LA TERRAZA DE PEPA

· GASTRO BAR ·

(Disponible de jueves a domingo / Disponible de jueves a domingo)

LA TERRAZA DE PEPA

Ensaladas y Entrantes

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBA ENVINAGRADA AMB PIPARRES — **15,00€**
TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA ENCURTIDA CON PIPARRAS

AMANIDA DE TOMÀQUET, SÍNDRIA, EDAMAMES, KALAMATA I VINAGRETA D'ALFÀBREGA I MENTA — **16,00€**
ENSALADA DE TOMATE, SANDÍA, EDAMAMES, KALAMATA Y VINAGRETA DE ALBAHACA Y MENTA

CARXOFES CONFITADES A LA PLANXA AMB OUS A 65ºC, PATATES I ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC — **18,00€**
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PLANCHA CON HUEVO A 65ºC, PATATAS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

STEAK TÀRTAR DE VEDELLA — **19,00€**
STEAK TARTAR DE TERNERA

Para Compartir

OSTRA DEL DELTA DE L'EBRE (PER UNITATS) — **4,50€**
OSTRA DEL DELTA DEL EBRO (POR UNIDADES)

"SAVARÍN" DE VEDELLA ESMICOLADA AMB MAIONESA DE CHIPOTLE — **13,00€**
"SAVARIN" DE TERNERA DESMIGADA CON MAHONESA DE CHIPOTLE

FREGINADA DE PEIXET DE PLATJA — **16,00€**
FRITURA DE PESCADITOS DE PLAYA

GAMBES A L'ALL — **17,00€**
GAMBAS AL AJILLO

CARPACCIO DE GAMBA AMB ALL NEGRE, EMULSIÓ DE MUSCLOS I GELAT DE BERGAMOTA — **19,00€**
CARPACCIO DE GAMBA CON AJO NEGRO, EMULSIÓN DE MEJILLONES Y HELADO DE BERGAMOTA

ASSORTIMENT DE FORMATGES INTERNACIONALS AMB FRUITA DE TEMPORADA — **19,00€**
SURTIDO DE QUESOS INTERNACIONALES CON FRUTA DE TEMPORADA

PERNIL IBÈRIC AL TALL AMB PA DE VIDRE I EMULSIÓ DE TOMÀQUET — **23,00€**
JAMÓN IBÉRICO AL CORTE CON PAN DE CRISTAL Y EMULSIÓN DE TOMATE

PA DE VIDRE — **6,00€**
PAN DE CRISTAL

LA TERRAZA DE PEPA

Del Mar a la Mesa

CALAMAR DE POTERA SOBRE VERDURES A L'ESTIL MEDITERRANI AMB LA SEVA TINTA — **20,00€**
CALAMAR DE POTERA SOBRE VERDURAS AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON SU TINTA

POP DE COSTA EN TEMPURA AMB FIDEUS D'ARRÒS I VERDURES — **26,00€**
PULPO DE COSTA EN TEMPURA CON FIDEOS DE ARROZ Y VERDURAS

FILET DE TONYINA AMB VERDURES MEDITERRÀNIES — **25,00€**
SOLOMILLO DE ATÚN CON VERDURAS MEDITERRÁNEAS

LLENGUADO A LA MEUNIÈRE AMB CREMA DE GAROTES — **28,00€**
LENGUADO A LA MEUNIÈRE CON CREMA DE ERIZOS

DORADA A LA SAL AMB GUARNICIÓ (MÍNIM 2 PERSONES) — **28,00€**
DORADA A LA SAL CON GUARNICIÓN (MÍNIMO 2 PERSONAS)

LLAMÀNTOL A L´ESTIL FORMENTERA SOBRE LLIT DE PATATES I OU FREGIT (MÍNIM 2 PERS.) — **35,00€/** *por persona*
BOGAVANTE AL ESTILO FORMENTERA SOBRE PATATAS Y HUEVOS FRITOS (MÍNIMO 2 PERS.)

PEIX DEL DIA — **S/M**
PESCADO DEL DÍA

Las Carnes de "Pepa"

COSTELLETES DE CABRIT ARREBOSSADES AMB PANKO I PEBROTS DE PADRÓ — **20,00€**
COSTILLITAS DE CABRITO REBOZADAS CON PANKO Y PIMIENTOS DE PADRÓN

FILET DE VEDELLA AMB SALSA CAFÈ DE PARÍS I MILFULLS DE PATATA I BOLETS — **28,00€**
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA CAFÉ DE PARÍS Y MILHOJAS DE PATATA Y SETAS

LA TERRAZA DE PEPA

Nuestros Arroces

(Mínim 2 persones / Preu per persona – Mínimo 2 personas / Precio por persona)

