

CASA PEPI

PARA ABRIR BOCA

GILDA DE BOQUERON (U)	3,5
GILDA DE ANCHOA (U)	3,5
TORREZNO DE SORIA	7,5
ZAMBURIÑA CON TOMATE CONFITADO, AJO Y PEREJIL (U)	3,5
BRIOCHE DE ANCHOA "00" Y QUESO CREMA A LAS FINAS HIERVAS	6
CROQUETA DE JAMON IBERICO Y POLLO DE CORRAL (U)	2,5
CROQUETA DE QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA (U)	2,5
PATATAS BRAVAS	6
ENSALADILLA RUSA CON PIPARRAS Y PICOS DE JEREZ	8,5
BOMBA DE CARNE Y PIÑONES CON ALL I OLI Y SALSA BRAVA	5,5
CALAMAR A LA ROMANA	13
PAN DE COCA CON TOMATE	3,5

TORTILLAS DE LA PEPI

TORTILLA ABIERTA DE SOBRASADA PICANTE, ESPINACAS A LA CATALANA Y BRIE *	11
TORTILLA ABIERTA DE BACALAO DESMIGADO Y PIPARRAS	12
TORTILLA ABIERTA DE MORCILLA DE BURGOS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PIÑONES	9

PREGUNTA A LA PEPI POR LA TORTILLA DE TEMPORADA

✧SE PUEDE HACER VEGETARIANO

PLATILLOS

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA Y VENTRESCA DE ATUN*	12
PUERRO CONFITADO CON CREMA DE CEBOLLA Y PATATA Y PISTACHO	9
BERENJENA ASADA, SALSA DE QUESO MAHON, MOJO PICON Y AVELLANA	10,5
TARTAR DE CORVINA Y EMULSION DE ESCABECHE DE VERDURAS	12
MORRO DE BACALAO PERELLO CON SANFAINA	19
LUBINA A LA PLANCHA CON BUERRE BLANC Y ESPARRAGO	18
FIDEUA DE GAMBA ROJA Y SEPIA	18,5
CANELON DE POLLO CON BECHAMEL Y DEMIGLACE	13,5
FLAMENQUIN CON IDIAZABAL	13,5
ALBONDIGAS DE LA PEPI CON CEPS	15
PRESA IBERICA DEL CURA ADOBADA CON PATATA ENMASCARADA	17,5
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE DE PATO	19,5
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO	17

✧SE PUEDE HACER VEGETARIANO

POSTRES

TORRIJA	7
TOCINILLO DE CIELO	6
CREMA CATALANA	5,5
TRUFAS DE CHOCOLATE	5

PER OBRIR BOCA

GILDA DE SEITO (U)	3,5
GILDA D'ANXOVA (U)	3,5
TORREZNO DE SORIA	7,5
ZAMBURINA AMB TOMAQUET CONFITAT, ALL I JULIVERT (U)	3,5
BRIOIX D'ANXOVA "00" I FORMATGE CREMA A LES FINES HERBES	6
CROQUETA DE PERNIL IBERIC I POLLASTRE DE CORRAL (U)	2,5
CROQUETA DE FORMATGE I CEBÀ CARAMELITZADA (U)	2,5
PATATES BRAVES	6
ENSALADILLA RUSSA AMB PIPARRES I PICOS DE JEREZ	8,5
BOMBA DE CARN I PINYONS AMB ALLIOLI I SALSA BRAVA	5,5
CALAMAR A LA ROMANA	13
PA DE COCA AMB TOMÀQUET	3,5

TRUITES DE LA PEPI

TRUITA OBERTA DE SOBRASSADA PICANT, ESPINACS A LA CATALANA I BRIE*	11
TRUITA OBERTA DE BACALLA ESMICOLAT I PIPARRES	12
TRUITA OBERTA DE MORCILLA DE BURGOS, CEBÀ CARAMELITZADA I PINYONS	9

