

Viva la Pepa

MENÚ 1

Platos a compartir entre 4 personas

Cecina de León

Ensalada de ventresca con pimientos de Isla y cebolla confitada

Puding de langostinos y bacalao en dos salsas

Carrilleras ibéricas en su jugo

Postre

Carro de postres en mesa

Bodega

Agua

Vino tinto de Rioja crianza

Vino rosado de Navarra

Vinos blancos verdejo de Rueda, Chardomay, Albariño y Moscato

Sangría

Cerveza

Café o infusión

26€

Viva la Pepa

MENÚ 2

Entrantes a compartir entre 4 personas

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Ensalada de rape alangostado con guacamole
Pulpo a feira con crema de patata

Plato principal

Codillo asado a baja temperatura
Dorada al horno

Postre

Carro de postres en mesa

Bodega

Agua
Vino tinto de Rioja crianza
Vino rosado de Navarra
Vinos blancos verdejo de Rueda, Chardomay, Albariño y Moscato
Sangría
Cerveza

Café o infusión

30€

Viva la Pepa

MENÚ 3

Platos a compartir entre 4 personas

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Ensalada de rape alangostado con guacamole
Foie casero con salsa de naranja
Pulpo a feira con crema de patata baby
Rabo de buey deshuesado con salsa de champiñones

Postre

Carro de postres en mesa

Bodega

Agua
Vino tinto de Rioja crianza
Vino rosado de Navarra
Vinos blancos verdejo de Rueda, Chardomay, Albariño y Moscato
Sangría
Cerveza
Café o infusión

28€

Viva la Pepa

MENÚ 4

Platos a compartir entre 4 personas

Cecina de Astorga acompañada de tostas con salmorejo cordobés casero

Puding de langostinos

Langostinos horneados

Ensalada Viva la Pepa

Pulpo a feira con crema de patata

Postre

Carro de postres en mesa

Bodega

Agua

Vino tinto de Rioja crianza

Vino rosado de Navarra

Vinos blancos verdejo de Rueda, Chardomay, Albariño y Moscato

Sangría

Cerveza

Café o infusión

31€