

## LO QUE NO PUEDE FALTAR

TABLE MUST-HAVES / LES INCONTOURNABLES

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO (60 G. / 100 G.)</b>	25	34
Pure acorn-fed iberian ham sliced to order (60 g. / 100 g.) Jambon ibérique pur gland coupé à la demande (60g./100g.)		
<b>QUESO CURADO DE OVEJA DE CÓRDOBA (100 G. / 160 G.)</b>	17	24
Mature sheep's cheese from Córdoba (100g. / 160 g.) Fromage de brebis artisanal affiné de Córdoue (100g. /160g.)		
<b>TURRÓN DE FOIE, HOJALDRE Y MEMBRILLO</b>		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		
<b>SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO</b>	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.		
<b>MAZAMORRA CON DULCE DE PERA Y ALMENDRAS</b>	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		
<b>ENSALADILLA DE ATÚN, MAYONESA DE AOVE Y GAMBA BLANCA</b>	16	21
Potato salad with tuna, extra virgin olive oil mayonnaise and deep-water rose shrimps Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra et crevettes roses de haute mer		
<b>TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA AHUMADA DE TOMATE</b>	ud	5,8
Cantabrian anchovy on toasted bread with smoked tomato butter. Toast d'anchois de Cantabrie, beurre de tomate fumé.		
<b>FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO</b>		21
Fried and breaded flamenquín roll with pork loin and iberian ham Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)		
<b>CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO CON JAMÓN (6UDS./9UDS.)</b>	13	17
Creamy stew and cured ham croquettes (6 pieces / 9 pieces) Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon (6 uts / 9 uts.)		
<b>LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA</b>	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

<b>PUERROS A LA PARRILLA, BURRATA, PISTACHO Y VINAGRE DE MONTILLA-MORILES</b>	23
Grilled leeks with burrata, pistachio and Montilla-Moriles vinegar Poireaux grillés, burrata, pistache et vinaigre de Montilla-Moriles	
<b>ARROZ MELOSO DE VEGETALES DE LA HUERTA Y CHOCO</b>	23
Creamy rice with seasonal vegetables and cuttlefish Riz crémeux aux légumes du potager et seiche	
<b>ALCACHOFAS, CARPACCIO DE GAMBA BLANCA Y BECHAMEL DE JAMÓN IBÉRICO</b>	24
Artichokes with deep-water rose shrimp carpaccio and iberian ham béchamel Artichauts, carpaccio de crevettes roses de haute mer et béchamel au jambon ibérique	
<b>GAZPACHO DE TOMATE ASADOS, TARTAR DE PESCADO DEL DÍA, ENSALADA DE HINOJO CON MANZANA Y ACEITE DE ALBAHACA</b>	23
Roasted tomato gazpacho with catch of the day fish tartare, fennel and apple salad, and basil oil Gaspacho de tomates rôties, tartare de poisson du jour, salade de fenouil et pomme, huile de basilic	

## 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

<b>BACALAO CONFITADO EN ACEITE Y MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA EN MANTEQUILLA TOSTADA</b>	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	
<b>PULPO ASADO, AGUACATE A LA PARRILLA Y SOPA DE MAÍZ</b>	31
Oven-baked octopus, grilled avocado and sweetcorn soup Poulpe grillé, avocat au gril et velouté au maïs	
<b>ATÚN ROJO "TARANTELO" EN CEVICHE ANDALUZ Y VERDURAS ASADAS</b>	32
Andalusian-style marinated bluefin tuna "tarantelo" loin and roasted vegetables Dane de thon rouge marinée à l'andalouse et légumes grillés	
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJOBLANCO DE ALMENDRA</b>	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

<b>SOLOMILLO DE VACA, FOIE A LA PLANCHA Y SALSA DE VINO TINTO</b>		36
Beef sirloin, grilled foie gras and red wine sauce Filet de boeuf et foie-gras à la plancha en sauce au vin rouge		
<b>CHULETÓN O LOMO BAJO NACIONAL CON MÁS DE 60 DÍAS DE MADURACIÓN</b>	KG	87
Spanish rib steak or sirloin, dry-aged for over 60 days Côte de bœuf ou faux-filet de boeuf espagnol, maturée plus de 60 jours		
<b>MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA Y CREMA DE APIONABO</b>		28
Grilled beef sweetbreads with cream of celeriac Ris de veau au gril et crème de céleri rav		
<b>RABO DE "TORO" ESTOFADO Y PARMENTIER DE AOVE</b>	23	30
Stewed "rabo de toro" (oxtail) and EVOO parmentier Queue de taureau en daube et parmentier à l'huile d'olive vierge extra		
<b>CARRILLADA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y SALSA STROGONOFF</b>		27
Sous vide beef cheeks with stroganoff sauce Joues de boeuf basse température sauce stroganoff		
<b>PRESA IBÉRICA DE BELLOTA MARINADA, JUGO DE IBÉRICO Y CREMOSOS DE PATATA Y TRUFA</b>		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		
<b>PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES A LA PARRILLA CON CEBOLLITAS GLASEADAS</b>		32
Grilled acorn-fed Iberian pork "pluma" from Los Pedroches Valley with glazed baby onions Pluma ibérique de bellota grillée de la vallée de Los Pedroches, petits oignons glacés		
<b>PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON COUS COUS ESPECIAL</b>		45
Roast suckling lamb shoulder with spiced couscous Épaupe d'agneau rôtie et couscous aux épices		

