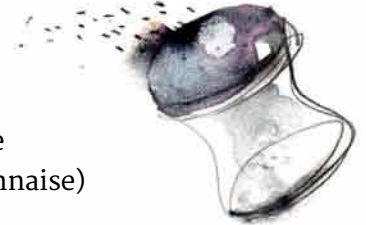


.....
PEPA TOMATE
.....
CUINA DE BARCELONA

Pepa Menu

Marinated gazpacha olives and black olives
Potato crisps and mortar-made garlic alioli sauce
Gràcia's russian salad (vegetables, tuna, egg and mayonnaise)
Catalan tomato bread with olive oil



Spinach fritters with honey alioli
Warm salad of fresh pasta, tomatoes, pine nuts, capers, black garlic and parmesan
Fried anchovies with spices, citrus and tomato sauce
Hot sandwich with mozzarella, rocket, pesto and shaved iberian ham
Marinated chicken Milanese with Indian mango pickle and green curry
American Route 66 pork ribs

Mojito bite (battered mojito sorbet with lime, mint and kefir)

• **Price 28 euros** •

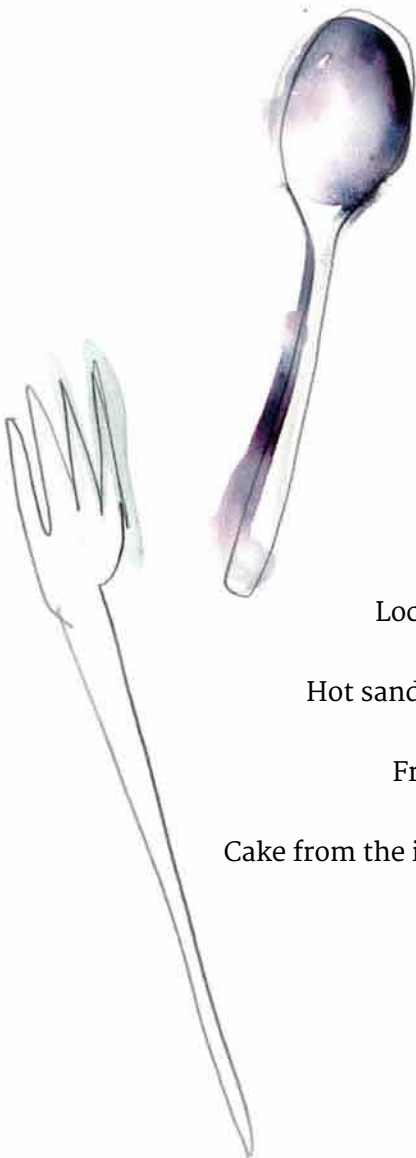
Tomato Menu

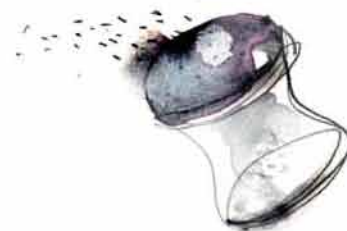
Marinated gazpacha olives and black olives
Potato crisps and mortar-made garlic alioli sauce
Riera Ordeix cured sausage
Catalan tomato bread with olive oil
Teruel cured beef and ham croquettes

Spinach fritters with honey alioli
Locally sourced fresh vegetables with liquefied vinaigrette
Mr. Fabra-style cod fritters
Hot sandwich with mozzarella, rocket, pesto and shaved iberian ham
A pretty yummy squid
Free-range chicken confit and prawns with garlic sauce

Cake from the island of Capri (light sponge cake, candied pear and creamy yogurt)

• **Price 33 euros** •





- Els grups han de ser mínim de 6 persones i màxim de 15.
- Les reserves per a dissabtes i diumenges al migdia són: 1er torn (a partir de les 13 h i sortida a les 15 h) o 2n torn (amb entrada a les 15.15 h i sense horari de sortida).
- Les reserves per a les nits de dijous, divendres, dissabtes i diumenges són: 1er torn (amb entrada entre 20 i 20.30h h i sortida a les 22.15h) o 2n torn (amb entrada a les 22.30 h i fins al tancament del local).
- Els menús es poden personalitzar i inclouen beguda (vi blanc, vi negre, refrescos, cerveses, aigua i café) i postres. El vi es limita a una ampolla per cada 3 comensals.
- El postre serà el mateix per a tots els membres del grup.
- Els menús es serviran a taula un cop estigui tot el grup assegut.

-
- Els grups han de ser mínim de 6 persones i màxim de 15.
 - Les reserves per a dissabtes i diumenges al migdia són: 1er torn (a partir de les 13 h i sortida a les 15 h) o 2n torn (amb entrada a les 15.15 h i sense horari de sortida).
 - Les reserves per a les nits de dijous, divendres, dissabtes i diumenges són: 1er torn (amb entrada entre 20 i 20.30h h i sortida a les 22.15h) o 2n torn (amb entrada a les 22.30 h i fins al tancament del local).
 - Els menús es poden personalitzar i inclouen beguda (vi blanc, vi negre, refrescos, cerveses, aigua i café) i postres. El vi es limita a una ampolla per cada 3 comensals.
 - El postre serà el mateix per a tots els membres del grup.
 - Els menús es serviran a taula un cop estigui tot el grup assegut.

-
- Groups have to be a minimum of 6 people and maximum of 15 people.
 - Bookings for saturdays and sundays lunch are: 1st service (from 13h and out by 15h) or 2nd service (entry from 15.15h and no exit time)
 - Bookings for thursday, friday, saturday and sunday's nights are: 1st service (entry between 20h and 20,30h and out by 22,15h) or 2nd service (entry 22,30 until the end of service)
 - Menus can be personalised and drinks are included (white wine, red wine, soft drinks, beer, water and coffee) and desserts. Wine is limited to one bottle for each 3 people.
 - Dessert is the same for all the members of the group.
 - Menu will be served once everybody will be present.

