

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 d'une 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:

DEMI

ENTIÈRE

## NOS TOMATES

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

Tomate à l'oignon frais 10 14



POISSON

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



LAITIÈRE

Tomate avec burrata fraîche 9 / Ud.

## LÉGUMES DE NOTRE JARDIN



OEUF



GLUTEN

Notre ratatouille avec oeuf de volaille pané 12 15



POISSON

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



OEUF

Légumes grillés à l'huile de truffe blanche et œuf poché 17,00



LAITIÈRE

Tudela artichauts frits au parmesan 11 17,50

Fleur d'artichaut grillé 4,50 / Ud

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



OEUF



LAITIÈRE



GLUTEN

## LE NOTRE



LAITIÈRE

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



LAITIÈRE

Riz crémeux au gurumelos et au foie gras (a mi socia) 16 24



POISSON



OEUF

Salade russe de toute vie 12 18



OEUF



LAITIÈRE



GLUTEN

Croqueues maison de jambon et œuf 8 12

Callos de veau avec jambe et nez 11 18



GLUTEN

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



PESCADO



GLUTEN

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

ALLERGIES:

DEMI

ENTIÈRE



OEUFS DE CHAMP:

		HUEVO		
		PESCADO HUEVO	Omeleue de morue à la pomme de terre truffée	12 18
		CRUSTACEOS HUEVO	Omeleue aux pommes de terre et palourdes a la marinera	14 21
		CRUSTACEOS HUEVO	Oeufs sur le plat avec du homard (deux personnes)	90
		CRUSTACEOS HUEVO	Oeufs au plat avec des civelles	60
		CRUSTACEOS HUEVO	Oeufs sur le plat avec creveues	24
		HUEVO HUEVO	Oeufs estrellados avec padrón et jamón cinco jotas	1 2
				5 1

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



Tortilla de creveues 3,50 Ud.



Anchois frits dans le style andalou 11 17



Salmonetitos frit à l'andalou 10 18



Chocos frit à l'andalou 11 19



Pijotitas frit à l'andalou 11 20



Ortiguillas (de Barbate) 10 19



Homard de Norvège à la romana 18 26

















Acedías Frits à l'Andalou 11 20

























Petits frites à l'andalou 15 24

## THON ROUGE

  	Longe de thon grillée avec noix et soja	17	28
	Ventresca de thon à l'ail frit et sauce tomate		30
 	Morrillo au thon mariné avec piparras	18	28
 	Tartare de thon avec salade d'algues	18	28
 	Parpatana de thon avec pomme de terre paille et oeuf frit de champ	18	28
   	Thon rouge à la truffe roulée (selon la saison) dans du pain de verre		12,00 (l'unité)

## POISSON ( tous nos poissons sont de la côte )

	Rouget grillé avec fleur de sel		28
	Loue grillée dans son propre jus avec EVOO		24
	Turbot sauvage cuit avec EVOO	20	30
  	Bar avec mayonnaise de moutarde gratin		27
  	Gallo San Pedro en tiradito frit avec mayonnaise au jaune d'oeuf		25
  	Andalouse frite avec compote de coing ali oli et tomates	1 6	26
	Merlu de pincho:		
	- Cola au four avec des pommes de terre (2 pax.)		60
  	- A la romana à taquitos	15	25
 	- Cuit à la vapeur avec de la purée d'oignon et de la mayonnaise	25	25
  	Joues de merlu avec romana	16	28











\* 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	18	27
 	Surlonge de taquitos à l'ail <i>f it</i>	18	27
  	Bouleues de viande maison à la truffe et au foie	15	22
 	Tartare de steak au caviar de truffe	18	28
	Chuletitas d'agneau de lait <i>f ites</i>		26
 	Cerveaux d'agneau pâte		16
	Reins d'agneau de lait sur le grill	12	22
	Gésiers d'agneau de lait	12	22

*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 ).