

PEPA TOMATE  
CUINA DE BARCELONA

## Menú Pepa

Olives negres i gaspatxes amanides  
Patates xurres amb allioli de morter  
Ensaladilla russa (recepta de l'àvia Maria)  
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva extra verge

Bunyols d'espínacs amb allioli de mel  
Endívies amb salsa de romesco i nous  
Calamars a la romana amb maionesa de cítrics  
Sandvitx de cine (entrepà calent amb virutes de pernil ibèric, mozzarella, ruca i pesto)  
Parmentier de carbassa rostida amb ou escaldat  
Mandonguilles amb sofregit i parmentier

Bunyols de vent farcits de xocolata

• Preu 28 euros •

## Menú Tomate

Olives negres i gaspatxes amanides  
Patates xurres amb allioli de morter  
Morrets de porc fregits i cruixents  
Les nostres croquetes  
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva extra verge

Bunyols d'espínacs amb allioli de mel  
Tomàquets verds fregits amb camembert i mermelada de tomàquet  
Calamars a la romana amb maionesa de cítrics  
Sandvitx de cine (entrepà calent amb virutes de pernil ibèric, mozzarella, ruca i pesto)  
Melós de galta de porc amb moniato i cebetes confitades  
Bacallà a la llauna

Pastís d'ametlla amb gelat de vi dolç i panses

• Preu 33 euros •



PEPA TOMATE  
CUINA DE BARCELONA



- 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.

- Los grupos deben ser de mínimo 6 personas y máximo de 15
- Las reservas para sábados y domingos al mediodía son: 1er turno (a partir de las 13 h y salida a las 15 h) o 2º turno (con entrada a las 15.15 h y sin horario de salida).
- Las reservas para las noches de jueves, viernes, sábados y domingos son: 1er turno (con entrada entre 20 y 20.30 h y salida a las 22.15 h) o 2º turno (con entrada a las 22.30 h hasta el cierre del local).
- Los menús se pueden personalizar y incluyen bebida (vino blanco, vino tinto, refrescos, cervezas, agua y café) y postres. El vino se limita a una botella por cada 3 comensales.
- El postre será el mismo para todos los miembros del grupo
- Los menús se servirán cuando todo el grupo esté sentado en la mesa.

- 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.

