

EN NAVIDAD, EL PRECIO DE MARISCOS Y PESCADOS
PUEDE VERSE ALTERADO AL ALZA, DEBIDO A
CIRCUNSTANCIAS PARTICULARES DEL MERCADO

Don Quijote de la Mancha (Miguel de Cervantes)

“En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”.

Bienvenidos

WELCOME

BIENVENUE

pepe's

RESTAURANTE

Si alguna persona es alérgica o intolerante a algún alimento que se ofrece en este establecimiento, se ruega indicarlo al camarero de sala o a la dirección de la empresa.



Un Buen Comienzo

A GOOD START

UN BON DÉBUT

**Al poeta español Rafael Alberti,
entregándole un jamón (Nicolás Guillén)**

Este chancho en jamón, casi ternera
anca descomunal, a verte vino
y a darte su romántico tocino
gloria de frigorífico y salmuera.

Quiera Dios, quiera Dios, quiera Dios, quiera
Dios, Rafael, que no nos falte el vino,
pues para lubricar el intestino,
cuando hay jamón, el vino es de primera.

Mas si el vino faltara y el porcino
manjar comerlo en seco urgente fuera,
adelante, comámoslo sin vino

que en una situación tan lastimera,
como dijo un filósofo indochino,
aun sin vino, el jamón es de primera.

**A Nicolás Guillén,
agradeciéndole el jamón (Rafael Alberti)**

Hay vino, Nicolás, y por si fuera
poco para esta nalga de porcino,
con una champaña que del cielo vino
hay los huevos que el chancho no tuviera.

Y con los huevos, lo que más quisiera
tan buen jamón de tan carnal cochino:
las papas fritas, un manjar divino
que a los huevos les viene de primera.

Hay mucho más, el diente agudo y fino
que hincarlo ansiosamente en él espera
con huevo y papa, con champaña y vino.

Mas si tal cosa al fin no sucediera,
no tendría, cual dijo un vate chino,
la más mínima gracia puñetera.

Un Buen Comienzo

Jamón de Jabugo 5J's 5J's Jabugo Ham Jambon de Jabugo 5J'S	32,00 €
Micuit de Pato Micuit duck foie Foie gras de canard mi-cuit	25,00 €
Crema de Erizos Cream of sea urchin soup Velouté d'Oursin	12,00 €
Foie Fresco al Oporto y Reducción de Pedro Ximenez Fresh Foie flavored with Port and Pedro Ximenez reduction Foie gras frais au Porto et réduction de Pedro Ximenez	30,00 €
Buñuelo de Bacalao o de Queso Cod or cheese fritters Beignet de Morue ou de Fromage	4,00 €/ud.
Croquetas de Jamón o de Vieira en Adobo Ham or marinated scallop croquettes Croquette de Jambon ou de Coquille Saint-Jacques marinée	2,25/3,00 €/ud.
Mollejas de Lechazo Empanadas (o a la Plancha) Breaded or grilled lamb sweetbreads Ris d'Agneau de lait pané (ou à la plancha)	28,00 €
Calamares Fritos (o a la Plancha) Fried or grilled calamari Calmars frits (ou à la plancha)	25,00 €
Anchoas en Salazón Caseras Home-cured anchovies Anchois en saumure maison	4,50 €/ud.
Carpaccio de Bacalao Cod carpaccio Carpaccio de Morue	28,00 €
Carpaccio de Bacalao con Jamón de Jabugo Cod carpaccio with Jabugo ham Carpaccio de Morue au Jambon de Jabugo	40,00 €
Carpaccio de Carne con Foie o Queso Parmesano Beef carpaccio with foie or parmesan shavings Carpaccio de Viande au Foie gras ou Parmesan	28,00/25,00 €
Setas con Torreznos Mushrooms with bacon Champignons avec du bacon	18,00 €
Champiñón a la Plancha Grilled mushrooms Champignons grillés	18,00 €
Gambas de Huelva a la Plancha (o Cocidas) Grilled or steamed Huelva prawns Crevette rose de Huelva à la Plancha (ou Cuites)	40,00 €
Tortilla de Bacalao Cod Omelette Omelette de Morue	25,00 €





De la Huerta Palentina



FRESH FROM THE MARKET GARDENS OF PALENCIA
DU JARDIN DE PALENCIA

Oda a la cebolla (Pablo Neruda)

Cebolla
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.

