

## PER COMPARTIR O NO

PA DE MASSA MARE "TRITICUM" AMB MANTEGA FUMADA D'ALLS ROSTITS FETS A CASA	7.00 17
PÀ DE VIDRE AMB TOMÀQUET	4.00 1
GAMBETA BLANCA DEL DELTA I BROTA DE TEMPORADA I SOPA DE TOMÀQUET ACIDULAT	20.00 2312
TARTAR DE MAGRET D'ÀNEC FUMAT AMB TOCS CÍTRICS	26.00 3710
MATRIMONI CASA PEPE: PAPADA DE PORC IBERIC, PEBROT ESCALIVAT, ANXOVA "EL CAPRICHÓ" I SEITONS EN VINAGRE FET A CASA	9.00 14712
CROQUETA DE BOTIFARRA NEGRA I POMA DE GIRONA	2.90 137
AMANIDA DE MONGETA TENDRA, LLAGOSTINS DE LA RÀPITA I CRÈME FRAÏCHE	22.00 237
PORROS ROSTITS AMB BEIXAMEL SUAU DE CABRA, AVELLANA I ROVELL D'OU CONFITAT	17.00 378
LES NOSTRES BRAVES: GAMBA VIDRE AMB SALSA BRAVA DE ROMESCO PICANT I ALL I OLI D'ALLS ROSTITS	12.00 1238
CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA "CASA PEPE" AMB MAIONESA DE LIMA	20.00 13

## DEL MAR A LA TAULA



FRICANDÓ DE GALTA DE TONYINA BALFEGÒ AMB BOLETS DE TEMPORADA	28.00 48
ALL I PEBRE D'ANGUILA DEL DELTA AL NOSTRE ESTIL	26.00 348
BACALLÀ GRATINAT AMB MUSELINA D'ALLS I GINGEBRE AMB BLEDES VERMELLES A LA CATALANA	28.00 347
SUPREMA DE CORBALL DE LES NOSTRES COSTES AMB CREMÓS DE TUPINAMBOUR I EMULSIÓ DE CODIUM	26.00 47

## DEL CORRAL I LA PASTURA

PEUS DE PORC DESOSSATS I FARCITS AMB GALERES DE LA RÀPITA I EL SEU PROPI SUC	26.00 24
MELÓS DE VEDELLA FARCIDA DE MOLL DE L'OS, AMB EL SEU MILFULLS I CREMÓS DE XIRIVIA	30.00 27
ESPATLLETA DE CABRIT CUITA A BAIXA TEMPERATURA FARCIDA DE SAMFAINA A L'ESTIL CASA PEPE	36.00 7
ÀNEC MUD DEL PENEDÉS GUISAT AMB SALSAFÍNS I NAPS	28.00 78



## ELS NOSTRES ARROSSOS

ARRÒS NEGRE AMB CALAMARONS I ALLS TENDRES	25.00 24
ARRÒS CALDÓS DE POP ROQUER	25.00 24
ARRÒS DE MARISC "CASA PEPE" AMB GAMBA DE VILANOVA	28.00 24

(Preu per persona/min 2 pers)



## PARA COMPARTIR O NO

PAN DE MASA MADRE TRITICUM CON MANTEQUILLA AHUMADA DE AJOS ASADOS HECHO EN CASA	7.00 17
PAN DE CRISTAL CON TOMATE	4.00 1
GAMBA BLANCA DEL DELTA Y BROTES DE TEMPORADA CON SOPA DE TOMATE ACIDULADA	20.00 2 3 12
TARTAR DE MAGRET DE PATO AHUMADO CON TOQUES CÍTRICOS	26.00 3 7 10
MATRIMONIO CASA PEPE: PAPADA DE CERDO IBÉRICO, PIMIENTO ASADO, ANCHOA "EL CAPRICHÓ" Y BOQUERONES EN VINAGRE HECHOS EN CASA	9.00 1 4 7 12
CROQUETA DE BUTIFARRA NEGRA Y MANZANA DE GIRONA	2.90 1 3 7
ENSALADA DE JUDÍA VERDE, LANGOSTINOS DE LA RÁPITA Y CRÈME FRAÎCHE	22.00 2 7
PUERROS ASADOS CON BECHAMEL SUAVE DE CABRA, AVELLANA Y YEMA DE HUEVO CONFITADA	17.00 3 7 8
NUESTRAS BRAVAS: GAMBA CRISTAL CON SALSABRAVA DE ROMESCO PICANTE Y ALL I OLI DE AJOS ASADOS	12.00 1 2 3 8
CALAMARES DE POTERA A LA ROMANA "CASA PEPE" CON MAYONESA DE LIMA	20.00 1 3

