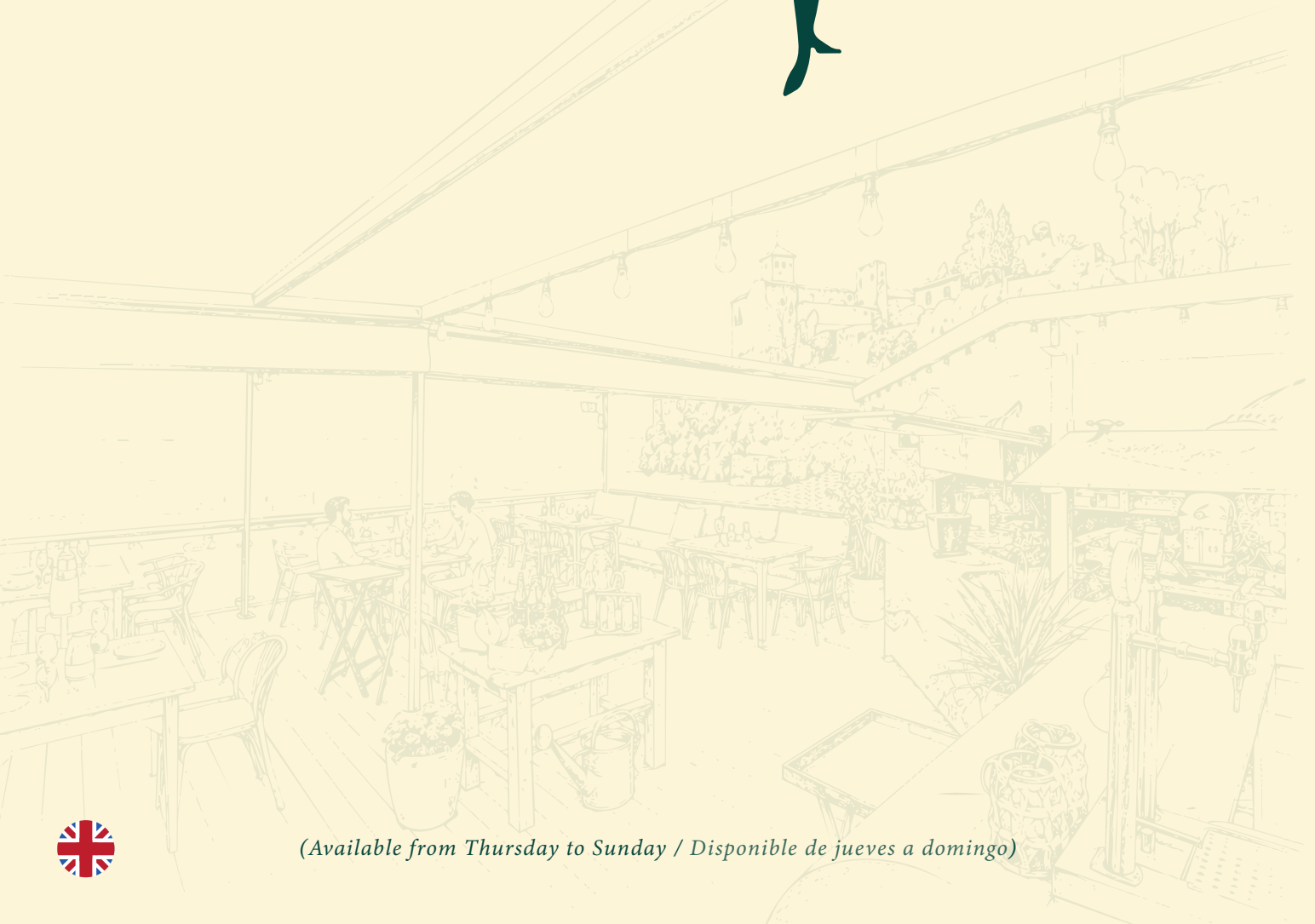
LA TERRAZA DE PEPA

· GASTRO BAR ·



(Available from Thursday to Sunday / Disponible de jueves a domingo)

LA TERRAZA DE PEPA

Salads and starters

TOMATO, WATERMELON AND EDAMAMES SALAD WITH KALAMATA AND A BASIL AND MINT VINAIGRETTE **15,00€**
TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA ENCURTIDA CON PIPARRAS

SEASONAL TOMATO WITH TUNA BELLY AND PICKLED ONION WITH PIPARRA PEPPERS **16,00€**
ENSALADA DE TOMATE, SANDÍA, EDAMAMES, KALAMATA Y VINAGRETA DE ALBAHACA Y MENTA