[...]

De la Huerta Palentina

Ensalada Pepe's Pepe's Salad Salade Pepe's	18,00 €
Ensalada Mixta Mixed Salad Salade mixte	15,00 €
Ensalada de Ventresca de Bonito con Anchoas Tuna belly and anchovy salad Salade de Ventrèche de Thon aux Anchois	28,00 €
Ensalada de Torquemada Torquemada Salad Salade de Torquemada	15,00 €
Ensalada de Perdiz Escabechada Soused partridge salad Salade de Perdrix en Escabèche	18,00 €
Preguntar por Verduras de Temporada Please ask about our seasonal vegetables Informez-vous sur nos légumes de saison
Menestra Palentina de Verduras (naturalmente) Palencia vegetable stew (naturally!) Minestrone de Légumes à la mode de Palencia (naturellement)	20,00 €
Pisto Pepe's (al estilo de la casa) Pepe's home-made pisto (ratatouille) Pisto Pepe's (ratatouille)	18,00 €
Alcachofas Naturales (en temporada) Fresh artichokes (when in season) Artichauts naturels (en saison)
Pastel de Trufa Truffle Cake Gâteau de la Truffe	30,00 €







Sopas
y Guisos
Clásicos

CLASSIC SOUPS AND STEWS
SOUPES ET RAGOÛTS CLASSIQUES

Los Pazos de Ulloa (Emilia Pardo Bazán)

“No había recurrido la guisandera a los artificios con que la cocina francesa disfraza los manjares bautizándolos con nombres nuevos o adornándolos con arambeles y engañifas. No, señor: en aquellas regiones vírgenes no se conocía, loado sea Dios, ninguna salsa de origen gabacho, y todo era neto, varonil y clásico como la olla. ¿Veintiséis platos? Pronto se hace la lista: pollos asados, fritos, en pepitoria, estofados, con guisantes, con cebollas, con patatas y con huevos; aplíquese el mismo sistema a la carne, al puerco, al pescado y al cabrito. Así, sin calentarse los cascos, presenta cualquiera veintiséis variados manjares.

¡Y cómo se burlaría la guisandera si por arte de magia apareciese allí un cocinero francés empeñado en redactar un menú, en reducirse a cuatro o seis principios, en alternar los fuertes con los ligeros y en conceder honroso puesto a la legumbre! ¡Legumbres a mí!, diría el ama del cura de Cebre, riéndose con toda su alma y todas sus caderas también. ¡Legumbres el día del patrón! Son buenas para los cerdos.”

Sopas y Guisos Clásicos

Sopa de Pescado y Marisco

Fish and shellfish soup
Soupe de Poisson et de Fruits de Mer

18,00 €

Arroz con Almejas de Carril (min. 2 pax.)

