

CASA PEPE

1

RESTAURANTE - CAFETERIA



Especialidades

CROQUETAS DE RABO DE TORO Cremosas por dentro y crujientes por fuera, con intenso guiso de rabo de toro.	14,90
FLOR DE ALCACHOFAS CON JAMÓN Alcachofa confitada abierta en flor, coronada con láminas de jamón	15,90
ENSALADILLA RUSA DE PULPO Y GAMBAS Cremosa y fresca, con pulpo tierno y gambas	14,90
GAMBAS AL AJILLO Gambas frescas salteadas en aceite de oliva, ajo y guindilla	18,70
ZAMBURIÑA GALLEGA Marcadas al punto y aderezadas con aceite de oliva y un toque de ajo y perejil.	3,20
GAMBONES A LA PLANCHA Gambones marcados a la plancha, con sal en escamas	15,50
PULPO A LA GALLEGA Pulpo tierno, pimentón de la Vera y aceite de oliva	23,00
VIEIRA GRATINADA Vieira fresca gratinada con suave crema y toque dorado al horno.	4,90
TORREZNOS CONFITADOS DE SORIA Confitado lentamente para lograr carne tierna y piel extra crujiente	10,90
ALBONDIGAS DE LA ABUELA Albóndigas caseras de ternera en salsa tradicional	12,90
COSTILLAR ASADO A LA BARBACOA Deliciosas costillas de cerdo con salsa barbacoa ahumada	19,50



Ibéricos

RUEDA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Selección de chorizo, salchichón, lomo y jamón ibérico, servidos en corte tradicional	19,90
TABLA DE QUESOS NACIONALES Variedad de quesos nacionales	19,50
LOMO DE BELLOTA 100% IBERICO Acompañado de pan tumaca	23,00
JAMÓN DE BELLOTA 100% RAZA IBERICA Cortado a cuchillo, aroma intenso y textura melosa. Auténtico sabor de bellota.	26,90
QUESO CURADO FLOR DE ESGUEVA Queso viejo con curación de varios meses	19,50



Tradicionales y de Cuchara

REVUELTO DE MORCILLA CON PASAS Y PIÑONES Morcilla suave salteada con pasas y piñones, ligada con huevo al punto	14,90
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Espárragos trigueros a la plancha con virutas de jamón ibérico	16,00
SOPA DE MARISCO Caldoso intenso elaborado con fumet casero y variedad de mariscos	11,90
SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Cremoso y fresco, acompañado de jamón ibérico y huevo picado.	9,90
CALLOS A LA MADRILEÑA Receta clásica madrileña, cocinada lentamente con chorizo, morro y toque picante suave.	11,90
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con salsa suave	13,90
ESPÁRRAGOS BLANCOS DE LODOSA Espárragos navarros de textura tierna y sabor suave	10,50
ANCHOAS DE SANTOÑA Filetes seleccionados, elaborados a mano y curados en sal durante meses.	20,00
ASADILLO DE PIMIENTOS Asadillo de pimientos acompañados de bonito	14,00
COQUINAS DE HUELVA Salteadas en con ajillo y perejil	21,00



Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA Tomate de huerta, acompañado de ventresca de atún y aceite de oliva virgen extra.	12,90
ENSALADA DE BURRATA Burrata cremosa sobre mezcla de brotes, tomate cherry y pesto suave.	14,00
ENSALADA DE RULO DE CABRA Base de brotes verdes con rulo de cabra templado, nueces y reducción de balsámico.	13,50
ENSALADA CÉSAR Clásica receta César con pollo crujiente, queso parmesano, picatostes y salsa casera.	11,90



Arroces

ARROZ CON BOGAVANTE

Arroz meloso elaborado con fumet casero y bogavante fresco.

ARROZ NEGRO CON SEPIA

Arroz negro con tinta natural, sepia tierna y alioli suave.