CONFIT ARTICHOKES WITH EGGS, POTATOES, AND SHAVINGS OF IBERIAN HAM **18,00€**
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PLANCHA CON HUEVO A 65ºC , PATATAS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

BEEF STEAK TARTARE **19,00€**
STEAK TARTAR DE TERNERA

To Share

OYSTER FROM DELTA DEL EBRO (PER UNIT) **4,50€**
OSTRA DEL DELTA DEL EBRO (POR UNIDADES)

PULLED "BEEF SAVARIN" WITH CHIPOTLE MAYONNAISE **13,00€**
"SAVARIN" DE TERNERA DESMIGADA CON MAHONESA DE CHIPOTLE

FRIED BEACH FISH **16,00€**
FRITURA DE PESCADITOS DE PLAYA

PRAWNS IN GARLIC **17,00€**
GAMBAS AL AJILLO

PRAWN CARPACCIO WITH BLACK GARLIC, MUSSEL EMULSION AND BERGAMOT ICE CREAM **19,00€**
CARPACCIO DE GAMBA CON AJO NEGRO, EMULSIÓN DE MEJILLONES Y HELADO DE BERGAMOTA

ASSORTMENT OF INTERNATIONAL CHEESES WITH SEASONAL FRUIT **19,00€**
SURTIDO DE QUESOS INTERNACIONALES CON FRUTA DE TEMPORADA

SLICED IBERIAN CURED HAM AND CRISPY BREAD WITH TOMATO **23,00€**
JAMÓN IBÉRICO AL CORTE CON PAN DE CRISTAL Y EMULSIÓN DE TOMATE

CRISTAL BREAD **6,00€**
PAN DE CRISTAL

LA TERRAZA DE PEPA

From the Sea to the Table

SQUID WITH SQUID SQUID ON MEDITERRANEAN-STYLE VEGETABLES WITH ITS INK **20,00€**
CALAMAR DE POTERA SOBRE VERDURAS AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON SU TINTA

COASTAL OCTOPUS TEMPURA WITH RICE NOODLES AND VEGETABLES **26,00€**
PULPO DE COSTA EN TEMPURA CON FIDEOS DE ARROZ Y VERDURAS

TUNA FILLET WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES **25,00€**
SOLOMILLO DE ATÚN CON VERDURAS MEDITERRÁNEAS

SOLE MEUNIÈRE WITH SEA URCHIN CREAM **28,00€**
LENGUADO A LA MEUNIÈRE CON CREMA DE ERIZOS

SEA BREAM IN SALT WITH GARNISH (MINIMUM 2 PERSONS) **28,00€**
DORADA A LA SAL CON GUARNICIÓN (MÍNIMO 2 PERSONAS)

LOBSTER FORMENTERA-STYLE SERVED OVER POTATOES AND FRIED EGGS (MIN. 2 GUESTS) **35,00€/** *por person*
BOGAVANTE AL ESTILO FORMENTERA SOBRE PATATAS Y HUEVOS FRITOS (MÍNIMO 2 PERS.)

FISH OF THE DAY **S/M**
PESCADO DEL DÍA

"Pepa's" Meats

PANKO-CRUSTED GOAT CHOPS WITH PADRÓN PEPPERS **20,00€**
COSTILLITAS DE CABRITO REBOZADAS CON PANKO Y PIMIENTOS DE PADRÓN

BEEF TENDERLOIN WITH CAFÉ DE PARIS SAUCE AND POTATO AND MUSHROOM PUFF PASTRY **28,00€**
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA CAFÉ DE PARÍS Y MILHOJAS DE PATATA Y SETAS

LA TERRAZA DE PEPA

Our Rice dishes

(Minimum 2 people / Price per person – Mínimo 2 personas / Precio por persona)