PREGUNTA A LA PEPI PER LA TRUITA DE TEMPORADA

✧ES POT FER VEGETARIA

PLATETS

AMANIDA DE TOMAQUET DE TEMPORADA I VENTRESCA DE ATUN*	12
PORRO CONFITAT AMB CREMA DE CEBÀ I PATATA I PISTATXO	9
ALBERGINIA ROSTIDA, SALSA DE FORMATGE MAHON, MOJO PICON I AVELLANA	10,5
TARTAR DE CORVINA I EMULSIO D'ESCABETX DE VERDURES	12
MORRO DE BACALLA PERELLO AMB SAMFAINA	19
LLOBARRO A LA PLANXA AMB BEURRE BLANC I ESPARREC	18
FIDEUA DE GAMBA ROJA I SEPIA	18,5
CANELO DE POLLASTRE AMB BEIXAMEL I DEMIGLACE	13,5
FLAMENQUIN AMB IDIAZABAL	13,5
MANDONGUILLES DE LA PEPI AMB CEPS	15
PRESA IBERICA DEL CURA ADOBADA AMB PATATA EMMASCARADA	17,5
FILET DE VEDELLA AMB FOIE D'ANEC	19,5
GALTA DE VEDELLA AL VI NEGRE	17

✧ES POT FER VEGETARIA

POSTRES

TORRIJA	7
TOCINILLO DE CIELO	6
CREMA CATALANA	5,5
TRUFES DE XOCOLATA	5

STARTERS

WHITE ANCHOVY GILDA (U)	3,5
ANCHOVY GILDA (U)	3,5
SORIA-STYLE TORREZNO (CRISPY PORK BELLY)	7,5
ZAMBURINA SCALLOP WITH CONFIT TOMATO, GARLIC AND PARSLEY (U)	3,5
ANCHOVY "00" BRIOCHE WITH FINE HERB CREAM CHEESE	6
IBERIAN HAM AND FREE-RANGE CHICKEN CROQUETA (U)	2,5
CHEESE AND CARAMELIZED ONION CROQUETTE (U)	2,5
PATATAS BRAVAS	6
RUSSIAN SALAD WITH PIPARRAS AND JEREZ BREADSTICKS	8,5
MEAT AND PINE NUT BOMBA WITH ALLIOLI AND BRAVA SAUCE	5,5
FRIED SQUID (ROMAN STYLE)	13
COCA BREAD WITH TOMATO	3,5

TORTILLAS DE LA PEPI

OPEN OMELETTE WITH SPICY SOBRASSADA, CATALAN-STYLE SPINACH AND BRIE*	11
OPEN OMELETTE WITH FLAKED COD AND PIPARRAS PEPPERS	12
OPEN OMELETTE WITH BURGOS BLOOD SAUSAGE, CARAMELIZED ONION AND PINE NUTS	9

ASK PEPI ABOUT THE SEASONAL OMELETTE

✧MAKE IT VEGGIE

SMALL DISHES

SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY*	12
CONFIT LEEK WITH ONION AND POTATO CREAM AND PISTACHIO	9
ROASTED AUBERGINE WITH MAHON CHEESE SAUCE, MOJO PICON AND HAZELNUT	10,5
CORVINA TARTARE WITH PICKLED VEGETABLE ESCABECHE EMULSION	12
COD JOWL PERELLO-STYLE WITH RATATOUILLE	19
GRILLED SEA BASS WITH BEURRE BLANC AND ASPARAGUS	18
FIDEUA WITH RED PRAWN AND CUTTLEFISH	18,5
CHICKEN CANNELONI WITH BECHAMEL AND DEMI-GLACE	13,5
FLAMENQUIN WITH IDIAZABAL CHEESE	13,5
PEPI'S MEATBALLS WITH PORCINI MUSHROOMS	15
MARINATED IBERIAN PORK PRESA WITH MASHED POTATO EMMASCARADA-STYLE	17,5
BEEF TENDERLOIN WITH DUCK FOIE GRAS	19,5
BEEF CHEEK IN RED WINE	17

✧MAKE IT VEGGIE

POSTRES

TORRIJA (SPANISH FRENCH TOAST)	7
TOCINILLO DE CIELO (SPANISH EGG YOLK CUSTARD)	6
CATALAN CREAM	5,5
CHOCOLATE TRUFFLES	5

Telf: +34 681 903 447 @ casapepi__bcn