



APERITIVOS DE BIENVENIDA WELCOME APPETIZERS

Copa de Cava	5,50
Copa de Cava Rosé	4
1/2 Gin Tonic	5
1/2 Gin Premium Tonic	6
Aperol Spritz	8
Jazzpacho	5



PARA IR ABRIENDO BOCA TO OPEN UP YOUR TASTE BUDS

Tosta de ensaladilla de gamba roja y cebollino <i>Spanish potato salad and red prawns toast</i>	5
Tosta de sardina ahumada con guacamole y germinados <i>Smoked sardine toast with guacamole and sprouts</i>	5
Tosta con crema de burratina, mango y jamón ibérico <i>Mango, Iberian ham and burrata cream toast</i>	5
Croquetas surtidas "Casa Pepe" de gamba roja, sepia (6 un.) <i>Croquettes red prawn, cuttlefish (6 units)</i>	14
Berenjenas fritas en harina sin gluten, jengibre, orégano y ajo <i>Fried aubergines in gluten-free flour, ginger, oregano and garlic</i>	10
Alcachofas crujientes con salsa romesco <i>Crunchy artichoke with romesco sauce</i>	18
Almejas en salsa de ajo, perejil y manzanilla de sanlúcar <i>Clams in garlic, parsley and sherry</i>	18
Mejillones en salsa de marisco y cilantro con toque picante <i>Mussels in seafood sauce, cilantro and spicy touch</i>	18
Boquerones fritos <i>Fried anchovies</i>	17
Cazón en adobo con pimentón de la vera y vinagre de jerez <i>Fried and marinated dogfish</i>	17
Chipironcito con huevo campero frito y pimientos asados <i>Baby squid with fried free-range egg and roasted peppers</i>	18
Patatas caseras y huevos camperos fritos con jamón ibérico <i>Fried potatoes with free-range eggs and Iberian ham</i>	17
Gamba cristal en tempura <i>Fried small prawn</i>	17
Gambas picantonas "Casa Pepe" <i>"Casa Pepe" spicy prawns</i>	18
Revuelto de huevos camperos con morcilla de Nijar y espárragos trigueros <i>Scrambled free-range eggs with black pudding from Nijar and green asparagus</i>	16



ALGO MÁS QUE BUEN SABOR MORE THAN JUST GOOD TASTE

Salmorejo de tomate pera local, jamón y huevo de codorniz <i>Salmorejo with crispy ham and quail egg</i>	10
Ensalada Casa Pepe de hortalizas locales, ventresca, naranja y su vinagreta <i>Local vegetable salads, tuna belly, orange and vinaigrette</i>	16
Tomates ecológicos variados de la comarca <i>Varieties of eco tomatoes from Nijar area</i>	11
Tomates ecológicos variados de la comarca con ventresca de atún <i>Varieties of eco tomatoes from Nijar area and tuna belly</i>	15
Hamburguesa de guisantes con lechuga y setas confitadas <i>Pea Burger with lettuce and candied mushrooms</i>	15
Burratina con pesto de albahaca fresca <i>Buffalo mozzarella with sprouts, cherry tomatoes and basil emulsion</i>	16
Milhojas de verduras al horno, queso de cabra y huevo poché <i>Oven-cooked vegetable tower, goat cheese with poached egg</i>	17
Ensalada de hortalizas locales, nueces, queso azul, manzana y su vinagreta <i>Local vegetable salad, walnuts, blue cheese, apple and vinaigrette</i>	17



EL ARROZ MEDITERRÁNEO GRAIN MEDITERRANEAN (PAELLA)

precio / persona - mínimo 2 personas | price / person - min. 2 person

De setas variadas, puerros y alcachofas <i>Wild mushroom and vegetable mixed rice</i>	17
Pollo, sepia y gambones <i>Mixed rice (meat and fish)</i>	18
Negro con sepia, gambones y ali oli <i>Black rice with cuttlefish and peeled prawns</i>	22
"Casa Pepe" (gambón pelado y puerro) <i>"Casa Pepe" rice (peeled prawns with leek)</i>	22
Caldoso de bogavante y gambas <i>Lobster rice broth</i>	24
Pulpo y almejas <i>Octopus and clams</i>	23

COMBO INFANTIL KIDS MENU

Hamburguesa, patatas y tomate cherry <i>Burger, fried potatoes and cherry tomatoes</i>	13
Pez espada a la plancha, patatas y tomate cherry <i>Grilled swordfish, fried potatoes and cherry tomatoes</i>	13



Nuestros pescados cumplen con la reglamentación sobre la prevención de parasitosis por anisakis
Our fish complies with the prevention of parasitosis by anisakis regulations.