MEDITERRANEAN VEGETABLE RICE — **20,00€**

ARROZ DE VERDURAS MEDITERRÁNEAS

"SEÑORITO" RICE (SPECIAL RICE DISH WITH MIXED SEAFOOD) — **23,00€**

ARROZ DEL SEÑORITO

DUCK RICE, OF A MEDIUM CONSISTENCY, WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE FLAVOURING — **25,00€**

ARROZ MELOSO DE MAGRET DE PATO CON CARPACCIO DE HIGOS Y VIRUTAS DE FOIE

CREAMY MONKFISH AND CRAYFISH RICE WITH TENDER GARLIC — **25,00€**

ARROZ CREMOSO DE RAPE CIGALAS Y AJOS TIERNOS

OCTOPUS RICE WITH ROMESCO SAUCE — **25,00€**

ARROZ CON PULPO DE COSTA EN TEMPURA CON ROMESCO

RICE IN BROTH WITH BOGAVANTE (LOBSTER WITH BIGGER CLAWS) AND CLAMS — **32,00€**

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y ALMEJAS

Desserts

LEMON PIE — **8,00€**

LEMON PIE

RED BERRY CHEESECAKE — **8,00€**

TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

CHOCOLATE FONDANT WITH ICE CREAM — **8,00€**

FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO

OSMOSED PINEAPPLE IN COCONUT SOUP WITH MINT GRANITA — **8,00€**

PIÑA OSMOTIZADA CON HELADO DE COCO Y GRANIZADO DE MENTA

CAFÉ GOURMAND (ESPRESSO, MINI TIRAMISU AND CHOCOLATE TRUFFLE) — **8,00€**

CAFÉ GOURMAND (CAFÉ EXPRESO, MINI TIRAMISÚ Y TRUFAS DE CHOCOLATE)

LA TERRAZA DE PEPA

Wine cellar

WHITES / BLANCOS

D.O. TERRA ALTA

SECRETS DE MAR		**19,00€**
PETITES ESTONES (Ecológico)		**20,00€**

D.O. TARRAGONA

EL TERRAT	**4,50€**	**19,00€**

D.O. Q. PRIORAT

FORMIGA DE SEDA (Ecológico)		**28,00€**
CLOS FARENA (100% Garnacha)		**24,00€**

D.O. CONCA DE BARBERÀ

XIPELLA		**19,00€**
ÚNIC (Chardonay)		**25,00€**

D.O. PENEDÉS

ERMITA D'ESPIELLS		**20,00€**
GREGAL		**20,00€**
JEAN LEON CHARDONAY	**4,50€**	**23,00€**

D.O. RUEDA

LOCOMOTORA	**4,50€**	**19,00€**
BELONDRADE & LURTON		**55,00€**

D.O. RÍAS BAIXAS

PAZOS DAS BRUIXAS		**24,00€**
EL JARDÍN DE LUCÍA		**28,00€**

D.O. RIBEIRO

CUÑAS DAVIA		**32,00€**

D.O. GETARIAKO TXACOLINA

K-PILOTA		**22,00€**

ROSÉS / ROSADOS

D.O. TARRAGONA

FLORS I VIOLES		**19,00€**

D.O. PENEDÉS

AURORA		**20,00€**

FRANCIA - CÔTE DE PROVENCE

AIX ROSÉ		**30,00€**

REDS / TINTOS

D.O. TERRA ALTA

SECRETS DE MAR		**19,00€**
REBELL DE BATEA	**4,50€**	**20,00€**

D.O. MONTSANT

MOMENTS DEL MONTSANT		**21,00€**
ESTONES GS		**32,00€**
PERJ HA' ABIB - KOSHER		**44,00€**

D.O. PRIORAT

FORMIGA DE VELLUT		**28,00€**
GALENA		**35,00€**
CLOS GALENA		**55,00€**
LAUREL		**65,00€**

D.O. TARRAGONA

NIT DE LLUNA		**19,00€**

D.O.C RIOJA

HERACLIO ALFARO CRIANZA	**4,50€**	**20,00€**
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA		**36,00€**
VIÑA ARDANZA RESERVA		**40,00€**

D.O. RIBERA DEL DUERO

EL MIRÓN	**4,50€**	**22,00€**
CONGOSTO RESERVA		**33,00€**
MALLEOLUS - EMILIO MORO		**48,00€**
PAGO DE CARROVIEJAS		**52,00€**

CAVA & CHAMPAGNE

D.O. CAVA & CORPINNAT

MIQUEL PONS BRUT NATURE	**4,50€**	**18,00€**
JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA		**29,00€**
AT ROCA BRUT NATURE RESERVA		**29,00€**
PARÉS BALTÀ - BLANCA CUSINÉ		**35,00€**

CHAMPAGNE

MOËT CHANDON IMPERIAL		**60,00€**
DOM PÉRIGNON		**300,00€**

SANGRIA

SANGRÍA TINTA LA DIVA		**18,00€**
SANGRÍA BLANCA DE CAVA LA DIVA		**18,00€**

DEALCOHOLIZED WINES

NATUREO (White, Rosé and Red)		**20,00€**