



LA TERRAZA DE PEPA

·GASTRO BAR·

Català - Castellano



LA TERRAZA DE PEPA  
GASTRO BAR

## LOS MARISCOS DE “PEPA”

Bienvenida

**Chips vegetales & olivas mediterráneas**

Mariscada fría

**Ostras del Delta del Ebro, langostinos y gambas saladas**

Mariscada al vapor

**Almejas y mejillones con apio y lima**

Mariscada de “La Pepa” al Grill

**Bandeja con bogavante, langostinos, gamba roja, gamba langostinera, cigalas y navajas**

Postre

**Tarritos de helados artesanales**

Precio por persona: 50.00€ (10% de IVA incluido)

**Bebidas no incluidas**

Minimo 2 personas – Mesa completa



## ENSALADAS Y ENTRANTES

Tartar de tomate, aguacate y mango con habitas baby y vinagreta de hierbabuena <b>Tàrtar de tomàquet, alvocat i mango amb favetes “baby” i vinagreta de herbabona</b>	16.00€
Tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla encurtida <b>Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i ceba encurtida</b>	15.00€
Carpaccio de gamba roja con mejillones al natural con su vinagreta <b>Carpaccio de gamba vermella amb emulsió de musclos i maionesa de kimchi</b>	19.00€
Alcachofas confitadas con vieiras a la plancha y salsa de ostres <b>Carxofes confitades amb vieires a la planxa i salsa d’ostres</b>	17.00€

## PARA COMPARTIR

Ostra del Delta del Ebro (por unidades) <b>Ostres del Delta de l’Ebre (per unitats)</b>	4.00€
Jamón ibérico al corte y pan de cristal con tomate <b>Pernil ibèric de gla al tall amb pa de vidre amb tomàquet</b>	22.00€
Surtido de quesos internacionales con confitura de higos <b>Assortiment de formatges internacionals amb confitura de figues</b>	18.00€
“Taco” vegetariano de ensaladilla de marisco <b>“Taco vegetarià de ensaladilla de marisc</b>	12.00€
Torreznos de secreto ibérico con sal y pimienta con pimientos de Padrón <b>“Torreznos” de secret ibèric amb sal i pebre i amb pebrots de Padrón</b>	13.00€
Cazuela de gambas al ajillo <b>Cassola de gambes a l’all</b>	16.00€
Fritura de pescaditos de playa <b>Freginada de peixet de platja</b>	14.00€

## DEL MAR A LA MESA

Tataki de atún rojo sobre verduras al aroma de cítricos	23.50€
<b>Tataki de tonyina vermella sobre verduras al aroma de cítrics</b>	
Calamar de Potera sobre verduras al estilo Mediterráneo con su tinta	19.00€
<b>Calamar de Potera sobre verduras a l'estil Mediterrani amb la seva tinta</b>	
Salmón a la Meuniere con cereales salteados	21.00€
<b>Salmó a la Meuniere amb cereals saltejats</b>	
Dorada a la Sal	26.00€
<b>Dorada a la Sal</b>	
Mínimo 2 personas/Mínim 2 persones	
Pescado del día	S/M
<b>Peix del dia</b>	

## LAS CARNES DE "PEPA"

Lagarto ibérico salteado con verduritas y salsa teriyaki	20.50€
<b>"Lagarto" ibèric saltejat amb verduretes i salsa teriyaki</b>	
Hojaldre de confit de pato, espinacas, queso feta y salsa de naranja	19.50€
<b>Pasta de fulls amb confit d'ànec, espinacs, formatge feta i salsa de taronja</b>	
Solomillo de ternera madurada Rosini y escalopa de foie fresco	25.00€
<b>Filet de vedella madurada Rosini i escalopa de foie fresc</b>	



## NUESTROS ARROCES

*Mínimo 2 personas / Precio por persona – Mínim 2 persones / Preu per persona*

Arroz del señorito <b>Arròs del senyoret</b>	22.00€
Arroz de salmonetes y gamba roja al ajillo <b>Arròs de molls i gamba vermella al allet</b>	24.00€
Arroz de verduritas mediterráneas <b>Arròs de verduretes mediterrànies</b>	18.00€
Arroz melosos de magret de pato con carpaccio de higos y virutas de foie <b>Arròs melós de magret d'ànec amb carpaccio de figues i encenalls de foie</b>	23.00€
Arroz caldoso de bogavante con almejas <b>Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses</b>	29.00€

