






















casa  pepe  
RESTAURANTE

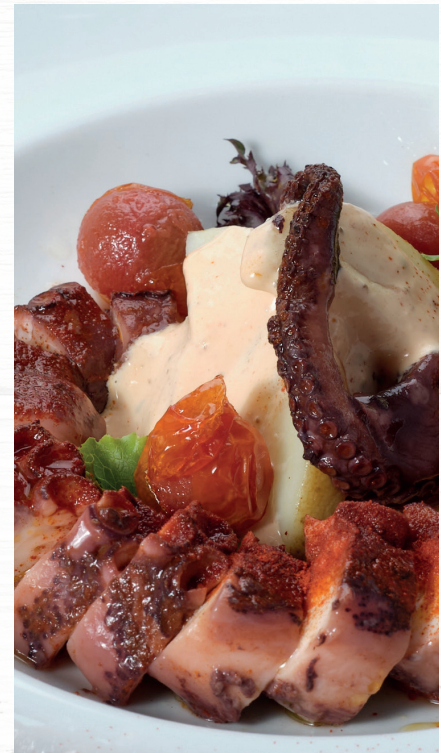
# Tapas



	Ración
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Patatas bravas de la Lola.</b> . . . . . 6,90€</li> <li> Patates braves de la Lola</li> <li> Lola's fries</li> <li> Frites au lola style</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pimientos del padrón</b> . . . . . 6,90€</li> <li> Pebrots del padró</li> <li> Padrón peppers</li> <li> Poivrons du padrón</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Croquetas de jamón ibérico (6 UNI)</b> . . . . . 8,90€</li> <li> Croquetes de pernil ibèric (6 UNI)</li> <li> Iberian ham croquettes (6 UNI)</li> <li> Croquettes au jambon ibérique (6 UNI)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>  <b>Croquetas de gambas con virutas de foie (6 UNI)</b> . . . . . 11,90€</li> <li>  Croquetes de gambes amb encenalls de foie (6 UNI)</li> <li>  Prawns croquettes with foie (6 UNI)</li> <li>  Croquettes de crevettes avec copeaux de foie gras (6 UNI)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Boquerones en vinagre caseros</b> . . . . . 9,90€</li> <li> Seitons en vinagre casolans</li> <li> Homemade anchovies in vinegar</li> <li> Anchois au vinaigre fait mason</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Sevillanos</b> . . . . . 11,90€</li> <li> Sevillans</li> <li> Fried squid rings</li> <li> Calmars façon séville</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Mejillones al vapor</b> . . . . . 11,90€</li> <li> Musclos al vapor</li> <li> Steamed mussels</li> <li> Moules à la vapeur</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Mejillones a la marinera</b> . . . . . 12,90€</li> <li> Musclos a la marinera</li> <li> Marinière mussels</li> <li> Moules marinière</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Tallarinas</b> . . . . . 16,90€</li> <li> Tallarines</li> <li> Wedge clams</li> <li> Tellines</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Pescaditos fritos</b> . . . . . 11,90€</li> <li> Peixets fregits</li> <li> Fried fishes</li> <li> Friture de poissons</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Fritura de pescado</b> . . . . . 15,90€</li> <li> Peix fregit</li> <li> Fried fish</li> <li> Friture de poissons</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Tempura de verduras</b> . . . . . 6,90€</li> <li> Tempura de verdures</li> <li> Vegetable tempura</li> <li> Tempura de légumes</li> </ul>	











