Ximénez / Elaborado mediante pasificación de las
uvas y envejecido ensistema de solera.

Intenso, dulce, persistente; un placer para los sentidos

10 % IVA incluido | Consulte nuestra tabla de alérgenos.

10 % TVA included | Read our allergen table.

10 % TVA incluse | Consultez notre tableau des allergènes.