



LA TERRAZA DE PEPA

·GASTRO BAR·



LA TERRAZA DE PEPA
GASTRO BAR

LOS MARISCOS DE “PEPA”

Bienvenida

Chips vegetales & olivas Mediterráneas

Mariscada fría

Ostras del Delta del Ebro, langostinos y gambas saladas

Mariscada al vapor

Almejas y mejillones con apio y lima

Mariscada de “La Pepa” al Grill

Bandeja con bogavante, langostinos, gamba roja, gamba langostinera, cigalas y navajas

Postre

Tarritos de helados artesanales

Precio por persona: 45.00€ (10% de IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Minimo 2 personas – Mesa completa

ENSALADAS Y ENTRANTES

Tartar de tomate, aguacate y mango con habitas baby y vinagreta de hierbabuena Tàrtar de tomàquet, alvocat i mango amb favetes "baby" i vinagreta de herbabona	15.00€
Carpaccio de gamba roja con emulsión de mejillones y mayonesa de kimchi Carpaccio de gamba vermella amb emulsió de musclos i maionesa de kimchi	17.00€
Alcachofas confitadas a la plancha con foie vegano de frutos secos Carxofes confitades a la planxa con foie vegà de fruit secs	14.00€

PARA COMPARTIR

Ostra del Delta del Ebro (por unidades) Ostres del Delta de l'Ebre (per unitats)	4.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate Pernil ibèric de gla al tall amb pa de vidre amb tomàquet	22.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos Assortiment de formatges internacionals amb confitura de figues	17.00€
La ensaladilla de Pepa con langostinos "La Ensaladilla de Pepa" amb llagostins	12.50€
Mejillones al vapor con apio y lima Musclos al vapor amb api i llima	12.50€
Cazuela de gambas al ajillo Cassola de gambes a l'all	15.00€
Fritura de pescaditos de playa Freginada de peixet de platja	13.00€



DEL MAR A LA MESA

Tataki de atún rojo sobre verduras al aroma de cítricos Tataki de tonyina vermella sobre verduras al aroma de cítrics	23.50€
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta Calamar de Potera sobre verduras a l'estil Mediterrani amb la seva tinta	19.00€
Lenguado de playa a la plancha o Meuniere Llenguado de platja a la planxa o Meuniere	21.00€
Caldereta de langosta y rape con patates Caldereta de llagosta i rap amb patates Mínimo 2 personas/Mínim 2 persones	32.00€
Pescado del día Peix del dia	S/M

LAS CARNES DE "PEPA"

Costillitas de cabrito con chips de boniato Costelletes de cabrit amb chips de moniato	20.50€
Beef & Roll (Brioche con meloso de ternera y cebolla encurtida) Beef & Roll (Brioix de melós de vedella amb ceba encurtida)	19.50€
Solomillo de ternera madurada con crema de ceps y patata confitada Filet de vedella madurada amb crema de ceps i patata confitada	24.00€

NUESTROS ARROCES

Mínimum 2 persons / Price per person – Mínimo 2 personas / Precio por persona

Arroz del señorito Arròs del senyoret	21.00€
Arroz de verduritas mediterráneas Arròs de verduretes mediterrànies	17.50€
Arroz meloso de pato con setas y aroma de trufa Arròs melós d'ànec amb bolets i aroma de trufa	20.50€
Arroz caldoso de bogavante con almejas Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	29.00€

POSTRES

Semifrío de maracuyá Semifred de maracuyá	6.00€
Tarta de queso con frutos rojos Pastís de formatge amb fruits vermells	6.00€
Mouse de chocolates Mouse de xocolates	6.00€
Creemosos helados artesanales (Coco, Chocolate, Mango, Mojito o Mandarina) Creemosos gelats artesanals (Coco, Xocolata, Mango, Mojito o Mandarina)	6.00€



BODEGA

BLANCS • BLANCOS

D.O. TERRA ALTA		
• <i>Artiola</i>	3.50€	14.00€
• <i>Petites Estones (Ecológico)</i>		18.00€
D.O. TARRAGONA		
• <i>El Terrat</i>	4.00€	17.00€
D.O.Q. PRIORAT		
• <i>Formiga de Seda (Ecológico)</i>		23.00€
D.O. RUEDA		
• <i>Javier Sanz</i>		18.50€
D.O. RÍAS BAIXAS		
• <i>Martín Codax</i>		19.00€
D.O. GETARIAKO TXACOLINA		
• <i>Primus</i>		22.00€

ROSATS • ROSADOS

D.O. TERRA ALTA		
• <i>Artiola</i>	3.50€	14.00€
D.O. PENEDÉS		
• <i>Aurora (Ecológico)</i>		18.00€

NEGRES • TINTOS

D.O. TERRA ALT		
• <i>Artiola</i>	3.50€	14.00€
D.O. MONTSANT		
• <i>Moments del Montsant</i>		19.00€
D.O.Q. PRIORAT		
• <i>Galena</i>		28.00€
D.O.C. RIOJA		
• <i>Azpilicueta Crianza</i>	4.00€	19.00€
• <i>Marqués de Murrieta Reserva</i>		27.00€
D.O. RIBERA DEL DUERO		
• <i>Protos Roble</i>		17.00€
• <i>Pago de Carraovejas</i>		42.50€

CAVA & CHAMPAGNE

D.O. CAVA		
• <i>Roger de Flor</i>	4.00€	15.00€
• <i>Juve i Camps Reserva Familia</i>		27.00€
• <i>AT Roca Brut Nature Reserva</i>		27.00€
CHAMPAGNE		
• <i>Moët & Chandón</i>		49.50€

SANGRIA

• <i>Sangría de vino LA DIVA (orgánica)</i>	15.00€
• <i>Sangría de cava LA DIVA (orgánica)</i>	15.00€