## POSTRES DESSERTS / DESSERTS

<b>MILHOJAS CARAMELIZADAS CON CHANTILLY Y HELADO DE CANELA</b>		8,5
Millefeuille with cream and cinnamon ice cream Mille-feuille aux crème et glace à la cannelle		
<b>FLAN DE VAINILLA Y HELADO DE GALLETA</b>		8,7
Vanilla custard flan with biscuit ice cream Flan à la vanille, accompagné de glace aux biscuits		
<b>TARTA DE QUESOS CON SORBETE DE FRAMBUESA</b>		8,5
Cheesecake with raspberry sorbet Cheesecake et sorbet à la framboise		
<b>TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA, HELADO DE AVELLANA Y TOFFEE DE P.X.</b>		8,5
Creamy chocolate cake, hazelnut ice cream and P.X. toffee Gâteau crémeux aux chocolat, glace à la noisette et toffee de P.X.		
<b>TARTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA</b>		8
Apple tart and vanilla ice cream Tarte aux pommes caramélisée et glace à la vanille		
<b>PASTEL CORDOBÉS CON HELADO DE AVELLANA</b>		8
Pastel cordobés (Cordovan pumpkin jam tart) with hazelnut ice cream Pastel cordobés (feuilleté à la confiture de courge) et glace à la noisette		
<b>DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS</b>		9
Homemade ice cream degustation Dégustation de glaces maison		



**RESTAURANTE  
CASA PEPE  
DE LA JUDERÍA**

Pan y picos (por persona) 3,20€ / Consulte la carta de alérgenos / 10% IVA INCLUIDO  
Bread and breadsticks (per person) 3,20€ / Read our allergen checklist / 10% VAT INCLUDED  
Pain et batonnets (pour personne) 3,20€ / Consultez notre carte d'allergènes / 10% TVA COMPRISE  
[www.restaurantecasapedelajuderia.com](http://www.restaurantecasapedelajuderia.com)

# CARTA BARRA DE CASA PEPE



TAPA MEDIA

TAPA MEDIA

## JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% CORTADO AL MOMENTO

23

Pure acorn-fed Iberian ham sliced to order (60g.)  
Jambon ibérique pur gland coupé à la demande (60g.)

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

8 15

Mature sheep's cheese from Córdoba (50g./100g.)  
Fromage de brebis artisanal affiné de Córdoue (50g./100g.)

## SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO

6 12

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

6,5 13

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.)

8 16

Potato salad with tuna, extra virgin olive oil mayonnaise and deep-water rose shrimps (100g./200g.)  
Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra et crevettes roses de haute mer (100g./200g.)

## TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA AHUMADA DE TOMATE

UD. 5,2

Cantabrian anchovy on toasted bread with smoked tomato butter.  
Toast d'anchois de Cantabrie, beurre de tomate fumé.

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

12

Anchovies in vinegar (3 piece)  
Anchois au vinaigre (3 unités)

## GILDA DE ANCHOA, PULPO Y ATÚN ROJO

UD. 7

Gilda (a classic Basque, bite-sized pintxo) with anchovy, octopus and bluefin tuna  
Gilda (pintxo basque classique en une bouchée), aux anchois, poulpe et thon rouge

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

6,5 12

Creamy puchero (traditional meat & chickpea-based stew) and ham croquettes  
Croquettes onctueuses de puchero (soupe aux pois chiches) au jambon

## LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA

6,5 12

Pepe style fried eggplants with cane syrup  
Beignets d'aubergines à la mélasse de canne

## VASO DE GAZPACHO DE TOMATE

5

Glass of tomato gazpacho  
Verre de gaspacho de tomate

## PISTO DE VERDURAS CON TOMATE Y COCOCHAS DE BACALAO A LA ANDALUZA ( 4 UDS. )

18

Vegetable ratatouille with tomato and Andalusian-style cod cheeks (4 pcs.)  
Ratatouille à la tomate et joues de morue à l'andalouse (4 pcs.)

## ALBONDIGAS DE VACA VIEJA Y PARMENTIER ( 4 UDS. )

17

Aged beef meatballs with parmentier (4 pcs.)  
Boulettes de bœuf mûré et parmentier (4 pcs.)

## RABO DE "TORO" ESTOFADO CON CREMOSO DE PATATA

21

Oxtail stew with creamed potato  
Daube de queue de boeuf et crémeux de pommes de terre

## COCHIFRITO Y MAYONESA DE AJOS ASADOS CON PATATAS

18

Crispy fried suckling pig with roasted garlic mayonnaise and potatoes  
Cochifrito, mayonnaise à l'ail rôti et pommes de terre

## PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN

26

Acorn-fed Iberian presa (cut of pork above the shoulders) and Padrón peppers (180 gr.)  
"Presa ibérica de bellota et poivrons de Padrón (180 gr.)

## FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO (340G.)

19

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) 2,80€ / Consulte la carta de alérgenos / 10% IVA INCLUIDO**

Bread and breadsticks (per person) 2,80€/ Read our allergen checklist / 10% VAT INCLUDED

Pain et batonnets (pour personne) 2,80€/ Consultez notre carte d'allergènes / 10% TVA COMPRISE

# 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 VAINILLA Y HELADO DE GALLETA 8,70 €

Vanilla custard flan with biscuit ice cream  
Flan à la vanille, accompagné de glace aux biscuits

## 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 8,00 €

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.