

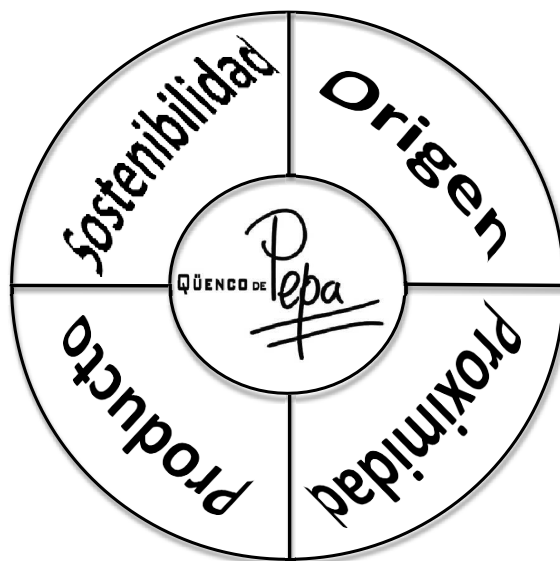
*Vamos sumando años de experiencia sin dejar de trabajar en lo que creemos, en lo que siempre nos ha caracterizado: cocina transparente y tradicional donde la proximidad, el origen, la sostenibilidad y siempre **el producto** son los pilares de nuestro estilo tradicional y desengrasado.*

*Nos mueve el mantener vivas las tradiciones, la recuperación de sabores ya olvidados y sobre todo pensaren **nuestros clientes** procurando lo mejor para ellos de forma sencilla y honesta.*

Nuestro I+D+I es nuestra propia huerta: tierra, agua limpia y semillas que en su día retiraron de la siembra y que a su manera, nos agradecen el haberlas recuperado.

*La **relación directa** con ganaderos, pescaderos y productores nos ayuda a garantizar la calidad, pureza y limpieza de nuestro producto cuya procedencia es 90% española.*

Bienvenidos a Qüenco de Pepa, un espacio donde pretendemos hacer de la sencillez la excelencia.





Les rogamos que si son alérgicos o intolerantes a algún alimento (frutos secos, mostaza, gluten, huevo, lactosa...) nos lo comuniquen". (Reglamento Europeo UE 1169/2011).









ALERGIAS:

MEDIA ENTERA











NUESTROS TOMATES

	Tomate rodajas con flor de sal y aceite picual	12	16
	Tomate con cebolleta fresca	10	14
	Tomate con cebolleta fresca y ventresca de atún	12	18
	Tomate con burrata fresca	9 / Ud.	

VERDURA DE NUESTRA HUERTA

		Nuestro pisto con huevo de corral empanado	12	15	
		Ensalada de pimientos asados con atún rojo de Almadraba	13,50	19,50	
		Verduras asadas con aceite de trufa blanca y huevo escalfado		17,00	
		Alcachofas de Tudela fritas con parmesano	11	17,50	
		Flor de alcachofa a la plancha	4,50 / Ud.		
			Pencas de acelga rebozadas con crema de aceite de oliva y jamón ibérico	12	18














LO NUESTRO

		Pulpo gallego con crema de patatas y ajada	14	20	
		Arroz cremoso con gurumelos y foie (a mi socia)	16	24	
		Ensaladilla rusa de toda la vida	12	18	
			Croquetas caseras de jamón y huevo	8	12
		Callos de ternera con pata y morro	11	18	
		Jamón Ibérico 100 % bellota Cinco Jotas y tomate rayado	3,50 Ud.	28	
		Anchoas de Santoña con tomate rallado	3,50 Ud	28	






















ALERGIAS:

MEDIA ENTERA

HUEVOS DE CAMPO:

	HUEVOS DE CAMPO:			
	 Tortilla de bacalao con patata trufada	12	18	
	 Tortilla de patata con almejas a la marinera	14	21	
	 Huevos fritos con langosta (dos personas)		90	
	 Huevos fritos con angulas		60	
	 Huevos fritos con gambitas de cristal		24	
		 Huevos estrellados con Padrón y Jamón Cinco Jotas	15	21















NUESTRA FRITURA (tenemos harina de maíz y garbanzo para celíacos)

				Tortillita de camarones		3,50 Ud.
				Boquerones fritos a la andaluza	11	17
				Salmonetitos fritos a la andaluza	10	18
				Chocos fritos a la andaluza	11	19
				Pijotitas fritas a la andaluza	11	20
				Ortiguillas (de Barbate)	10	19
				Colitas de cigalas a la romana	18	26
				Acedías fritas a la andaluza	11	20
				Puntillitas fritas a la andaluza	15	24























ALERGIAS:

MEDIA ENTERA

ATÚN ROJO

			Lomo de atún a la plancha con frutos secos y soja	17	28
			Ventresca de atún con ajetes fritos y salsa de tomate		30
			Morrillo de atún en escabeche con piparras	18	28
			Tartar de atún con ensalada de algas	18	28
			Parpatana de atún con patata paja y huevo frito de campo	18	28
				Atún rojo con trufa laminada (según estación) en pan de cristal	12,00 (La unidad)

PESCADO (todos nuestros pescados son de costa)











	Salmonete de roca a la plancha con flor de sal		28		
	Rapito a la plancha en su propio jugo con AOVE		24		
	Rodaballo salvaje al horno con AOVE	20	30		
			Lubina con mahonesa de mostaza gratinada	27	
			Gallo San Pedro en tiradito frito con mahonesa de yema de huevo	25	
			Bacalao frito a la andaluza con ali oli de membrillo y compota de tomate	16	26
	Merluza de pincho:				
	- Cola al horno con papas (2 pax.)		60		
			- A la romana en taquitos	15	25
			- Al vapor con puré de cebolla y mahonesa		25
			Cocochas de merluza a la romana	16	28

* Sugerencias diarias de pescado (Virrey, Lubina, Lenguado, Rodaballo, cogote de Merluza, Mero, San Martiño,) Según mercado

ALERGIAS:

MEDIA ENTERA

CARNES “ PREMIUM “

	Carne roja (Rubia Gallega)	27	50
	Solomillo nacional de vaca a la parrilla	18	27
 SOJA  SÉSAMO	Solomillo en taquitos con ajo frito	18	27
 MOSTAZA  GLUTEN  HUEVO	Albóndigas caseras con trufa y foie	15	22
 MOSTAZA  HUEVO	Steak tartar con caviar de trufa	18	28
 GLUTEN	Chuletitas de cordero lechal fritas		26
 GLUTEN  HUEVO	Sesos de cordero rebozados		16
	Riñoncitos de cordero lechal a la plancha	12	22
	Mollejas de cordero lechal	12	22

IVA INCLUIDO. Precios indicados en €

Pan y aperitivo: 2,95

Venta de productos en nuestro colmao “ La huerta de Pepa “
C/ Padre Damián, 46 (a la vuelta del restaurante).