Rice with Carpet-Shell Clams
Riz aux Clovisse de Carril

45,00 €

Sopa Especial de Trufa

Special truffle soup
Soupe Spéciale à la Truffe

40,00 €

Callos Guisados

Stewed tripe
Tripes en ragoût

20,00 €

Manillas de Lechazo Estofadas

Braised lamb trotters
Pates d'Agneau de lait à l'étouffée

20,00 €

Rabo de Buey Estofado

Oxtail stew
Queue de bœuf à l'étouffée

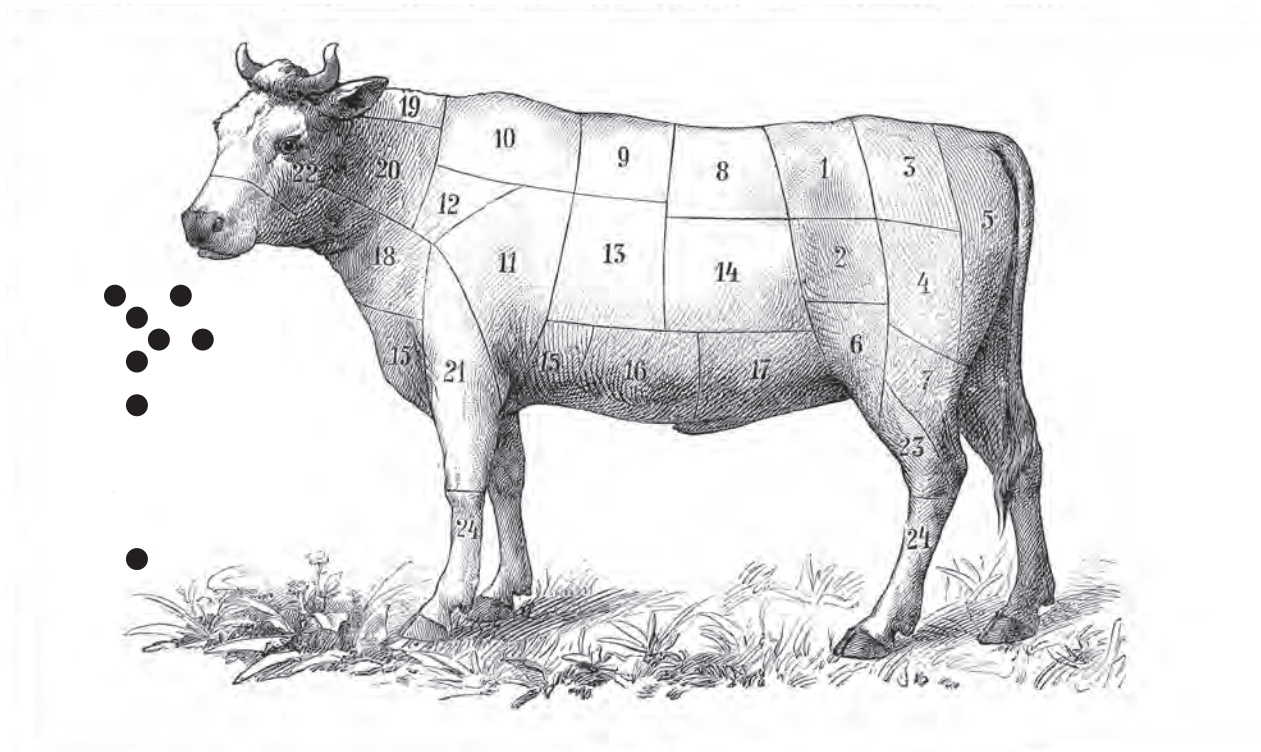
25,00 €

Pollo de Corral Guisado

Free-range chicken casserole
Poulet Fermier à la casserole

25,00 €





Su Majestad La Carne

MAJESTIC MEAT

SA MAJESTÉ LA VIANDE

pepeş

Su Majestad La Carne

Filete de Ternera

Beef fillet
Bifteck de Veau

18,00 €

Chuleta de Ternera

T-Bone steak
Côte de Veau

25,00 €

Solomillo de Carne Roja

Beef sirloin
Filet de Viande Rouge

26,00 €

Entrecot de Carne Roja

Entrecote steak
Entrecôte de Viande Rouge

28,00 €

Chuletón de Carne Roja

Beef ribeye
Grosse Côte de Boeuf

60,00 €/Kg

Chuletillas de Lechazo

Lamb cutlets
Petites côtes d'Agneau de Lait

25,00 €

Lechazo Asado (por encargo)