# Tapas

	Ración
 <b>Corazón de alcachofas confitadas con huevo frito y foie (Unidad)</b> .. 6,90€ Cor de carxofa confitada d'ou ferrat i foie (Unitat) Artichoke heart confit with fried egg and foie gras (Unit) Cœur d'artichaut confit avec œuf au plat et foie gras ( Unité)	6,90€
 <b>Churros Bravos (4 UNI)</b> ..... 6,90€ Xurros Braus (4 UNI) Potato Churros with sauce (4 UNI) Churros de pommes de terre avec sauce (4 UNI)	6,90€
 <b>Jamón de Ibérico 80grs</b> .....20,90€ Pernil ibèric 80 grs Iberian ham 80 grs Jambon ibéric 80 grs	20,90€
 <b>Pan de cristal con tomate</b> ..... 3,90€ Pà de vidre amb tomàquet Bread with tomato Pain avec tomates	3,90€
 <b>Anchoas del cantábrico (5 UNI)</b> .....13,90€ Anxoves del cantàbric (5 UNI) Cantabric anchovies (5 UNI) Anchois cantabriques (5 UNI)	13,90€
 <b>Cazuelita de pulpo y gamba al ajillo</b> .....18,90€  Cassoleta de pop i gamba amb allada Casserole of octopus and prawns in garlic sauce Petite casserole de poulpe et de crevettes dans une sauce à l'ail	18,90€
 <b>Gambas a la plancha</b> .....24,90€ Gambes a la planxa Grilled prawns Crevettes grillées	24,90€
 <b>Crujiente de gamba y coco rallado con chili dulce</b> .....15,90€  Cruixent de gamba i coco ratllat amb chili dolça  Crispy shrimp and shredded coconut with sweet chilli Crevettes croustillantes et noix de coco râpée avec piment doux	15,90€
 <b>Gambas al ajillo</b> .....16,90€  Gambes amb allada Garlic shrimp Crevettes à l'ail	16,90€
 <b>Calamares a la romana</b> .....15,90€  Calamars a la romana Roman fried squids Calmars à la romaine	15,90€
 <b>Almejas a la plancha</b> .....16,90€ Cloisses a la planxa Grilled clams Palourdes grillées	16,90€
 <b>Almejas a la marinera</b> .....17,90€  Cloisses a la marinera  Marinière style clams Palourdes marinière	17,90€



# Tapas



- |  | Ración |
|--|--------|
|  <b>Calamares a la plancha</b> .....16,50€<br>Calamars a la planxa<br>Grilled squid<br>Calmars grillé   |        |
|  <b>Alcachofas de temporada fritas con foie</b> .....14,90€<br>Carxofes de temporada fregides amb foie<br>Fried seasonal artichokes with foie gras<br>Artichauts de saison frits au foie gras   |        |
|  <b>Sepia fresca a la plancha (2 unidades)</b> .....15,90€<br>Sépia fresca a la planxa (2 unitats)<br>Fresh grilled cuttlefish (2 units)<br>Seiche fraîche grillée (2 unités)   |        |
|  <b>Sardinas a la brasa</b> .....14,90€<br>Sardines a la brasa<br>Sardines grillées<br>Grilled Sardines   |        |
|  <b>“Closcada Casa Pepe”</b> .....15,90€<br>Closcada “Casa Pepe”<br>“Pepe House” shell<br>Coquille de “Maison Pepe”   |        |
|  <b>Pulpo a la gallega</b> .....19,90€<br>Pop a la gallega<br>Octopus galician estyle<br>Poulpe à la galicienne   |        |
|   <b>Ensaladilla rusa</b> .....10,90€<br>  Ensalada russa<br>Russian salad<br>Salade russe |        |

