



NUESTROS
MENÚS
DE OTOÑO
2011

25 Aniversario
Casa Pepe

MENÚ LABORAL

PRIMEROS

- Ensaladilla rusa
- Guiso del día
- Verduras salteadas con jamón
- Pimientos rellenos
- Pasta a la carbonara
- Sopa de cocido con picadillo

SEGUNDOS

- Codillo
- Bistec de ternera
- Ragut de ternera
- Salmón a la parrilla
- Fritura variada de pescado
- Cazuelita de pescadores

A elegir postre, o café y chupito

- Fruta del tiempo
- Helado contesa
- Natillas caseras
- Torrija con helado de vainilla

Pan, Vino o cerveza y agua

PRECIO POR PERSONA 18.50 € (IVA incluido)

MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES AL CENTRO CADA 4 PAX

- Mollejas de cordero con bolettus y padrón
- Verduras salteadas con foie
- Selección de ibéricos
- Ensalada de tomate y bonito

Mini guiso del día

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Corvina gratinada sobre crema de carabinero con ali oli de manzana
- Bacalao sobre cama de bolettus con salsa de trufa
- Rodaballito a la plancha
- Codillo con choucroute
- Entrecot de buey a la parrilla
- Pierna de lechal al horno

POSTRE

- Repos fruit Casa Pepe

Vinos de Amadis de Gaula

(Este menú solo se servirá para dos personas mínimo)

PRECIO POR PERSONA 35.00 € (IVA incluido)