Por favor, consultar alérgenos si es necesario | Please consult allergen if necessary
Casi todos nuestros fritos son aptos para celíacos | Almost all our fried dishes are suitable for celiacs



ESPECIALIDADES EN CARNES SPECIALITY MEATS

Entrecot 400gr ternera <i>Grilled suckling beef entrecote</i>	24
Hamburguesa de vaca con bacon, cheddar y mayonesa de mostaza <i>Cow burger with bacon, cheddar and mustard mayonnaise</i>	17
Pluma ibérica a la parrilla <i>Grilled Iberian pork</i>	20
Codillo de cerdo al horno <i>Baked pork knuckle</i>	25
Solomillo de cerdo ibérico <i>Grilled iberian tenderloin</i>	19
Guarnición Patatas fritas km 0, verduras ó apta para celíacos <i>Garnish Fried potatoes or vegetables or suitable for celiacs</i>	



DE NUESTRO MAR A TU MESA FROM OUR SEA TO YOUR PLATE

Calamares fritos <i>Fried squid</i>	22
Choco Plancha / Frito <i>Cuttlefish grill / fried</i>	19
Calamar confitado en AOVE <i>Squid cooked in extra virgin olive oil</i>	25
Lomo de bacalao gratinado con ajoblanco y salsa romesco <i>Cod loins gratin with soft mousseline of garlic and romesco sauce</i>	22
Lomo de atún a la plancha sobre crema de aguacates <i>Grilled tuna with avocado cream</i>	22
Pez espada a la plancha sobre crema de aguacates <i>Grilled swordfish with avocado cream</i>	20
Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y patatas asadas <i>Grilled octopus with baked potatoes</i>	24



AL PESO TO WEIGHT

Precio Price / kg	
Lubina <i>Salted estuary bass</i>	60
Gallineta <i>Redfish</i>	60
Rodaballo <i>Turbot</i>	65
Gallo Pedro <i>San Pedro fish</i>	65
Preparación Frito, a la plancha, al horno <i>Fried, grilled</i>	
Guarnición Patatas fritas km 0, verduras ó apta para celíacos <i>Garnish Fried potatoes or vegetables or suitable for celiacs</i>	

Pan y aperitivo por persona 1,85€
Bread and appetizer per person 1,85€

Todos los precios incluyen el IVA vigente del 10%
All our prices include 10% VAT



Contiene gluten
Contains gluten



Vegano
Vegan



100% producto local
100% local product



LOS DULCES MOMENTOS
THE SWEET MOMENTS

- Torrija casera de pan caramelizada con arándanos y crema de avellana
Homemade milkbread pudding with blueberries and hazelnut cream 9
- Tarta de queso casera con mermelada de frutos rojos
Homemade cheesecake with red fruit jam 9
- Tartaleta casera de hojaldre y manzana golden
Homemade puff pastry and apple 9
- Crepes con chocolates kinder y negro crocanti
Creppes with kinder and black crunchy chocolate 8
- Coulant de chocolate con helado de nata
Chocolate coulant and ice cream 8
- Surtido de fruta de temporada
Fresh fruit salad 9
- Queso curado con nueces y membrillo
Cured cheese with walnuts and quince 12
- Brownie de chocolate y Baileys
Chocolate brownie and Baileys 10
- Helados aptos intolerancias (2 bolas)
Ask about our dessert suitable for intolerance 6
- Americano "Nuez de Cola"
Pink Coffee 3
- Café Affogato (café, helado de vainilla y nata montada)
Affogato Coffee (coffee, vanilla ice cream and whipped cream) 6
- Café Irlandés (café, whisky quemado y nata montada)
Irish Coffee (coffee, burnt whisky, whipped cream) 7
- Café Escocés (café, whisky quemado, bola de vainilla)
Scottish Coffe (coffee, burnt whisky, vanilla ice cream) 7



BEBIDAS
DRINKS

- Suplemento de tónica especial 1,50
- Chupito 3
- Licores de frutas 4
- 1/2 Gin Tonic 5
- Ginebra, Ron, Whisky, Brandy ó similar 8
- Ginebra, Ron, Whisky, Brandy ó similar (especiales) 10
- Ron, Whisky, Brandy ó similar "Reserva" Consultar
- Coctails 10



