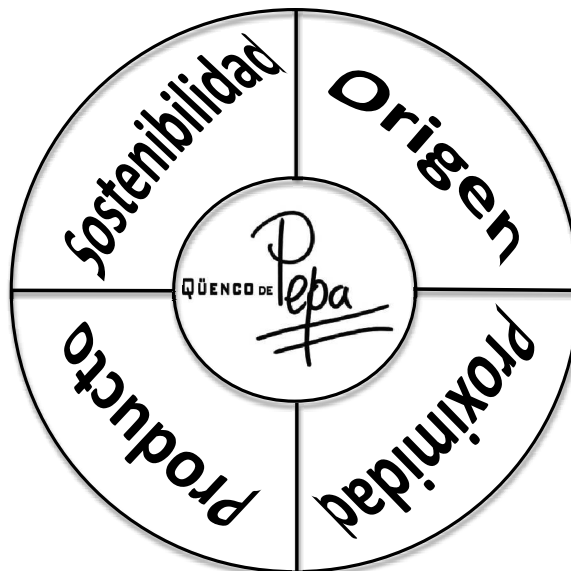


Nous ajoutons des années d'expérience sans cesser de travailler sur ce que nous croyons en ce qui nous caractérise depuis toujours: une cuisine transparente et traditionnelle où la proximité, l'origine, la durabilité et toujours **le produit** sont les piliers de notre style traditionnel et dégraissé. Nous sommes motivés à garder les traditions en vie, à récupérer des saveurs oubliées et, surtout, à penser à **nos clients**, en essayant le meilleur pour eux de manière simple et honnête.

Notre I+D+I est notre propre jardin: des terres, de l'eau salubre et des semences qui ont été retirées des plantations et qui, à leur manière, remercient de les avoir récupérées.

La **relation directe** avec les agriculteurs, les poissonniers et les producteurs nous aide à garantir la qualité, la pureté et la propreté de notre produit dont l'origine est à 90% espagnole.

Bienvenue au Qüenco de Pepa, un espace dans lequel nous entendons faire de la simplicité une excellence.




ALLERGIES:

NOS TOMATES



Tranches de tomates avec fleur de sel et huile picual 12 16


Tomate à l'oignon frais 10 14


 Tomate avec l'oignon frais et le ventre de thon 12 18

 Tomate avec burrata fraîche 9 / Ud.

LÉGUMES DE NOTRE JARDIN

  Notre ratatouille avec oeuf de volaille pané 12 15

 Salade de poivrons grillés au thon rouge d'Almadraba 13,50 19,50

 Légumes grillés à l'huile de truffe blanche et œuf poché 16,50

 Tudela artichauts frits au parmesan 11 17,50

Fleur d'artichaut grillé 4,50 / Ud

   Bette à carde pâte à la crème d'huile d'olive et au jambon ibérique 12 18

LE NOTRE

 Poulpe galicien avec crème de pommes de terre et ajada 14 20


 Riz crémeux au gurumelos et au foie gras (a mi socia) 15 22


  Salade russe de toute vie 12 18

  Salade de carpaccio de crevettes blanches et d'oignons confits 22

   Croquettes maison de jambon et œuf 8 12



























Callos de veau avec jambe et nez 11 18

 Jambon ibérique 100% Bellota Cinco Jotas et tomate râpée 3,50 Ud. 28

























































  Anchois de Santoña à la tomate râpée 3,50 Ud. 28

ALLERGIES:

DEMI ENTÈRE















		OEUFS DE CHAMP:			
		HUEVO			
		Omelette de morue à la pomme de terre truffée	12	18	
		PESCADO HUEVO			
		Omelette aux pommes de terre et palourdes a la marinera	13	20	
		CRUSTACEOS HUEVO			
		Oeufs sur le plat avec du homard		50	
		CRUSTACEOS HUEVO			
		Oeufs sur le plat avec crevettes		24	
		CRUSTACEOS HUEVO			
		Oeufs estrellados avec padrón et jamón cinco jotas	14	19	
		HUEVO			
			Oeufs farcis au thon et crevettes blanches	12	18
			CRUSTACEOS PESCADO HUEVO		

NOTRE FRITURE: (Nous avons la farine de maïs et le pois chiche pour les coeliaques)























				Tortilla de crevettes	3,50 Ud.	
				GLUTEN POISSON CRUSTACÉS OEUF		
				Anchois frits dans le style andalou	10	16,50
				GLUTEN POISSON		
				Salmonetitos frit à l'andalou	10	18
				GLUTEN POISSON		
				Chocos frit à l'andalou	10	18
				GLUTEN POISSON		
				Pijotitas frit à l'andalou	11	18
				GLUTEN POISSON		
				Ortiguillas (de Barbate)	10	19
				GLUTEN POISSON		
				Homard de Norvège à la romana	18	26
				GLUTEN OEUF LAITIÈRE CRUSTACÉS		
				Parrochas à la romana avec des poivrons de Padrón	10	18
				GLUTEN OEUF POISSON		
				Cochas de Merlu à la romana	16	26
				GLUTEN OEUF POISSON		
				Acedías Frits à l'Andalou	11	18
				GLUTEN PESCADO		
				Petits frites à l'andalou	15	22
				GLUTEN PESCADO		

ALLERGIES:

THON ROUGE

			Longe de thon grillée avec noix et soja	17	28	
			Ventresca de thon à l'ail frit et sauce tomate		28	
			Morrillo au thon mariné avec piparras	18	28	
			Tartare de thon avec salade d'algues	18	26	
			Parpatana de thon avec pomme de terre paille et oeuf frit de champ	18	26	
				Thon rouge à la truffe roulée (selon la saison) dans du pain de verre	8	12

POISSON (tous nos poissons sont de la côte)

		Rouget grillé avec fleur de sel		27	
		Lotte grillée dans son propre jus avec EVOO		24	
		Turbot sauvage cuit avec EVOO	18	28	
			Bar avec mayonnaise de moutarde gratin	27	
			Gallo San Pedro en tiradito frit avec mayonnaise au jaune d'oeuf	24	
			Andalouse frite avec compote de coing ali oli et tomates	16	24
		Merlu de pincho:			
		- Cola au four avec des pommes de terre (2 pax.)		55	
			- A la romana à taquitos	15	24
			- Cuit à la vapeur avec de la purée d'oignon et de la mayonnaise	24	
			Joues de merlu avec romana	16	26














* Suggestions quotidiennes de poisson (vice-roi, bar, sole, turbot, cogote Merlu, Mero, San Martiño,) Selon le marché.

ALLERGIES:

DEMI

ENTIÈRE

VIANDES “ PREMIUM “

		Viande rouge (Rubia Gallega)	27	50	
		Surlonge de vache national sur le grill	17	25	
		Surlonge de taquitos à l'ail frit	17	25	
			Boulettes de viande maison à la truffe et au foie	15	24
			Tartare de steak au caviar de truffe	18	28
			Plume ibérique avec faux riz au curry		25
		Chuletitas d'agneau de lait frites		24,50	
		Cerveaux d'agneau pâte		16	
		Reins d'agneau de lait sur le grill	12	20	
		Gésiers d'agneau de lait	12	20	

TVA incluse. Prix indiqués en €

Pain et apéritif: 2,95

Vente de produits dans notre colmao “ La huerta de Pepa “
C/ Padre Damián, 46 (au retour du restaurant).