ARRÒS DE VERDURES MEDITERRÀNIES — **20,00€**
ARROZ DE VERDURAS MEDITERRÁNEAS

ARRÒS DEL SENYORET — **23,00€**
ARROZ DEL SEÑORITO

ARRÒS MELÓS DE MAGRET D'ÀNEC AMB CARPACCIO DE FIGUES I ENCENALLS DE FOIE — **25,00€**
ARROZ MELOSO DE MAGRET DE PATO CON CARPACCIO DE HIGOS Y VIRUTAS DE FOIE

ARRÒS CREMÓS DE RAP I ESCAMARLANS AMB ALLS TENDRES — **25,00€**
ARROZ CREMOSO DE RAPE CIGALAS Y AJOS TIERNOS

ARRÒS AMB POP DE COSTA AMB ROMESCO — **25,00€**
ARROZ CON PULPO DE COSTA EN TEMPURA CON ROMESCO

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL I CLOÏSSES — **32,00€**
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y ALMEJAS

Postres

LEMON PIE — **8,00€**
LEMON PIE

PASTÍS DE FORMATGE I FRUITS VERMELLS — **8,00€**
TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

FONDANT DE XOCOLATA AMB GELAT — **8,00€**
FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO

PINYA OSMOTITZADA SOBRE SOPA DE COCO I GRANISSAT DE MENTA — **8,00€**
PIÑA OSMOTIZADA CON HELADO DE COCO Y GRANIZADO DE MENTA

CAFÈ GOURMAND (CAFÈ EXPRESSO, MINI TIRAMISÚ I TRUFES DE XOCOLATA) — **8,00€**
CAFÉ GOURMAND (CAFÉ EXPRESO, MINI TIRAMISÚ Y TRUFAS DE CHOCOLATE)

LA TERRAZA DE PEPA

Bodega

BLANCS / BLANCOS

D.O. TERRA ALTA

SECRETS DE MAR	**4,00€**	**16,00€**
PETITES ESTONES (Ecológico)		**18,00€**

D.O. TARRAGONA

EL TERRAT	**4,50€**	**18,00€**

D.O. Q. PRIORAT

FORMIGA DE SEDA (Ecológico)	**24,00€**
LES BRUGUERES (100% Garnacha)	**27,00€**

D.O. CONCA DE BARBERÀ

XIPELLA	**17,00€**
ÚNIC (Chardonay)	**21,00€**

D.O. PENEDÉS

ERMITA D'ESPIELLS	**18,00€**
GREGAL	**18,00€**
MARTA VIOLET (Moscatel, Macabeo)	**22,00€**

D.O. RUEDA

FENOMEMAL	**4,50€**	**19,00€**
EL PERRO VERDE		**21,00€**

D.O. RÍAS BAIXAS

LAGAR DE CERVERA	**22,00€**
EL JARDÍN DE LUCÍA	**25,00€**

D.O. RIBEIRO

CUÑAS DAVIA	**22,00€**

D.O. GETARIAKO TXACOLINA

PRIMUS	**25,00€**

ROSATS / ROSADOS

D.O. TARRAGONA

FLORS I VIOLES	**17,00€**

D.O. PENEDÉS

AURORA	**18,00€**

FRANCIA - CÔTE DE PROVENCE

STUDIO DE MIRAVAL	**33,00€**

NEGRES / TINTOS

D.O. TERRA ALTA

SECRETS DE MAR	**4,00€**	**16,00€**

D.O. MONTSANT

MOMENTS DEL MONTSANT	**19,00€**
ESTONES GS	**30,00€**
PERJ HA' ABIB - KOSHER	**40,00€**

D.O. PRIORAT

FORMIGA DE VELLUT	**23,00€**
GALENA	**30,00€**
CLOS GALENA	**54,00€**
LAUREL	**62,00€**

D.O. TARRAGONA

NIT DE LLUNA	**17,00€**

D.O.C RIOJA

AZPILICUETA CRIANZA	**4,00€**	**19,00€**
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA		**32,00€**
VIÑA ARDANZA RESERVA		**40,00€**

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADO REY ROBLE	**4,00€**	**17,00€**
CONGOSTO RESERVA		**30,00€**
MALLEOLUS - EMILIO MORO		**45,00€**
PAGO DE CARROVIEJAS		**50,00€**

CAVA & CHAMPAGNE

D.O. CAVA & CORPINNAT

MIQUEL PONS BRUT NATURE	**4,50€**	**17,00€**
JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA		**28,00€**
AT ROCA BRUT NATURE RESERVA		**28,00€**
PARÉS BALTÀ - BLANCA CUSINÉ		**32,00€**

CHAMPAGNE

MOËT CHANDON IMPERIAL	**58,00€**
DOM PÉRIGNON	**300,00€**

CAVA & CHAMPAGNE

SANGRÍA TINTA LA DIVA	**15,00€**
SANGRÍA BLANCA DE CAVA LA DIVA	**15,00€**