Contiene gluten
Contains gluten



Vegano
Vegan



100% producto local
100% local product

Por favor, consultar alérgenos si es necesario | Please consult allergen if necessary
Casi todos nuestros fritos son aptos para celíacos | Almost all our fried dishes are suitable for celiacs

Pan y aperitivo por persona 1,85€ | Bread and appetizer per person 1,85€

Todos los precios incluyen el IVA vigente del 10% | All our prices include 10% VAT

€



MUGA
25€

Bodegas Muga
Viura, Garnacha Blanca y
Malvasía de Rioja
D.O. Rioja



EL PACTO BLANCO
26€

12 meses Barrica
Viura, Malvasía y Garnacha
Blanca
D.O. Rioja



NAIA
23€

Bodegas Naia
100% Verdejo
D.O. Rueda



NEKORA FRIZZÉ
19€

Bodega 10 siglos
100% Verdejo
D.O. Rueda



40 VENDIMIAS
(Magnum)
36€

Selección Especial
Angel Calleja
Cosecha 2021, 100% Verdejo
D.O. Rueda



VALMIÑOR
(Magnum)
36€

Albariño
Rias Baixas



LA CARMINA
24€

Bodegas Tamaral
100% Albariño
D.O. Rías Baixas



ATLANTIS BLANCO
26€

Godello
D.O. Valdeorras



NEKORA FRIZZÉ
Copa 4€

Bodega 10 Siglos
100% Verdejo
D.O. Rueda



VALMIÑOR
(Magnum)
Copa 4€

Albariño
Rias Baixas



40 VENDIMIAS
(Magnum)
Copa 4€

Selección Especial
Angel Calleja
Cosecha 2021, 100% Verdejo
D.O. Rueda



EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ
24€

Bodega Hermanos Hernáiz
90% Tempranillo, 5% Garnacha, 2%,
Graciano, 2% Viura, 1% Maturana
Tinta - D.O. Rioja



EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN
25€

Bodegas Muga
65% Tempranito, 35% Garnacha
D.O. Rioja



MARQUÉS DE MURRIETA
34€

Reserva 2018
Bodega Marqués de Murrieta -
86% Tempranillo, 8% Graciano,
4% Mazuelo, 2% Garnacha -
D.O. Rioja



EL PACTO TINTO
25€

Crianza
Tempranillo
D.O. Rioja



DOBLE RR
24€

Bodega Doble R R
Crianza 100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero



ARROCAL
26€

Bodegas Arrocal
Crianza 100% Tinto Fino
D.O. Ribera del Duero



BOSQUE DE MATASNOS
45€

Etiqueta blanca 2019
Bodega Bosques de Matasnos
94% Tempranillo, 4% Merlot, 2%
Malbec
D.O. Ribera del Duero



RIBERA MAJARREDONDA
22€

Elaboración en Robles y Cuevas
de Andesita - Crianza 2017
Tempranillo, Cabernet, Merlot
Presillas Bajas, Parque Natural
Cabo de Gata-Níjar, Almería



LE NATUREL TINTO
22€

Garnacha
Sin Sulfitos. Ecológico
Navarra



BODEGAS VALDELANA - TINTO
Copa 4€

Crianza
95% Tempranillo, 5% Mazuelo
Elciego, La Rioja Alavesa



ARROCAL MAGNUM
Copa 4€

Bodegas Arrocal
Joven Roble
100% Tinto Fino
D.O. Ribera del Duero



THIÉNOT
70€

Champán Brut
45% Chardonnay, 35% Pinot Noir,
20% Pinot Meunier
Reims, Francia



MOET CHANDON
75€

Champán Brut
Varietal Pinot Noir, Pinot Munier,
Chardonnay
Épernay, Francia



GRAMONA IMPERIAL
40€

Cava Brut ecológico
50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 15%
Chardonnay, 5% Parellada
Sant Sadurní d'Anoi
Cataluña



GRAMONA LA CUVÉE
32€

Cava Brut ecológico
60% Xarel.lo, 30% Macabeo,
10% Parellada D.O. Rías Baixas,
Pontevedra - Sant Sadurní
d'Anoia - Cataluña



GRAMONA LA CUVÉE
Copa 5,50€

Cava Brut ecológico
60% Xarel.lo, 30% Macabeo,
10% Parellada D.O. Rías Baixas,
Pontevedra - Sant Sadurní
d'Anoia - Cataluña



GRIMAU
Copa 4€

Cava Brut Rozant
Coupage Pinot Noir, Farnacha y
otras variedades
Sant Miquel d'Olèrdpla
Cataluña