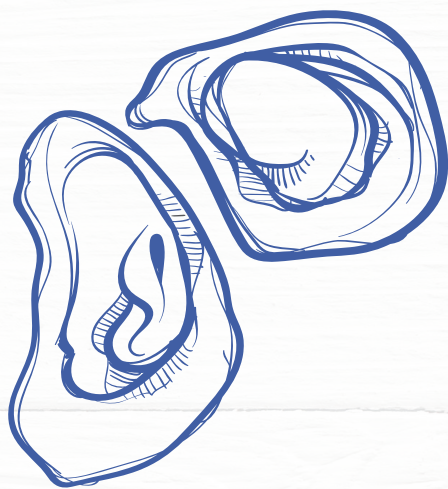















# Entrantes

Entrants

Starters

Entrées







-   **Ensalada de la huerta** . . . . . 12,50€  
Amanida de l'horta  
Fresh season salad  
Salade fraîche
-   **Ensalada de queso de cabra con membrillo y vinagreta de miel** 12,90€  
  Amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de mel  
Goat cheese and quince salad with honey vinaigrette  
Salade de fromage de chèvre et de coings avec vinaigrette au miel
-  **Ensalada de tomate con ventresca y aguacate** . . . . . 13,50€  
Amanida de tomàquet amb ventresca i alvocat  
Tomato salad with ventresca and avocado  
Salade de tomates à la ventrèche et à l'avocat
-  **Gaspacho** . . . . . 9,90€  
 Gaspacho  
 Gaspacho  
 Gaspacho
-  **Foie micuit con frutas caramelizadas (70 gr)** . . . . . 19,90€  
 Foie micuit amb fruites caramelitzades (70 gr)  
 Foie micuit with caramelized fruits (70 gr)  
 Foie micuit aux fruits caramélisés (70 gr)
-   **Tartar de salmón con aguacate y mostaza de miel** . . . . . 17,90€  
  Tàrtar de salmó amb alvocat i mostassa de mel  
  Salmon tartar with avocado and honey mustard  
  Tartare de saumon à l'avocat et à la moutarde au miel

# Veganos

Végans

Vegan

Végétalien

















- Parrillada de verduras** . . . . . 10,90€  
Graellada de verdures  
Grilled vegetables  
Légumes grillés
-  **Hummus de garbanzos y pipas** . . . . . 10,90€  
 Hummus de cigrons i pipes  
 Chickpea and pipe hummus  
 Cigrons et houmous de pipes
-  **Crema de calabaza, naranja y jengibre** . . . . . 9,90€  
Crema de carabassa, taronja i ginebre  
Pumpkin, orange and ginger cream  
Carabassa, crème de pamplemousse et gingembre

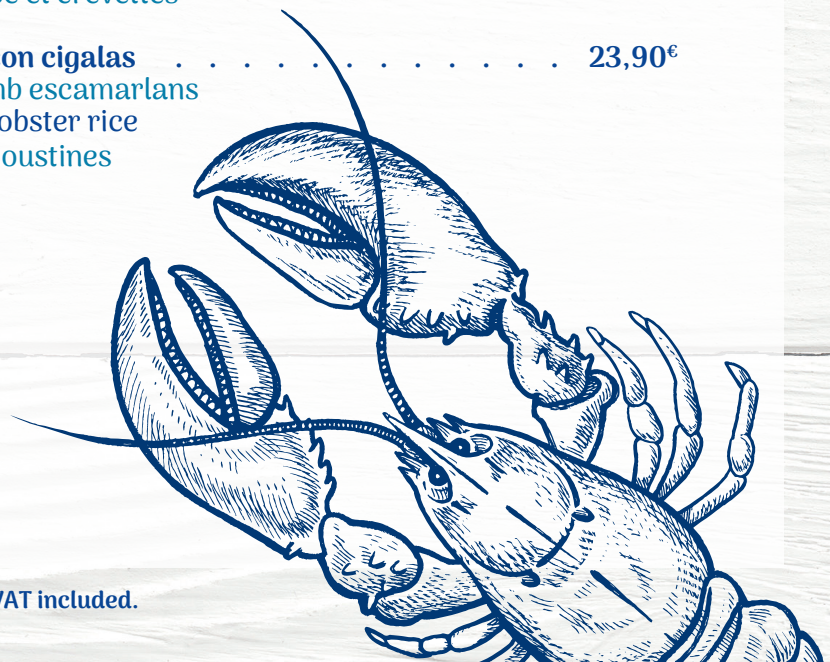
# Nuestra especialidad en Arroces

*Especialitat en arrassos Specialty in rice Spécialité de riz*

Mínimo 2 Persona - Precio Por Persona /Minimum 2 Person - Price Per Person



-   **Paella de marisco "Casa Pepe"** . . . . . 21,90€  
  Paella de marisc "Casa Pepe"  
Seafood paella "Casa Pepe"  
Paella "Casa Pepe"
  
