

PEPA

RESTAURANTE

NUESTROS MENÚS

Menús válidos del 29 de noviembre hasta 7 de enero

MENÚS COMIDAS Y CENAS

MENÚ COMPARTIR

28,50€

A centro de mesa +5,00 € bebida ilimitada

ENSALADILLA DE MERLUZA CON REGAÑÁ DE TINTA
CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON MAHONESA DE SOJA
BERENJENA ASADA CON SALSA TÁRTARA Y PESTO
TACO DE PULLED PORK CON HIERBAS FRESCAS, SALSA HOISIN Y LIMA
ENSALADA CÉSAR CON POLLO, BACON Y SALSA CASERA
SOLOMILLO DE CERDO, SETAS, PARMENTIER Y SALSA DE BOLETUS

Postre

CREMOSO DE MASCARPONE CON GALLETA LOTUS Y TOFFE

MENÚ MISTRAL

30,90€

Entrantes +5,00 € bebida ilimitada

ENSALADILLA DE MERLUZA CON HUEVAS SOBRE TEJA CRUJIENTE
CORAZONES DE ALCACHOFAS CON VIRUTAS DE FOIE MICUIT Y CARAMELO
HUEVOS ROTOS CON SECRETO IBÉRICO Y DEMI-GLACE
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Plato principal

TATAKI DE ATÚN SOBRE ENSALADA DE WAKAME Y SALSA TERIYAKI
CHEESEBURGUER "ADDICTED" DE VACA MADURADA CON FRITAS CASERAS
SOLOMILLOS DE POLLO AL CURRY THÁI, SALTEADO CON ARROZ JAZMÍN, PASAS Y SETAS
RISOTTO DE CEPES CON VIRUTAS DE PARMESANO Y TOQUES TRUFADOS

Postre

HELADO DE TURRÓN SOBRE BROWNIE Y SALSA DE AVELLANAS

MENÚ LEVANTE

33,90€

Entrantes +5,00 € bebida ilimitada

ENSALADILLA DE MERLUZA CON HUEVAS SOBRE TEJA CRUJIENTE
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON MAHONESA DE CHILLI DULCE
BERENJENA ASADA CON SALSA TÁRTARA Y PESTO
HUEVOS ROTOS CON SECRETO IBÉRICO Y DEMI-GLACE

Plato principal

ENTRECOT DE TERNERA (270 G) CON PATATA HASSELBACK Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON SU SALSA
CARRILLERA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ TRUFADO Y SALSA DE OPORTO
BACALAO GRATINADO SOBRE SAMFAINA, POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS Y CEBOLLA CRUJIENTE

TATAKI DE ATÚN SOBRE ENSALADA DE WAKAME Y SALSA TERIYAKI

Postre

HELADO DE TURRÓN SOBRE BROWNIE Y SALSA DE AVELLANAS

Calle González Adalid, 13 · 30001 MURCIA
T. 968 213 646

Reservas directas Whatsapp 689 659 223
peparestaurante.com
murcia@peparestaurante.com

MENÚS ARROCEROS

MENÚ BAHIA

27,50€

Entrantes +5,00 € bebida ilimitada

ENSALADILLA DE MERLUZA CON REGAÑÁ DE TINTA
BERENJENA ASADA CON SALSA TÁRTARA Y PESTO
HUEVOS ROTOS CON SECRETO IBÉRICO Y DEMI-GLACE

Arroces (a elegir)

ARROZ A BANDA
ARROZ NEGRO CON TINTA, TROCITOS DE CALAMAR Y ALIOLI
ARROZ DEL SEÑORITO CON MARISCOS (gambas, calamares y mejillones) (suplemento 2,00 €)
ARROZ DE MARISCO (calamares, mejillones, almejas y gambas) (suplemento 2,00 €)
ARROZ DE RAPE, GAMBAS Y VERDURITAS (suplemento 2,00 €)
ARROZ CAMPERO DEL SEÑORITO CON CARRILLERA, POLLO DE CAMPO Y SOLOMILLO (suplemento 2,00 €)

ARROZ CON BOGAVANTE (suplemento 4,00€)

Postre

CREMOSO DE MASCARPONE CON GALLETA LOTUS Y TOFFE

MENÚ SENIA

29,90€

Entrantes +5,00 € bebida ilimitada

ENSALADILLA DE MERLUZA CON HUEVAS SOBRE TEJA CRUJIENTE
CORAZONES DE ALCACHOFAS CON VIRUTAS DE FOIE MICUIT Y CARAMELO
HUEVOS ROTOS CON SECRETO IBÉRICO Y DEMI-GLACE

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Arroces (a elegir)

ARROZ A BANDA
ARROZ NEGRO CON TINTA, TROCITOS DE CALAMAR Y ALIOLI
ARROZ DEL SEÑORITO CON MARISCOS (gambas, calamares y mejillones) (suplemento 2,00 €)
ARROZ DE MARISCO (calamares, mejillones, almejas y gambas) (suplemento 2,00 €)
ARROZ DE RAPE, GAMBAS Y VERDURITAS (suplemento 2,00 €)
ARROZ CAMPERO DEL SEÑORITO CON CARRILLERA, POLLO DE CAMPO Y SOLOMILLO (suplemento 2,00 €)

ARROZ CON BOGAVANTE (suplemento 4,00€)

Postre

HELADO DE TURRÓN SOBRE BROWNIE Y SALSA DE AVELLANAS

BEBIDAS: Lambrusco de Italia - Tinto y blanco cosechero de la casa - cerveza, refresco o agua mineral - 2 bebidas por persona / Por 5,00€ bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio del postre / Incluye pan y café o infusión.

Menús a partir de 2 personas / Mínimo 1 menú por persona / Por mayor agilidad en el servicio sólo se podrá elegir un tipo de menú para todos los comensales de la mesa y máximo 2 arroces por mesa.