## POSTRES

Lemon Pie <b>Lemon Pie</b>	7.00€
Tarta de queso con frutos rojos <b>Pastís de formatge amb fruits vermells</b>	7.00€
Mouse de chocolates con escames de sal y lágrimas de AOVE <b>Mouse de xocolates con escates de sal i llàgrimes de AOVE</b>	7.00€
Ceviche de fruta fresca de temporada con helado de mandarina <b>Ceviche de fruita fresca de temporada amb gelat de mandarina</b>	7.00€
Café Gourmad (Café Expreso, Mini Cheesecake y Trufas de Chocolate) <b>Cafè Gourmand (Cafè Expreso, Mini Cheesecake i Trufes de Xocolata)</b>	8.00€

## BODEGA

### BLANCS • BLANCOS

D.O. CATALUÑA		
• <i>La Saleta</i>	<b>3.50€</b>	<b>16.00€</b>
D.O. TERRA ALTA		
• <i>Secrets de Mar</i>	<b>4.00€</b>	<b>16.00€</b>
• <i>Petites Estones (Ecológico)</i>		<b>18.00€</b>
D.O. TARRAGONA		
• <i>El Terrat</i>	<b>4.00€</b>	<b>18.00€</b>
D.O.Q. PRIORAT		
• <i>Formiga de Seda (Ecológico)</i>		<b>24.00€</b>
D.O. CONCA DE BARBERÀ		
• <i>Unic (Chardonay)</i>		<b>21.00€</b>
D.O. RUEDA		
• <i>Javier Sanz</i>		<b>18.00€</b>
• <i>El Perro Verde</i>		<b>19.00€</b>
D.O. RÍAS BAIXAS		
• <i>Lagar de Cervera</i>		<b>20.00€</b>
• <i>El Jardín de Lucía</i>		<b>25.00€</b>
D.O. GETARIAKO TXACOLINA		
• <i>Primus</i>		<b>25.00€</b>

### ROSATS • ROSADOS

D.O. CATALUÑA		
• <i>La Saleta</i>	<b>3.50€</b>	<b>16.00€</b>
D.O. PENEDÉS		
• <i>Aurora (Ecológico)</i>		<b>18.00€</b>

### NEGRES • TINTOS

D.O. CATALUÑA		
• <i>La Saleta</i>	<b>3.50€</b>	<b>16.00€</b>
D.O. TERRA ALTA		
• <i>Secrets de Mar</i>	<b>4.50€</b>	<b>16.00€</b>
D.O. TARRAGONA		
• <i>Nit de Lluna</i>		<b>17.00€</b>
D.O. MONTSANT		
• <i>Moments del Montsant</i>		<b>19.00€</b>
D.O.Q. PRIORAT		
• <i>Galena</i>		<b>29.00€</b>
D.O.C. RIOJA		
• <i>Azpilicueta Crianza</i>	<b>4.00€</b>	<b>19.00€</b>
• <i>Marqués de Murrieta Reserva</i>		<b>32.00€</b>
• <i>Viña Ardanza Reserva</i>		<b>35.00€</b>
D.O. RIBERA DEL DUERO		
• <i>Prado Rey Roble</i>	<b>4.00€</b>	<b>17.00€</b>
• <i>Congosto Crianza 2021</i>		<b>23.00€</b>
• <i>Pago de Carraovejas</i>		<b>43.00€</b>

### CAVA & CHAMPAGNE

D.O. CAVA		
• <i>Miquel Pons Brut Nature</i>	<b>4.50€</b>	<b>17.00€</b>
• <i>Juve i Camps Reserva Familia</i>		<b>27.00€</b>
• <i>AT Roca Brut Nature Reserva</i>		<b>28.00€</b>
• <i>Parés Baltà – Blanca Cusiné</i>		<b>32.00€</b>
CHAMPAGNE		
• <i>Moët &amp; Chandón Imperial</i>		<b>55.00€</b>

### SANGRIA

• <i>Sangría de vino LA DIVA (orgánica)</i>	<b>16.00€</b>
• <i>Sangría de cava LA DIVA (orgánica)</i>	<b>16.00€</b>