PAELLA MIXTA

Arroz tradicional con carne, marisco y verduras, al estilo clásico

PAELLA DE MARISCO

Arroz seco elaborado con fumet marinero y variedad de mariscos

ARROZ DE VERDURAS

Arroz con verduras de temporada

Precios por persona

24,90

15,90

14,90

15,90

18,90



Pescados

LUBINA A LA ESPALDA

Lubina fresca abierta a la espalda, marcada a la plancha y terminada con ajada suave

22,90

CALAMAR DE POTERA

Calamar de potera a la plancha, tierno y con ligero toque de ajo y perejil.

21,00

SALMÓN FRESCO A LA TOSCANA

Lomo de salmón fresco al mas puro estilo italiano

19,90

CHIPIRONES A LA PLANCHA

Chipirones tiernos a la plancha, servidos con aceite de oliva y ajo picado.

15,90

BACALAO GRATINADO

Lomo de bacalao gratinado al horno sobre salsa vizcaína

22,90

MERLUZA A LA BILBAINA

Lomo de merluza con refrito de ajo y guindilla al estilo tradicional.

21,90

FRITURA DE PESCADO

Selección variada de pescaditos fritos, crujientes y servidos con limón.

18,90

PEZ ESPADA

Filete de pez espada marcado a la plancha y aliñado con aceite virgen extra.

19,90

OSTRA REGAL

Deliciosa ostra francesa, carnosa y elegante

6,00



CARRILLERA DE TERNERA Carrillera melosa cocinada a baja temperatura en su jugo.	18,00
PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA Asado tradicional en horno de leña	20,90
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL Chuletillas de lechal hechas a la parrilla	20,90
RABO DE TORO ESTOFADO Guiso tradicional de rabo de toro	18,90
ENTRECOT DE TERNERA NACIONAL (400 GR.) Entrecot de ternera nacional de 400 gramos, marcado a la parrilla y al punto deseado.	22,90
COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA (POR ENCARGO) Cochinillo tierno con piel crujiente, asado lentamente al estilo segoviano.	26,90
CHULETÓN DE VACA A LA PARRILLA Chuletón de vaca madurada, hecho a la parrilla y servido trinchado.	27,90
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA Paletilla de lechal asada en horno de leña	24,90
SOLOMILLO DE TERNERA Solomillo de ternera marcado a la plancha	25,90
PARRILLADA DE CARNE Selección de carnes a la parrilla: chorizo, morcilla, pollo, ternera y cordero (para dos personas)	51,00
MOLLEJAS DE CORDERO Mollejas de cordero salteadas, crujientes por fuera y melosas por dentro.	13,90
CACHOPO ASTURIANO Cachopo relleno de jamón y queso, empanado y frito al estilo asturiano.	22,90
TOMAHAWK DE VACA (1 KG.) Corte premium de vacuno, grande y jugoso, con hueso largo característico. Asado a la brasa para potenciar su sabor intenso y su textura tierna. Ideal para compartir.	60,00



Postres

COULANT DE CHOCOLATE Bizcocho templado con corazón de chocolate fundido.	6,00
TARTA DE QUESO CASERA Cremosa, horneada lentamente	6,00
PROFITEROLES Profiteroles rellenos de nata y cubiertos de chocolate	5,50
TORRIJA CON HELADO Torrija tradicional caramelizada, servida con helado de vainilla.	6,50
TARTA DE MANZANA CON HELADO Tarta de manzana templada con helado de vainilla	6,00
LECHE FRITA Clásica receta, crujiente por fuera y suave por dentro	5,00
BROWNIE CON NUECES Brownie casero con nueces y helado de vainilla.	6,00
TIRAMISU Postre italiano clásico con café, cacao y crema de mascarpone.	6,00
MINI COMTESSA CLASICA Helado de nata con capa de chocolate crujiente.	4,50
SUFFLE DE PISTACHO Suflé templado de pistacho con helado de chocolate	6,50
MAGNUM Frac, Almendra, Doble chocolate o blanco	3,80
SWEET NACHOS Nachos dulces crujientes con chocolate, nata y helado.	6,50
TARRINA AL WHISKY Helado de vainilla con crema al whisky y toque de caramelo.	6,90
CREMA CATALANA Crema suave con costra caramelizada al momento.	6,90
GOFRE CON HELADO Gofre recién hecho con bola de helado y sirope.	6,00
COPA CHEESECAKE FRUTAS DEL BOSQUE Copa de crema cheesecake con coulis de frutos rojos.	6,50
CARROT CAKE Tarta de zanahoria con nueces y cobertura de queso crema.	6,50
MUERTE POR CHOCOLATE Tarta intensa de chocolate para los más golosos.	6,50
TARTA CHEESECAKE DE OREO Cheesecake cremoso con base y topping de galleta Oreo.	6,50

