



LA TERRAZA DE PEPA

·GASTRO BAR·



LA TERRAZA DE PEPA  
GASTRO BAR

## LOS MARISCOS DE “PEPA”

*Bienvenida/Welcome*

**Chips vegetales & olivas Mediterráneas**  
**Vegetable chips & Mediterranean olives**

*Mariscada fría/Cold Seafood Platter*

**Ostras del Delta del Ebro, langostinos y gambas saladas**  
**Ebro Delta oysters, salted langoustines, and prawns**

*Mariscada al vapor/Steamed Seafood Platter*

**Almejas y mejillones con apio y lima**  
**Clams and mussels with celery and lime**

*Mariscada de “La Pepa” al Grill/Grilled “La Pepa” Seafood Platter*

**Bandeja con bogavante, langostinos, gamba roja, gamba langostinera, cigalas y navajas**  
**Tray with lobster, langoustines, red shrimp, mantis shrimp, crayfish, and razor clams**

*Postre/Dessert*

**Tarritos de helados artesanales**  
**Jars of artisanal ice cream**

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

Price per person: 45.00€ (10% VAT included)

**Bebidas no incluidas**

**Beverages not included**

Minimo 2 personas – Mesa completa

Minimum 2 people - Full table

## ENSALADAS Y ENTRANTES/SALADS AND STARTERS

Tartar de tomate, aguacate y mango con habitas baby y vinagreta de hierbabuena <b>Tomato, Avocado, and Mango Tartare with Baby Broad Beans and Mint Vinaigrette</b>	15.00€
Carpaccio de gamba roja con emulsión de mejillones y mayonesa de kimchi <b>Red Prawn Carpaccio with Mussel Emulsion and Kimchi Mayo</b>	17.00€
Alcachofas confitadas a la plancha con foie vegano de frutos secos <b>Grilled Confit Artichokes with Vegan Nut-based Foie</b>	14.00€

## PARA COMPARTIR/FOR SHARING

Ostra del Delta del Ebro (por unidades) <b>Ebro Delta Oyster (per unit)</b>	4.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate <b>Sliced Iberian Ham with Tomato on Glass Bread</b>	22.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos <b>Assortment of International Cheeses with Fig Jam</b>	17.00€
La ensaladilla de Pepa con langostinos <b>Pepa's Shrimp Salad</b>	12.50€
Mejillones al vapor con apio y lima <b>Steamed Mussels with Celery and Lime</b>	12.50€
Cazuela de gambas al ajillo <b>Sizzling Garlic Shrimp</b>	15.00€
Fritura de pescaditos de playa <b>Fried Small Beach Fish</b>	13.00€





LA TERRAZA DE PEPA  
GASTRO BAR

## DEL MAR A LA MESA/FROM SEA TO TABLE

Tataki de atún rojo sobre verduras al aroma de cítricos <b>Red Tuna Tataki on Citrus-infused Vegetables</b>	23.50€
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta <b>Potera Squid on Mediterranean-style Vegetables with Ink</b>	19.00€
Lenguado de playa a la plancha o Meuniere <b>Grilled or Meuniere-style Beach Sole</b>	21.00€
Caldereta de langosta y rape con patates <b>Lobster and Monkfish Stew with Potatoes</b> Mínimo para 2 personas/Minimum for 2 people	32.00€
Pescado del día <b>Catch of the Day</b>	S/M

## LAS CARNES DE “PEPA”/PEPA'S MEATS

Costillitas de cabrito con chips de boniato <b>Baby Goat Ribs with Sweet Potato Chips</b>	20.50€
Beef & Roll (Brioche con meloso de ternera y cebolla encurtida) <b>Beef &amp; Roll (Brioche with Tender Beef and Pickled Onions)</b>	19.50€
Solomillo de ternera madurada con crema de ceps y patata confitada <b>Aged Beef Tenderloin with Porcini Cream and Confit Potato</b>	24.00€



## NUESTROS ARROCES/OUR RICE DISHES

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

Arroz del señorito <b>Senyoret's Rice</b>	21.00€
Arroz de verduritas mediterráneas <b>Mediterranean Vegetable Rice</b>	17.50€
Arroz meloso de pato con setas y aroma de trufa <b>Creamy Duck Rice with Mushrooms and Truffle</b>	20.50€
Arroz caldoso de bogavante con almejas <b>Lobster Broth Rice with Clams</b>	29.00€

## POSTRES/DESSERTS

Semifrío de maracuyá <b>Passion Fruit Semifreddo</b>	6.00€
Tarta de queso con frutos rojos <b>Cheesecake with Mixed Berries</b>	6.00€
Mouse de chocolates <b>Chocolate Mousse</b>	6.00€
Cremosos helados artesanales (Coco, Chocolate, Mango, Mojito o Mandarina) <b>Creamy Artisanal Ice Cream (Coconut, Chocolate, Mango, Mojito, or Mandarin)</b>	6.00€



## BODEGA/WINERY

### WHITE • 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€

### ROSE • ROSADOS

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

### RED WINE • 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€

### SPARKLING WINE & 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 &amp; 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€