

# MENÚ ORIGEN

Migdiès de  
dimecres a diumenge

· 26,50€ ·

## ENTRANTS CALENTS

Patates braves	5,95€
Tallarines	12,95€
Musclos al vapor	9,50€
Musclos a la marinera	11,50€
Cloïsses fines gallegues a la graella	15,00€
Cloïsses fines gallegues a la marinera	16,50€
Calamars a la romana	13,50€
Croquetes de lluç i gambes	7,95€
Croquetes de pernil de gla	7,95€
Els bunyols de bacallà de Cal Pachurri	10,50€
Ous eco trencats amb patates i encenalls de pernil de gla	13,50€

## PELS MÉS PETITS

Macarrons bolonyesa	9.50€
Fingers de pollastre	9.00€

\* · Tot el peix i marisc que oferim és fresc i de les llotges de proximitat ·

· Tot el peix i carn es servirà amb acompanyament ·

· Tot el peix servit en cru, ha estat prèviament congelat segons normativa ·

\*

· Preus IVA inclòs ·

## ENTRANTS FREDS

Xató	13,50€
Amanida de tomàquets amb sardina fumada i ceba tendra (en temporada)	13,00€
Carpaccio d'escamarlans amb vinagreta de cítrics	14,50€
Carpaccio de presa ibèrica amb perfum de romaní	13,95€
Tàrtar de llobarro amb gelat "d'ajoblanco" i favetes baby	15,50€
La Russa de Cal Pachurri	7,95€
Anxova cantàbrica OO (6 filets)	13,50€
La nostra interpretació del ceviche (corvall i quelcom més)	13,95€
Ostres Gillaudeau n2 al natural	4,50€
Sashimi de tonyina salvatge amb vinagreta de verduretes	15,00€
Espatlleta ibèrica de gla (100 gr)	19,95€
Pa de coca amb tomàquet	1,95€

## CARNS A LA BRASA

Filet de vedella nacional a la brasa	19,50€
Filet de vedella nacional a la brasa amb foie	23,00€

## PEIX

Tall de llobarro	19,50€
Tall de turbot	19,50€
Llom de bacallà confitat	19,00€
Suprema de lluç del Cantàbric	18,50€
Viatge a Formentera (llamàntol mediterrani amb ous eco i patates)	68,50€
Peix salvatge de la llotja (peça sencera)	10,00€ (100 gr)

· Consulta disponibilitat de peces ·  
· Tots el peixos es poden servir al orio ·

FIND YOUR  
LANGUAGE



## ARROSSOS

· Mínim 2 racions ·

Arròs sense feina del "senyoret"	19,50€
Arròs negre amb escamarlans i all-i-oli	19,50€
Arròs de 7 verdures	18,50€
Arròs de muntanya (costella de porc, salsitxa i pollastre)	18,50€
Fideus negres	19,50€
Cremós de llagostins de St. Carles, variat de bolets i parmesà	22,00€
Cremós de calamar i gamba de Vilanova	25,00€
Cremós de bacallà amb alls tendres confitats i all-i-oli negat	21,00€
Cremós de calamar i llamàntol mediterrani	32,50€

## POSTRES

Lemon pie	6,00€
Mousse de xocolata belga 70%	6,00€
Pastís de formatge	6,00€
Flam d'ou casolà	6,00€
El nostre tiramisú	6,00€
Pastís de xocolata	6,00€
Tatin de poma amb gelat de vainilla al bourbon	6,00€
Gelats d'autor	4,95€
Castanya gelada del Blanch	4,95€



· RESERVES ·

T. 938 100 994



@lapepa\_restaurant