-   **Paella de bogavante (1/2 Bogavante por persona)** . . . . . 27,90€  
  Paella de llamàntol (1/2 llamàntol per persona)  
Lobster paella (1/2 lobster per person)  
Paella au homard (1/2 homard par personne)
  
-   **Paella de pulpo y gambas** . . . . . 23,90€  
  Paella de pop i gambes  
Octopus abd prawn rice  
Risotto au poulpe et crevettes
  
-   **Arroz negro con calamares y sepia** . . . . . 20,90€  
  Arròs negre amb calamars i sèpia  
Black rice with cuttlefish and squids  
Risotto noir aux calmars et sépia
  
-   **Arroz caldoso con bogavante (1/2 por persona)** . . . . . 27,90€  
  Arròs caldós amb llamàntol(1/2 per persona)  
Lobster soupy rice (1/2 per person)  
Risotto à l'homard (1/2 par personne)
  
-   **Arroz caldoso de pulpo y gambas** . . . . . 24,90€  
  Arròs caldós de pop i gambes  
Soupy octopus and prawns rice  
Risotto au poulpe et crevettes
  
-   **Arroz caldoso con cigalas** . . . . . 23,90€  
  Arròs caldós amb escamarlans  
Soupy norway lobster rice  
Risotto aux langoustines













# Nuestra especialidad en Fideuas

*Especialitat en fideuas Specialty in fideuas Spécialité de fideuas*

Mínimo 2 Persona - Precio Por Persona /Minimum 2 Person - Price Per Person

- |   |  |               |
|---|--|---------------|
|          | <b>Fideuà marinera</b> . . . . .   | <b>19,90€</b> |
|          | Fideuà marinera<br>Seafood fideuà<br>Fideuà aux fruits de mer  |               |
|          | <b>Fideuà negra marinera</b> . . . . .   | <b>20,90€</b> |
|       | Fideuà negra marinera<br>Black seafood fideuà<br>Flideuà noire aux fruits de mer   |               |
|    | <b>Fideuà con bacalao a la muselina de "all i oli"</b> . . . . .   | <b>23,90€</b> |
|    | Fideuà amb bacallà a la muselina d'all i oli<br>Fideuà with cod with "all i oli" muslini<br>Fideuà à la morue et à la mousseline "all i oli" |               |

# Nuestra novedades en Arroces

*Novetats en arrossos Novelties in rice Nouveautés dans le riz*

Mínimo 2 Persona - Precio Por Persona /Minimum 2 Person - Price Per Person

- |   |  |               |
|---|--|---------------|
|    | <b>Arroz Empordà (Morcilla, costilla, panceta y salchicha)</b> . . . . .   | <b>19,90€</b> |
|   | Arròs Empordà (botifarra negra, costella, cansalada i salsitxa)<br>Empordà rice (black pudding, ribs, bacon and sausage)<br>Riz de l'Empordà (boudin noir, côtes, bacon et saucisse) |               |
|    | <b>Arroz de magret, foie y frutos rojos</b> . . . . .  | <b>23,90€</b> |
|   | Arròs de magret, foie i fruits vermells<br>Magret rice, foie gras and red berries<br>Riz magret, foie gras et baies rouges   |               |
|    | <b>Arroz de bacalao con alcachofas</b> . . . . .   | <b>22,90€</b> |
|     | Arròs de bacallà amb carxofes<br>Cod Rice with artichokes<br>Riz de morue aux artichauts   |               |



# Nuestra Pasta

La Nostra  
Pasta

Our Pasta

Nos Pasta

- 
**Canelones caseros de carne** . . . . . 14,20€  
 Canelons casolans de carn  
 Homemade meat cannelloni  
 Cannelloni de viande fait maison
- 
**Canelones de pescado y marisco** . . . . . 16,40€  
 Canelons de peix i marisc  
 Fish and seafood cannelloni  
 Cannelloni de poisson et fruits de mer
- 
**Canelones de ceps.** . . . . . 14,20€  
 Canelones de ceps  
 Mushrooms cannelloni  
 Cannelloni aux champignons

