

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"/DIE MEERESFRÜCHTE VON "PEPA"

Bienvenida/ Willkommen

Chips vegetales & olivas Mediterráneas
Gemüsechips & mediterrane Oliven

Mariscada fría/ Kalte Meeresfrüchteplatte

Ostras del Delta del Ebro, langostinos y gambas saladas
Austern vom Delta del Ebro, Garnelen und gesalzene Garnelen

Mariscada al vapor/ Gedämpfte Meeresfrüchteplatte

Almejas y mejillones con apio y lima
Venusmuscheln und Miesmuscheln mit Sellerie und Limette

Mariscada de "La Pepa" al Grill/ Meeresfrüchteplatte "La Pepa" vom Grill

Bandeja con bogavante, langostinos, gamba roja, gamba langostinera,
cigalas y navajas
Tablett mit Hummer, Garnelen, Roter Garnele, Langustine, Kaisergranat
und Herzmuscheln

Postre/ Nachtisch

Tarritos de helados artesanales
Töpfchen mit hausgemachtem Eis

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

Preis pro Person: 45.00€ (einschließlich 10% MwSt.)

Bebidas no incluidas

Getränke nicht inbegriffen

Minimo 2 personas – Mesa completa

Mindestens 2 Personen - Kompletter Tisch



ENSALADAS Y ENTRANTES/SALATE UND VORSPEISEN

Tartar de tomate, aguacate y mango con habitas baby y vinagreta de hierbabuena Tomaten-, Avocado- und Mangotatar mit jungen Bohnen und Minz-Vinaigrette	15.00€
Carpaccio de gamba roja con emulsión de mejillones y mayonesa de kimchi Rotes Garnelen-Carpaccio mit Muschel-Emulsion und Kimchi-Mayonnaise	17.00€
Alcachofas confitadas a la plancha con foie vegano de frutos secos Geschmorte Artischockenherzen mit veganer Foie aus Trockenfrüchten	14.00€

PARA COMPARTIR/ZUM TEILEN

Ostra del Delta del Ebro (por unidades) Auster aus dem Delta del Ebro (pro Stück)	4.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate Aufgeschnittener Jamón ibérico und Glasbrot mit Tomate	22.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos Auswahl an internationalen Käsesorten mit Feigenkonfitüre	17.00€
La ensaladilla de Pepa con langostinos Pepas Kartoffelsalat mit Garnelen	12.50€
Mejillones al vapor con apio y lima Gedämpfte Miesmuscheln mit Sellerie und Limette	12.50€
Cazuela de gambas al ajillo Garnelenpfanne mit Knoblauch	15.00€
Fritura de pescaditos de playa Frittierte Strandfischchen	13.00€



DEL MAR A LA MESA/VOM MEER AUF DEN TISCH

Tataki de atún rojo sobre verduras al aroma de cítricos Tataki von rotem Thunfisch auf Zitrusgemüse	23.50€
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta Tintenfisch von Potera auf mediterranem Gemüse mit seiner Tinte	19.00€
Lenguado de playa a la plancha o Meuniere Gebratene oder Meunière-Seezunge	21.00€
Caldereta de langosta y rape con patates Langusten- und Seeteufel-Eintopf mit Kartoffeln Mínimo para 2 personas/Minimum für 2 Personen	32.00€
Pescado del día Fisch des Tages	S/M

LAS CARNES DE "PEPA"/FLEISCHGERICHTE VON "PEPA"

Costillitas de cabrito con chips de boniato Zickleinrippchen mit Süßkartoffelchips	20.50€
Beef & Roll (Brioche con meloso de ternera y cebolla encurtida) Beef & Roll (Brioche mit geschmortem Rindfleisch und eingelegten Zwiebeln)	19.50€
Solomillo de ternera madurada con crema de ceps y patata confitada Dry-Aged Rinderfilet mit Steinpilzcreme und confitierten Kartoffeln	24.00€



NUESTROS ARROCES/ UNSERE REISGERICHTE

Minimum 2 Personen / Preis pro Person – Mínimo 2 personas / Precio por persona

Arroz del señorito Herrschertopf	21.00€
Arroz de verduritas mediterráneas Mediterraner Gemüsereis	17.50€
Arroz meloso de pato con setas y aroma de trufa Saftiger Entenreis mit Pilzen und Trüffelaroma	20.50€
Arroz caldoso de bogavante con almejas Lobster-Risotto mit Venusmuscheln	29.00€

POSTRES/ NACHSPEISEN

Semifrío de maracuyá Passionsfrucht-Semifreddo	6.00€
Tarta de queso con frutos rojos Käsekuchen mit roten Früchten	6.00€
Mouse de chocolates Schokoladenmousse	6.00€
Cremosos helados artesanales (Coco, Chocolate, Mango, Mojito o Mandarina) Cremige hausgemachte Eiscreme (Kokosnuss, Schokolade, Mango, Mojito oder Mandarine)	6.00€

LA TERRAZA DE PEPA
-GASTRO BAR-



BODEGA/WEINKELLER

WEIß • 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€

ROT • 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 & CHAMPAGNER

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 & Chandon</i>		49.50€

SANGRIA

• <i>Sangría de vino LA DIVA (orgánica)</i>	15.00€
• <i>Sangría de cava LA DIVA (orgánica)</i>	15.00€