## DEL MAR A LA MESA



FRICANDÓ DE CARRILLERA DE ATÚN BALFEGÒ CON SETAS DE TEMPORADA	28.00 4 8
ALL I PEBRE DE ANGUILA DEL DELTA A NUESTRO ESTILO	26.00 4 8
BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO Y JENGIBRE CON ACELGAS ROJAS A LA CATALANA	28.00 3 4 7
SUPREMA DE CORVINA DE NUESTRAS COSTAS CON CREMOSO DE TUPINAMBOUR Y EMULSIÓN DE CODIUM	26.00 4 7

## DEL CORRAL Y LA PASTURA

MANITAS DE CERDO DESHUESADAS Y RELLENAS CON GALERAS DE LA RÁPITA Y SU PROPIO JUGO	26.00 2 4
MELOSO DE TERNERA RELLENO DE TUÉTANO, CON SU HOJALDRE Y CREMOSO DE CHIRIVÍ	30.00 2 4
PALETA DE CABRITO COCIDA A BAJA TEMPERATURA RELLENA DE CHANFAINA AL ESTILO CASA PEPE	36.00 7
PATO MUD DEL PENEDÈS GUISADO CON SALSIFÍNS Y NABOS	28.00 7 8



## NUESTROS ARROCES

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONCITOS Y AJOS TIERNOS	25.00 2 4
ARROZ CALDOSO DE PULPO ROQUER	25.00 2 4
PAELLA DE MARISCO 'CASA PEPE' CON GAMBA DE VILANOVA	28.00 2 4

(Precio por persona/min 2 pers)



## TO SHARE... OR NOT

HOMEMADE TRITICUM SOURDOUGH BREAD WITH ROASTED GARLIC SMOKED BUTTER	7.00 17
CRYSTAL BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL	4.00 1
WHITE SHRIMP FROM THE DELTA AND SEASONAL SPROUTS WITH ACIDULATED TOMATO SOUP	20.00 2 3 12
SMOKED DUCK MAGRET TARTARE WITH CITRUS NOTES	26.00 3 7 10
MATRIMONIO CASA PEPE: IBERIAN PORK JOWL, ROASTED PEPPER, "EL CAPRICHIO" ANCHOVY, AND HOMEMADE MARINATED ANCHOVIES	9.00 1 4 7 12
BLACK PUDDING AND GIRONA APPLE CROQUETTE	2.90 1 3 7
GREEN BEAN SALAD WITH DELTA PRAWNS AND CÈME FRAÎCHE	22.00 2 3 7
ROASTED LEEKS WITH A MILD GOAT'S CHEESE BÉCHAMEL, HAZELNUTS AND CONFIT EGG YOLK	17.00 3 7 8
OUR BRAVAS: CRYSTAL SHRIMP WITH SPICY ROMESCO BRAVA SAUCE AND ROASTED GARLIC AIOLI	12.00 1 3 5 8
CASA PEPE-STYLE FRIED CALAMARI WITH LIME MAYONNAISE	20.00 1 3

## FROM THE SEA TO THE TABLE



TUNA CHEEK FRICANDÓ FROM L'AMETLLA WITH WILD MUSHROOMS	28.00 4 8
DELTA EEL IN GARLIC AND PAPRIKA SAUCE, OUR STYLE	26.00 4 8
GRATINATED COD WITH GARLIC AND GINGER MOUSSELINE, SERVED WITH CATALAN-STYLE RED SWISS CHARD	28.00 3 4 7
SUPREME OF LOCALLY CAUGHT CORVINA WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM AND CODIUM EMULSION	26.00 4 7

## FROM THE FARM AND PASTURE

DEBONED PIG'S TROTTERS STUFFED WITH MANTIS SHRIMP FROM LA RÀPITA IN THEIR OWN JUICE	26.00 2 4
SLOW-COOKED BEEF STUFFED WITH BONE MARROW WITH ITS MILLEFEUILLE AND CREAMY PARSNIP	30.00 2 4
ESLOW-COOKED KID GOAT SHOULDER STUFFED WITH SAMFAINA, CASA PEPE STYLE	36.00 7
ROAST DUCK WITH SALSIFY AND TURNIPS	28.00 7 8



## PAELLAS

BLACK RICE WITH BABY SQUID AND TENDER GARLIC	25.00 2 4
SOUPY RICE WITH ROCKER OCTOPUS	25.00 2 4
"CASA PEPE" SEAFOOD RICE	28.00 2 4

(Price per person/min 2 pers)