Escoje

Tria

Cheese

Choisissez



SPAGHETTI  
12,10€



RIGATONI  
12,10€



RAVIOLI DE CARNE  
13,10€



RAVIOLI BUTIFARRA  
NEGRA I SETAS  
15,30€






CAPELLI DE  
GAMBAS  
15,30€





AGNOLOTI DE  
QUESO Y PERA  
13,90€






Salsa  
Sauce






- Boloñesa Bolonyesa Bolognese Bolognaise
-  • Carbonara
-  • 4 Quesos 4 Formatges 4 Cheese 4 Fromages
- Funghi
-  • Gorgonzola y nueces | Gorgonzola i Nous  
Gorgonzola And Nuts | Gongonzola et Noix
- Diavolo








# Carpaccios

 **Carpaccio de ternera con foie y lagimas de parmesano . . . . . 16,90€**  
 Carpaccio de vedella amb parmesà i foie  
 Beef carpaccio with foie gras and parmesan slices  
 Carpaccio de boeuf au parmesan et foie

  **Carpaccio de gamba y duxelle de setas . . . . . 17,90€**  
  Carpaccio de gamba i duxell de bolets  
 Prawn carpaccio and mushroom duxelle  
 Carpaccio de crevettes et duxelle de champignons

  **Carpaccio de bacalo con vinagreta de olivada, tomate confitado y pistacho. . . . . 16,90€**  
  Carpaccio de bacallà amb vinagreta d'olivada, tomàquet confitat i festuc  
 Cod carpaccio with olive vinaigrette, confit tomato and pistachio  
 Carpaccio de cabillaud vinaigrette aux olives, tomate confite et pistache

  **Carpaccio de salmón relleno de gambas y vinagreta de mostaza antigua con eneldo . . . . . 16,90€**  
  Carpaccio de salmó farcit de gambes i vinagreta de mostassa antiga amb anet  
 Salmon carpaccio stuffed with prawns and old mustard vinaigrette with dill  
 Carpaccio de saumon farci aux crevettes et vinaigrette à l'aneth et à la moutarde

# Carnes

 **Steak Tartar . . . . . 21,90€**  
 Steak Tartar  
 Steak Tartar  
 Steak Tartare

## Carns

**Entrecot de ternera (300 gramos) . . . . . 19,90€**  
 Entrecot de vedella (300 grams)  
 Beef entrecote (300 grams)  
 Entrecôte de boeuf (300 grammes)



## Meats



**Solomillo de ternera a la brasa (250 gramos) . . . . . 24,90€**  
 Filet de vedella a la brasa (250 grams)  
 Grilled beef sirloin (250 grams)  
 Filet de boeuf grillé (250 grammes)

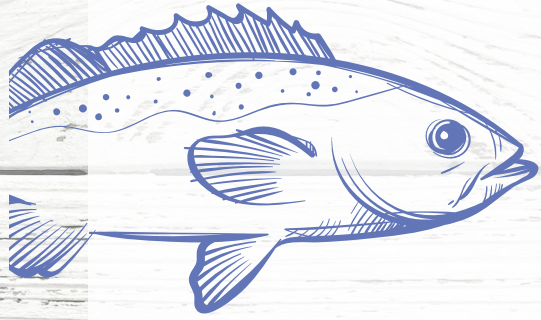
## Viandes

**Costilla de ternera a baja temperatura . . . . . 21,90€**  
 Costella de vedella a baixa temperatura  
 Low temperature beef rib  
 Côte de boeuf basse température

