

Entrantes

Casa Pepita

Pan con mantequilla casera de pimienta negra y tomillo 1,50€ PP
OV 1,8

Hummus de pimiento rojo y tomates semisecos 9,00€
OV 1,8

Burrata con cherrys asados y albahaca 13,00€
VG, OSG 12

Provolone en salsa de tomate y orégano 12,90€
VG, OSG 12

Tartar de atún rojo salvaje de Balfegó 19,50€
OSG 1,4,9

Tataki de atún rojo salvaje de Balfegó 19,50€
OSG 1,4,9

Sandwich bikini trufado en pan miga 8,50€
1,2,4,5,7,11,12

Principales

Brioche de steak tartar de ternera gallega suprema 16,00€
1,5,6,12,13

Pan Bao de cerdo ibérico a B.T. (3ud) 14,50€
1,4,5,9,10,12

Parmigiana di melanzane con colatura di gorgonzola 14,00€
OVG, OSG 1,5,12

Linguine con ragú de ternera 13,50€
1,5

Rigatoni a la carbonara con guanciale 13,50€
1,5

Caramelos rellenos de queso y burrata en salsa pesto y piñones 16,50€
1,5

Pizza Casa Pepita con base de tomate, mozzarella, jamón y burrata ... 11,00€
OVG 1,12

VG (vegetariano)

OV (opción vegana)

OVG (opción vegetariana)

OSG (opción sin gluten)

ALERGENOS:

Gluten (1), Crustáceos (2), Moluscos (3), Pescado (4), Huevos (5), Mostaza (6), Cacahuets (7),
Frutos de cáscara (8), Soja (9), Sésamo (10), Apio (11), Lácteos (12), SO2 y sulfitos (13).

Postres

Tiramisú casero 7,00€
VG 1,5,8,12

Tarta de queso y chocolate casera 7,00€
VG 1,5,12,13

Coulant de chocolate con helado de Heladería Colón 7,00€
VG 1, 8, 12

Torrija de pan brioche y helado de Heladería Colón 7,00€
VG 1,4,12

*VG (vegetariano)
OV (opción vegana)
OVG (opción vegetariana)
OSG (opción sin gluten)*

ALERGENOS:
*Gluten (1), Crustáceos (2), Moluscos (3), Pescado (4), Huevos (5), Mostaza (6), Cacahuets (7),
Frutos de cáscara (8), Soja (9), Sésamo (10), Apio (11), Lácteos (12), SO2 y sulfitos (13).*

Starters

Casa Pepita

Bread with homemade black pepper and thyme butter 1,50€ PP
OV 1,8

Red pepper and semi-dried tomato hummus 9,00€
OV 1,8

Burrata with roasted cherries and basil 13,00€
VG, OSG 12

Provolone in tomato and oregano sauce12,90€
VG, OSG 12

Balfegó wild bluefin tuna tartare 19,00€
OSG 1,4,9

Tataki of wild bluefin tuna from Balfegó19,50€
OSG 1,4,9

Truffled bikini sandwich on crumb bread 8,50€
1,12

Main dish

Brioche of supreme galician beef steak tartar..... 16,00€
1,5,6,12,13

Pan bao of Iberian pork at low temperature (3ud) 14,50€
1,4,5,9,10,12

Parmigiana di melanzane with gorgonzola sauce 14,00€
OVG, OSG 1,5,12

Linguine with veal ragu 13,50€
1,5

Rigatoni alla carbonara with guanciale 13,50€
1,5,12

Pasta stuffed with cheese and burrata in pesto sauce and pine nut ... 16,50€
1,5,12

Pizza Casa Pepita with tomato, mozzarella, ham and burrata base ... 11,00€
OVG 1,12

*VG (vegetarian)
OV (vegan option)
OVG vegetarian option)*

ALLERGENS:
*Gluten (1), Crustaceans (2), Mollusks (3), Fish (4), Eggs (5), Mustard (6), Peanuts (7),
Shell fruits (8), Soy (9), Sesame seeds (10), Celery (11), Dairy (12), SO2 & sulfites (13).*

Dessert

Homemade tiramisú 7,00€
VG 1,5,8,12

Homemade chocolate cheesecake 7,00€
VG 1,5,12,13

Chocolate coulant with ice cream from Heladería Colón 7,00€
VG 1,8,12

Brioche bread torrija with ice cream from Heladería Colón 7,00€
VG 1,4,12

*VG (vegetarian)
OV (vegan option)
OVG vegetarian option)*

ALLERGENS:
*Gluten (1), Crustaceans (2), Mollusks (3), Fish (4), Eggs (5), Mustard (6), Peanuts (7),
Shell fruits (8), Soy (9), Sesame seeds (10), Celery (11), Dairy (12), SO2 & sulfites (13).*

Vinos

Espumosos

Cava de la semana *pregunta a nuestro staff 4,00€/ 24,00€

Cueva Brutal Ancestral - Moscatel, Macabeo - Utiel Requena 35,00€
VN

MicroBio Nieva York - Verdejo - Nieva 35,00€
VN

Blancos y rosados

Viña Leiriña - Ribeiro 3,50€/ 20,00€
V

T-Rex - Treixadura - Ribeiro 5,00€/ 30,00€

Tabu - Godello 3,50€/ 20,00€

Spontan Decideret - Rosado - Copenhague..... 35,00€
VN

O Rubio - Godello, Valdeorras - Orange Wine 35,00€
VN

Tintos

Corga - Mencía - Ribeira Sacra 3,50€/ 20,00€

Lagariza - Mencía - Ribeira Sacra 3,50€/ 20,00€
E

Quinta - Bobal - Manchuela 3,50€/ 20,00€
VN

Chanzos - Mencía - Ribeira Sacra 35,00€
VN

As Londras - Mencía - Ribeira Sacra 35,00€
VN

El Marciano - Garnacha - Castilla y León 35,00€

Xela - Alicante Bouschet, Arauxa - Valdeorras 35,00€

Juicy - Garnacha, Merlot - Empordà 35,00€

Tandem - Syrah - Marruecos 35,00€

Matalaz - Tempranillo, Graciano - Rioja 50,00€

Dulces

Boal Reserva 5 años - Boal - Madeira 4,00€/ 24,00€
VN

E (ecológico)

VN (vino natural)

V (vegano)