Roast suckling lamb
Agneau de Lait rôti

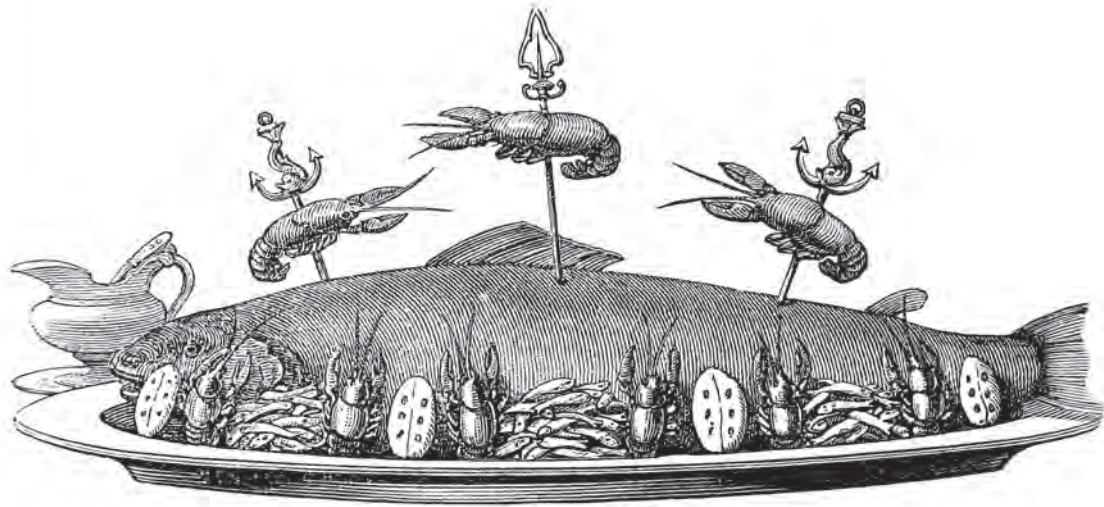
60,00 €

Carne de Buey Wagyu

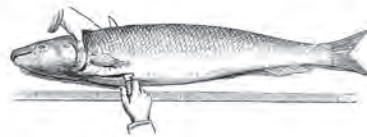
Wagyu beef
Viande de Bœuf Wagyu

14,00 €/100g





Pescados Fabulosos



FABULOUS FISH
FABULEUX POISSONS

El Mar (Pablo Neruda)

Necesito del mar porque me enseña:
no sé si aprendo música o conciencia:
no sé si es ola sola o ser profundo
o sólo ronca voz o deslumbrante
suposición de peces y navios.
El hecho es que hasta cuando estoy dormido
de algún modo magnético circulo
en la universidad del oleaje.
No son sólo las conchas trituradas
como si algún planeta tembloroso
participara paulatina muerte,
no, del fragmento reconstruyo el día,
de una racha de sal la estalactita
y de una cucharada el dios inmenso.

Lo que antes me enseñó lo guardo! Es aire,
incesante viento, agua y arena.

Parece poco para el hombre joven
que aquí llegó a vivir con sus incendios,
y sin embargo el pulso que subía
y bajaba a su abismo,
el frío del azul que crepitaba,
el desmoronamiento de la estrella,
el tierno desplegarse de la ola
despilfarrando nieve con la espuma,
el poder quieto, allí, determinado
como un trono de piedra en lo profundo,
substituyó el recinto en que crecían
tristeza terca, amontonando olvido,
y cambió bruscamente mi existencia:
di mi adhesión al puro movimiento.



Pescados Fabulosos

Merluza de Anzuelo (Plancha, Romana o Vapor) Line-caught hake (grilled, in batter or steamed) Merlu (à la Plancha, à la Romaine ou à la Vapeur)	26,00 €
Merluza de Anzuelo a la Cazuela (o al Horno) Casserole of line-caught hake (or baked) Merlu à la Casserole (ou au Four)	30,00 €
Cocochas de Merluza al "Pil-Pil" Hake cheeks in "Pil Pil" sauce Kokotxa de Merlu au «Pil Pil»	30,00 €
Cocochas de Merluza al Ajillo con Gambas Hake cheeks with prawns and garlic Kokotxa de Merlu à l'ail et Crevettes	30,00 €
Rape (Plancha o Empanado) Monkfish (grilled or breaded) Lotte (à la Plancha ou Panée)	30,00 €
Lubina Salvaje (a la Espalda o al Horno) Wild sea bass (butterflied or baked) Bar sauvage (Grillé sur Peau ou au Four)	35,00 €
Mero (a la Plancha o al Horno) Grouper (grilled or baked) Mérrou (à la Plancha ou au Four)	40,00 €
Rodaballo Gallego (a la Plancha, al Horno o al Ajo Arriero) Galician turbot (grilled, baked or "Ajoarriero" style) Turbot à la Galicienne (à la Plancha, au Four ou à la mode «Ajo Arriero»)	45,00 €
Besugo con Ajada Tipo brasa Red sea bream with grilled garlic Dorade à l'aillade Grillée	85,00 €/Kg
Lenguado a la Plancha Grilled sole Sole à la Plancha	80,00 €/Kg
Ventresca de Atún Rojo de Barbate (Plancha) con Cebolla Caramelizada Grilled Barbate bluefin tuna belly with caramelized onions Ventrèche de Thon Rouge de Barbate à la Plancha et Oignon Caramélisé	32,00 €
Crujiente de Ventresca de Atún Rojo, Brotes Verdes y Vinagreta de Miel Crispy bluefin tuna belly with green shoots and a touch of honey vinaigrette Croustillant de Ventrèche de Thon Rouge, jeunes pousses vertes et Vinaigrette au miel	30,00 €
Bacalao al Ajo Arriero Castellano Especial Cod in special Castilian "Ajoarriero" style Morue au style «Ajo Arriero» Castillan Spécial	30,00 €
Salmón Ahumado Smoked Salmon Saumon Fumé	24,00 €