Puedes añadirle  
 Pot afegir-li  
 You can ad :  
 Vous pouvez ajouter

 **salsa pimienta + 2,90€**  
 salsa pebre  
**pepper sauce**  
 sauce au poivre

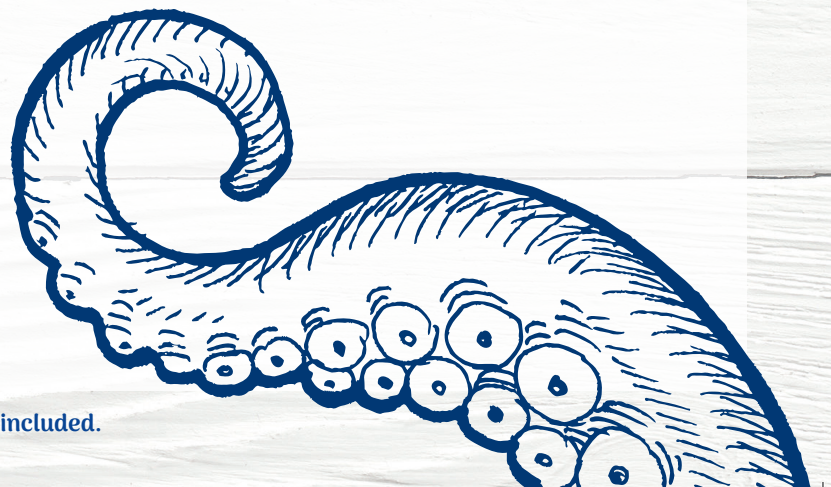
 **Roquefort + 2,90€**  




# Pescados

Peix Fish Poisson

-   **Tronco de Merluza** . . . . . 18,90€  
  Tronc de lluç  
 Hake log  
Bille de merlu
  
-  **Rodaballo a la brasa** . . . . . 24,90€  
Rèmol a la brasa  
Grilled turbot  
Turbot grillé
  
-   **Rape a la Marinera** . . . . . 24,90€  
  Rap a la marinera  
 Monkfish a la mariniera  
Lotte à la marinera
  
-   **Bacalao "a la llauna"** . . . . . 19,90€  
  Bacallà a la llauna  
 Cod "a la llauna"  
Morue "a la llauna"
  
-   **Bacalao "Casa Pepe"** . . . . . 19,90€  
  Bacallà " Casa Pepe"  
 Cod "Pepe's House"  
Morue "Maison Pepe"
  
-   **Bacalao a la muselina** . . . . . 19,90€  
  Bacallà a la muselina  
 Muslin Cod  
Morue en mousseline
  
-   **Zarzuela de pescado** . . . . . 25,90€  
  Sarsuela de peix  
Fish casserole  
Poisson en cocotte
  
-  **Pescado del día (consúltenos)** . . . . . S/M€  
Peix del dia  
Fish of the day  
Poisson du jour





# Alérgenos

Allérgens Allergen Allérgene



Gluten



Crustáceos  
Crustacis  
Crustaceans  
Crustacés



Huevos  
Ous  
Eggs  
Œufs



Pescado  
Peix  
Fish  
Poisson



Cacahuets  
Cacauets  
Peanuts  
Cacahuètes



Soja  
Soja  
Soy  
Soja



Lácteos  
Lactis  
Dairy  
Produits laitiers



Frutos de cáscara  
Fruits de closca  
Nuts  
Noix



Apio  
Api  
Celery  
Céleri



Mostaza  
Mostassa  
Mustard  
Moutarde



Granos de sésamo  
Grans de sèsam  
Sesame seeds  
Les graines de sésame



Dióxido de azufre y sulfitos  
Diòxid de sofre i sulfits  
Sulfur dioxide and sulphites  
Le dioxyde de soufre et les sulfites



Moluscos  
Mal·luscs  
Molluscs  
Mollusques



Altramucos  
Tramussos  
Lupins  
Lupins



casa  pepe  
RESTAURANTE

*Disfruta de nuestros  
arroces también en casa*

[www.grupocasapepe.com](http://www.grupocasapepe.com)

Telf. 977 68 36 74



ESCANÉAME

