

A black silhouette of a woman standing and holding a bag, positioned behind the text.

LA TERRAZA DE PEPA

·GASTRO BAR·



LOS MARISCOS DE “PEPA”/ZEEVRUCHTENSCHOTEL VAN ‘PEPA’

Bienvenida/Welkom

Chips vegetales & olivas Mediterráneas
Groentechips & Mediterrane olijven

Mariscada fría/Koude zeevruchtenschotel

Ostras del Delta del Ebro, langostinos y gambas saladas
Oesters uit de Delta van de Ebro, garnalen en gezouten garnalen

Mariscada al vapor/Gestoomde zeevruchtenschotel

Almejas y mejillones con apio y lima
Venus- en mosselen met selderij en limoen

Mariscada de “La Pepa” al Grill/Zeevruchtenschotel van “La Pepa” van de grill

Bandeja con bogavante, langostinos, gamba roja, gamba langostinera,
cigalas y navajas
Plateau met kreeft, garnalen, rode gamba's, langoustines, rivierkreeftjes
en scheermessen

Postre/Dessert

Tarritos de helados artesanales
Ambachtelijke ijsbekers

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

Prijs per persoon: 45.00€ (inclusief 10% BTW)

Bebidas no incluidas

Dranken niet inbegrepen

Minimo 2 personas – Mesa completa

Minimaal 2 personen - Complete tafel



LA TERRAZA DE PEPA

GASTRO BAR

ENSALADAS Y ENTRANTES/SALADES EN VOORGERECHTEN

Tartar de tomate, aguacate y mango con habitas baby y vinagreta de hierbabuena Tomaat-, avocado- en mangotartaar met jonge tuinboontjes en muntvinaigrette	15.00€
Carpaccio de gamba roja con emulsión de mejillones y mayonesa de kimchi Rode gamba carpaccio met mossel-emulsie en kimchi-mayonaise	17.00€
Alcachofas confitadas a la plancha con foie vegano de frutos secos Gegrilde artisjokken met veganistische foie gras van gedroogd fruit	14.00€

PARA COMPARTIR/OM TE DELEN

Ostra del Delta del Ebro (por unidades) Oester uit de Delta van de Ebro (per stuk)	4.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate Op ambachtelijke wijze gesneden Iberische ham met glasbrood en tomaat	22.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos Assortiment van internationale kazen met vijgenconfituur	17.00€
La ensaladilla de Pepa con langostinos "Pepa's" aardappelsalade met garnalen	12.50€
Mejillones al vapor con apio y lima Gestoomde mosselen met selderij en limoen	12.50€
Cazuela de gambas al ajillo Garnalen in knoflooksaus	15.00€
Fritura de pescaditos de playa Gefrituurde zeevruchtjes van het strand	13.00€



DEL MAR A LA MESA/VAN DE ZEE NAAR DE TAFEL

Tataki de atún rojo sobre verduras al aroma de cítricos Rode tonijn tataki op citrusgeurende groenten	23.50€
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta Inktvis van de Potera op mediterrane groenten met zijn inkt	19.00€
Lenguado de playa a la plancha o Meuniere Platvis van het strand, gegrild of Meunière	21.00€
Caldereta de langosta y rape con patates Kreeftenstoofpot met zeekreeft en heek met aardappelen Mínimo para 2 personas/Minimum voor 2 personen	32.00€
Pescado del día Vis van de dag	S/M

LAS CARNES DE "PEPA"/"PEPA'S" VLEESGERECHTEN

Costillitas de cabrito con chips de boniato Geitenribbetjes met zoete aardappelchips	20.50€
Beef & Roll (Brioche con meloso de ternera y cebolla encurtida) Beef & Roll (Brioche met mals rundvlees en ingelegde ui)	19.50€
Solomillo de ternera madurada con crema de ceps y patata confitada Gerijpte entrecote met eekhoorntjesbroodcrème en gekonfijte aardappel	24.00€



NUESTROS ARROCES/ONZE RIJSTGERECHTEN

Minimum 2 personen / Prijs per persoon – Mínimo 2 personas / Precio por persona

Arroz del señorito Señorito-rijst	21.00€
Arroz de verduritas mediterráneas Rijst met mediterrane groenten	17.50€
Arroz meloso de pato con setas y aroma de trufa Smakelijke eendenrijst met paddenstoelen en truffelaroma	20.50€
Arroz caldoso de bogavante con almejas Rijstsoep met kreeft en venusschelpen	29.00€

POSTRES/DESSERTS

Semifrío de maracuyá Maracuyá semifreddo	6.00€
Tarta de queso con frutos rojos Cheesecake met rood fruit	6.00€
Mouse de chocolates Chocolademousse	6.00€
Cremosos helados artesanales (Coco, Chocolate, Mango, Mojito o Mandarina) Ambachtelijk roomijs (Kokosnoot, Chocolade, Mango, Mojito of Mandarijn)	6.00€

LA TERRAZA DE PEPA

GASTRO BAR



BODEGA/WIJNKELDER

WITTE • 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€

ROSÉ • ROSADOS

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

RODE • 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€