Cervezas

VICTORIA MÁLAGA Lager suave y refrescante, sabor malagueño con más de un siglo de historia.	3,55
MAHOU CINCO ESTRELLAS Clásica madrileña, cuerpo equilibrado y sabor redondo.	3,75
ESTRELLA GALICIA Lager gallega de carácter refrescante y final ligeramente amargo.	3,65
ALHAMBRA 1925 Especial granadina de gran cuerpo, notas afrutadas y final elegante.	3,95
ESTRELLA GALICIA 1906 Extra tostada, intensa, con matices de malta y caramelo.	3,95
1906 RED VINTAGE Edición especial, tostada y potente, con aromas a malta y regaliz.	3,95
VOLL DAMM Doble malta, sabor intenso y cuerpo contundente.	3,65
KELER Lager donostiarra, suave, fresca y de marcado carácter atlántico.	3,65
VICTORIA DIEZ Lager especial con más cuerpo, de sabor redondo y mayor intensidad.	3,65
HEINEKEN Lager internacional, suave, refrescante y con ligera nota herbal.	5,55
CORONA Lager mexicana ligera, perfecta con lima para un toque fresco.	3,55
EL ÁGUILA Lager clásica, con notas de cereal y espuma cremosa.	3,55
EL ÁGUILA SIN FILTRAR Lager natural con levadura en suspensión, sabor auténtico.	3,95
SIN ALCOHOL TOSTADA Cerveza sin alcohol con cuerpo y notas a malta tostada.	3,85
SIN ALCOHOL 0,0 Refrescante, ligera y 0,0% alcohol, ideal en cualquier momento.	3,55
DAMM LEMON Clara mediterránea con zumo de limón, refrescante y suave.	3,55
SIN ALCOHOL 0,0 LIMÓN Versión 0,0 con zumo de limón natural, ligera y chispeante.	3,65
DAURA (SIN GLUTEN) Lager dorada y sin gluten, con todo el sabor de una cerveza premium.	3,55
COPA VICTORIA 33 CL Lager malagueña más refrescante, suave y con más de un siglo de tradición.	3,85
TURIA MÄRZEN (COPA 33 CL) Tostada valenciana, con notas de malta caramelizada y cuerpo suave.	4,55
PAULANER Cerveza de trigo número 1 en el mundo	5,20

Vinos

LUAR DO SIL Destacado por su frescura, mineralización y elegancia	23,00
JOSE PARIENTE Destacado por su aromatización y su gran frescura	19,00
ARABE Vino semi dulce extremeño. Suave y afrutado	14,00
ALMA VALDEGUERRA Con uvas autóctonas de la comunidad de Madrid	14,90
TAGONIUS ROBLE Estancia de seis meses en bodega de roble	17,00
MATARROMERA CRIANZA Elegante y equilibrado, todo un clásico	34,00
PROTOS ROBLE Frutal, fresco, con notas especiadas, y tostadas	21,00
MUGA CRIANZA Frutal y especiado con 22 meses en bodega de roble	29,00
CUNE CRIANZA Notas de regaliz y taninos suaves	22,00
ALMA VALDEGUERRA Rosado De toque dulce, fresco, ácido y con un sutil gas	15,00