



LA TERRAZA DE PEPA

·GASTRO BAR·



LOS MARISCOS DE "PEPA"/LES FRUITS DE MER DE "PEPA"

Bienvenida/Bienvenue

Chips vegetales & olivas Mediterráneas
Chips de légumes et olives méditerranéennes

Mariscada fría/Plateau de fruits de mer froids

Ostras del Delta del Ebro, langostinos y gambas saladas
Huîtres du Delta de l'Ebre, crevettes et gambas salées

Mariscada al vapor/Plateau de fruits de mer à la vapeur

Almejas y mejillones con apio y lima
Palourdes et moules avec céleri et citron vert

Mariscada de "La Pepa" al Grill/Plateau de fruits de mer grillés "La Pepa"

Bandeja con bogavante, langostinos, gamba roja, gamba langostinera, cigalas y navajas
Assortiment de homard, crevettes, crevette rouge, crevette langoustinière, langoustines et couteaux

Postre/Dessert

Tarritos de helados artesanales
Petits pots de crème glacée artisanale

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

Prix par personne : 45,00 € (TVA de 10 % incluse)

Bebidas no incluidas

Boissons non comprises

Minimo 2 personas – Mesa completa

Minimum 2 personnes - Table complète



ENSALADAS Y ENTRANTES/SALADES ET ENTRÉES

Tartar de tomate, aguacate y mango con habitas baby y vinagreta de hierbabuena Tartare de tomate, avocat et mangue avec fèves et vinaigrette à la menthe	15.00€
Carpaccio de gamba roja con emulsión de mejillones y mayonesa de kimchi Carpaccio de crevette rouge avec émulsion de moules et mayonnaise au kimchi	17.00€
Alcachofas confitadas a la plancha con foie vegano de frutos secos Carpaccio de crevette rouge avec émulsion de moules et mayonnaise au kimchi	14.00€

PARA COMPARTIR/À PARTAGER

Ostra del Delta del Ebro (por unidades) Huître du Delta de l'Ebre (à l'unité)	4.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate Jambon ibérique tranché et pain de verre avec tomate	22.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos Assortiment de fromages internationaux avec confiture de figes	17.00€
La ensaladilla de Pepa con langostinos La salade russe de Pepa avec des langoustines	12.50€
Mejillones al vapor con apio y lima Moules à la vapeur avec céleri et citron vert	12.50€
Cazuela de gambas al ajillo Cassolette de crevettes à l'ail	15.00€
Fritura de pescaditos de playa Friture de petits poissons de plage	13.00€



DEL MAR A LA MESA

Tataki de atún rojo sobre verduras al aroma de cítricos Tataki de tonyina vermella sobre verduras al aroma de cítrics	23.50€
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta Calamar de Potera sobre verduras a l'estil Mediterrani amb la seva tinta	19.00€
Lenguado de playa a la plancha o Meuniere Llenguado de platja a la planxa o Meuniere	21.00€
Caldereta de langosta y rape con patates Caldereta de llagosta i rap amb patates Mínimo para 2 personas/Minimum pour 2 personnes	32.00€
Pescado del día Peix del dia	S/M

LAS CARNES DE "PEPA"

Costillitas de cabrito con chips de boniato Costelletes de cabrit amb chips de moniato	20.50€
Beef & Roll (Brioche con meloso de ternera y cebolla encurtida) Beef & Roll (Brioix de melós de vedella amb ceba encurtida)	19.50€
Solomillo de ternera madurada con crema de ceps y patata confitada Filet de vedella madurada amb crema de ceps i patata confitada	24.00€



NUESTROS ARROCES/NOS RIZ

Minimum 2 personnes / Prix par personne – Mínimo 2 personas / Precio por persona

Arroz del señorito Riz du 'Senyoret'	21.00€
Arroz de verduritas mediterráneas Riz aux légumes méditerranéens	17.50€
Arroz meloso de pato con setas y aroma de trufa Riz moelleux au canard avec champignons et arôme de truffe	20.50€
Arroz caldoso de bogavante con almejas Riz crémeux au homard avec palourdes	29.00€

POSTRES/DESSERTS

Semifrío de maracuyá Semi-freddo à la passion	6.00€
Tarta de queso con frutos rojos Tarte au fromage avec des fruits rouges	6.00€
Mouse de chocolates Mousse au chocolat	6.00€
Creemosos helados artesanales (Coco, Chocolate, Mango, Mojito o Mandarina) Crèmes glacées artisanales (Coco, Chocolat, Mangue, Mojito ou Mandarine)	6.00€

BODEGA/CAVE

BLANC • 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€

ROUGE • 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>Azpilcueta 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€