

LOS MARISCOS DE “PEPA”

Bienvenida

Chips vegetales & olivas Mediterráneas

Mariscada fría

Langostinos salados, gamba salada y zamburiñas

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: 40.00€ (10% de IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Mínimo 2 personas – Mesa completa

LA TERRAZA DE PEPA
- PINCHOS BAR -



ENSALADAS Y ENTRANTES “PEPA”

Ensalada de quinoa con berberechos y rúcula con vinagreta de punzu Amanida de quinoa amb escopinyes i ruca amb vinagreta de punzu	14.50€
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i ceba	14.50€
Carpaccio de gamba roja con emulsión de mejillones y mayonesa de kimchi Carpaccio de gamba vermella amb emulsió de musclos i maionesa de kimchi	16.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos Assortiment de formatges internacionals amb confitura de figues	16.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate Pernil ibèric de gla al tall amb pa de vidre amb tomàquet	19.50€
Mejillones al vapor con apio y lima Musclos al vapor amb api i llima	12.50€
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta Calamar de Potera sobre verdures a l'estil Mediterrani amb la seva tinta	18.50€
Cazuela de gambas al ajillo Cassola de gambes a l'all	16.00€
Gambas rojas a la plancha Gamba vermella a la planxa	22.00€
Verduras en tempura con salsa hoisin y agridulce Verdures en tempura i salsa hoisin i agredolça	12.50€

DEL MAR A LA MESA

Ventresca de atún rojo Balfegò sobre làgrima de parmentier Umami Ventresca de tonyina vermella Balfegò sobre llàgrima de parmentier Umami	22.50€
Corvina con curry de pimentones Corvina amb curri de pebrots	18.00€
Lenguado con crema de marisco o plancha Llenguado amb crema de marisc o planxa	19.50€
Pescado del día Peix del dia	S/M

LAS CARNES DE "PEPA"

Presa ibérica con Umami de cerezas picotes Presa ibèrica amb Umami de cireres picotes	18.50€
Costillitas de cabrito con chips de boniato Costelletes de cabrit amb chips de moniato	18.50€
Solomillo de ternera madurada con crema de ceps y patata confitada Filet de vedella madurada amb crema de ceps i patata confitada	23.50€

NUESTROS ARROCES

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

Arroz del señorito Arròs del senyoret	19.50€
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	19.50€
Arroz caldoso de bogavante con almejas Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	27.50€



POSTRES

Lemon Pie	6.00€
Lemon Pie	
Tarta de queso con frutos rojos	6.00€
Pastís de formatge amb fruits vermells	
Creemosos helados artesanales (Coco, Chocolate, Mango, Mojito o Mandarina)	6.00€
Creemosos gelats artesanals (Coco, Xocolata, Mango, Mojito o Mandarina)	

BODEGA

VINOS BLANCOS	
Artiola Blanc (D.O.Terra Alta)	13.00€
Gregal (D.O.Penedés)	17.00€
Terrat (D.O.Tarragona)	16.00€
Perro Verde (D.O.Rueda)	17.00€
Martín Códax (D.O.Rias Baixas)	17.00€
VINOS ROSADO	
Artiola Rosé (D.O.Terra Alta)	13.00€
Flor i Violes (D.O.Tarragona)	16.00€
VINOS TINTOS	
Artiola Tinto (D.O.Terra Alta)	13.00€
Nit de Lluna (D.O.Tarragona)	17.00€
Muga (D.O.C.Rioja)	23.00€
Azpilicueta Crianza (D.O.C.Rioja)	17.00€
Protos Roble (D.O.Ribera del Duero)	16.00€
CAVAS, CORPINNAT & CHAMPAGNE	
Roger de Flor Brut Nature (Cava)	13.00€
Joan Colet i Rius Brut Nature (Cava)	17.00€
Juve & Camps Reserva Família (Cava)	25.00€
Gramona Imperial (Corpinnat)	25.00€
Möet Chandon Imperial (Champagne)	45.00€
SANGRÍA ECOLGICA	
Sangria Cava La Diva - Blanca	14.00€
Sangria Vino La Diva – Tinta	14.00€