Tesoros de las Rías Gallegas



TREASURES OF THE GALICIAN RIAS

TRÉSORS DES RIAS GALICIENNES

pepeş

Tesoros de las Rías Gallegas

Zamburiñas a la Plancha

Grilled variegated scallops
Noix de Pétoncles à la Plancha

35,00 €

Almeja de Carril a la Marinera (o a la Sartén)

Carpet-shell Clams in sauce (or flash-fried)
Clovisse de Carril à la Marinière (ou à la Poêle)

40,00 €

Vieira Gratinada al Horno

Scallops au gratin
Noix de Saint-Jacques au Four

20,00 €

Camarones Gallegos

Galician prawns
Crevettes Galiciennes

.....

Cigala del Día

Fresh langoustine
Langoustine fraîche

.....

Percebe Gallego

Galician barnacles
Pouce-pied Galicien

.....

Langosta, Bogavante o Centolla (por encargo)

Spiny lobster, European lobster or crab (to order)
Langouste, Homard ou Araignée de mer (sur commande)

.....







Un Final de Otro Planeta

AN OUT-OF-THIS-WORLD FINALE

UN FINAL D'UNE AUTRE PLANÈTE

pepeş

Un Final de Otro Planeta

Flan Desmayado 'Drooping' crème caramel Flan «Desmayado»	8,00 €
Tarta de Queso Cheesecake Tarte au Fromage	8,00 €
Tarta de Chocolate, Nata y Crema Chocolate, custard and cream cake Gâteau au Chocolat, Crème Fraîche et Crème	9,00 €
Arroz con Leche Rice pudding Riz au Lait	8,00 €
Helados de la Casa (varios gustos) Homemade ice-cream (assorted flavours) Glaces Maison (différents parfums)	6,00 €
Sorbete de Mandarina con Vodka o Ron Negro Mandarin and vodka or dark rum sorbet Sorbet de Mandarine accompagné de Vodka ou de Rhum Noir	8,00 €
Bombón de Chocolate Caliente (10 min) Hot chocolate bonbon (10 min) Friandise au chocolat chaud (10 min)	10,00 €
Fresas Flambeadas con Helado y Piñones Flambéed strawberries with pine-nuts and ice-cream Fraises flambées accompagnées de glace et de pignons de pin	10,00 €
Melocotones de Temporada Asados y Rellenos de Helado Baked seasonal peaches filled with ice-cream Pêches de saison au four et farcies de glace	12,00 €
Fruta de Temporada Fresh seasonal fruit Fruits de saison	5,00 €
Panacota Pepe's Pepe's panna cotta Panacota Pepe's	7,00 €
Crema de Limón Lemon cream Crème de citron	7,00 €
Canutillos Caseros Rellenos de Crema y Bañados de Chocolate Cream-filled home-made pastry horns with chocolate sauce «Canutillos» maison farcis de crème et enrobés de chocolat	8,00 €

