



**MENÚ GRUPO  
FEBRERO  
OCTUBRE  
2024**

**CASA PEPE**  
★★★ *Hotel y Restaurante*



Información y Reservas

926 814 079

[info@casapepeciadreal.com](mailto:info@casapepeciadreal.com)

 **CASA PEPE**  
★★★ *Hotel y Restaurante*

# MENÚ UNO



## ENTRANTES

Selección de ibéricos

Degustación de croquetas

Ensalada de foie y frutos rojos y vinagreta de la huerta

Duo de gambones y zamburiña a la plancha

## Sorbete de frutas

## SEGUNDO

**a elegir**

Corvina gratinada con alioli de manzana sobre crema de marisco

Lubina con verduritas y vinagreta de piparras

Entrecot de ternera añoja Abrasador

Cochinillo tostón al horno con patatas panaderas

## POSTRE

American Pie con helado

Café y copa de Espejo Líquido

Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 50 €**

# MENÚ DOS



## **ENTRANTES**

Selección de ibéricos

Ensalada de aguacate y mango con langostinos al sweet chilli

## **PRIMER PLATO**

Nido relleno de pisto de verduras de temporada con  
taco de bacalao confitado y torrezno de su piel

## **PLATO FUERTE**

Tournedó de ibérico con risotto de trigueros

## **POSTRE**

Cheesecake

Café y copa de Espejo Líquido

Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 48 €**

# MENÚ TRES



## PARA COMPARTIR

Tabla de ibéricos con queso manchego D.O.

Ensalada de ciervo en escabeche

## PRIMER PLATO

### Mariscada a la plancha

3 gambones argentinos, 2 langostinos tigres, 2 gambas blancas y  
1 zamburiña del Pacífico

Sorbete de frutas

## PLATO FUERTE

### a elegir por el comensal en mesa

Corvina gratinada con alioli sobre crema de marisco

Cochinillo tostón al horno con patatas panaderas y pimientos

## POSTRE

Tarta de queso manchego con cremoso de membrillo

Café y copa de Espejo Líquido

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 65 €**

# MENÚ CUATRO



## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con lomo ibérico y queso manchego D.O.

Degustación de croquetas

## PRIMER PLATO

### Mariscada a la plancha

2 gambones argentinos, 2 langostinos tigres, 4 gambas blancas y  
2 zamburiña del Pacífico

Sorbete de frutas

## PLATO FUERTE

### a elegir por el comensal en mesa

Chuletas de rodaballo con pilpil de pimientos y patatas puente nuevo

Paletilla de cordero lechal asada en tu propio jugo con patatas  
panaderas y pimientos de padón

## POSTRE

Brownie de chocolate blanco con pistachos

Café y copa de Espejo Líquido

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 75 €**

# MENÚ CINCO

## DEL MAR A TU MESA



### CÓCTEL

Jamón ibérico de bellota y queso manchego D.O.

#### 4 Tapitas Gourmet:

Canutillo de cecina de vaca relleno de foie y frutos secos con matices dulces

Brocheta de melón con jamón y mozzarella con pesto

Langostino crujiente con salsa asiática

Cucharita de salmorejo con buñuelito de bacalao

### PRIMER PLATO

#### Mariscada hervida

6 gambas blancas de Huelva, 2 Langostinos Tigre, 1 Langostino Nacional y 1 Cigala

#### Mini sorbete de fruta

### SEGUNDO PLATO

#### Mariscada a la plancha

1 Carabinero, 2 Gambones y 2 Zamburiñas del Pacífico

#### Mini sorbete de fruta

### PLATO FUERTE

#### a elegir por el comensal en mesa

Merluza de pincho con almejas y gambas

Entrecot de Vaca

### POSTRE

Coulant de chocolate acompañado de helado de turrón

Café y copa de Espejo Líquido

### BODEGA

Lahar Brut Nature

Requiebro Chardonnay

Requiebro Monovarietal

Incluye 1 copa

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 100 €**

# VINO

# ESPAÑOL



## **Servicio tipo Cóctel, de pie**

Jamón de bodega cortado a cuchillo con  
queso manchego D.O.

Pinchitos de Tortilla Española

Patatas fritas

Taco de lomo de orza

Cazuela de asadillo con ventresca

Pisto con magro

Empanada de atún

Sandwich de salmón ahumado y queso crema

Pan bao de carrillada ibérica

Mini repostería casera

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 31 €**

# MENU

# CÓCTEL UNO



## Servicio tipo Cóctel, de pie

Jamón ibérico cortado a cuchillo con queso manchego D.O.

Taquito de tortilla española

Ensalada mini de perdiz con asadillo manchego

Salmón marinado con piña y mayonesa japonesa

Taquito de lomo de orza con alioli de pimentón

Hojaldre de guacamole, tomate y anchoa

Brocheta de marisco

Crujiente de queso de cabra suave con mermelada de pimientos

Selección de croquetas

Buñuelo de marisco

Tiras de pollo estilo Kentucky con salsa barbacoa

Mini hamburguesa casera de buey con cebolla caramelizada

Mini repostería casera

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 38 €**

# MENU

# CÓCTEL DOS



## **Servicio tipo Cóctel, de pie**

Jamón ibérico cortado a cuchillo con queso manchego D.O.

Mejillones a la francesa

Cocinados en directo para eventos de más de 50 personas

Macaron de crema de salmón

Cucharita de bacalao con tomate confitado

Taco de lomo de orza con alioli de pimentón

Cornete relleno de paté de mousse de cigalas

Selección de croquetas

Buñuelo de marisco

Cucuruchos de cochifrito

Pan bao de secreto ibérico, rúcula y salsa hoisin

Arroz del señorito

Migas manchegas

Mini repostería casera

Fruta natural

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 44 €**

# SERVICIOS ADICIONALES



## **CÓCTEL DE BIENVENIDA CLÁSICO**

Patatas fritas

Frutos secos

Aceitunas

Vinos de la tierra, cerveza y refrescos

**Duración aproximada 20 minutos**

**PRECIO POR PERSONA (IVA incluido) 5 €**

## **CÓCTEL DE BIENVENIDA PREMIUM**

Patatas fritas y aceitunas

Bombón crocanti de foie con coulis de fruta

Cornete relleno de paté de mejillones

Buñuelo de marisco

Rollito de lechón con salsa agridulce

Vinos de la tierra, cerveza y refrescos

**Duración aproximada 40 minutos**

**PRECIO POR PERSONA (IVA incluido) 9,50 €**



Información y Reservas

926 814 079

[info@casapepeciadreal.com](mailto:info@casapepeciadreal.com)

[@restauranteabrasadorcasapepe](#)



Pregúntanos por nuestro servicio de

**CATERING**

[@cervantescatering](#)

# Menú noche de Reyes



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Copa de Espumoso de bienvenida con  
Polvorón de tomate y albahaca  
Jamón ibérico cortado a cuchillo con queso manchego curado Doña Mercedes

## Nuestras mejores tapas de 2023:

Tataki de ciervo macerado en soja y naranja  
Taco de lomo de orza con salsa gaucha  
Bombón de crocanti de foie envuelto en frutos secos con coulis de fruta  
Gyoza de pato con salsa hoisin  
Crujiente de queso de cabra suave con mermelada de pimientos  
Brocheta de langostino picante envuelta en velo de panceta

## CENA

Aperitivo del Mediterráneo  
Para Compartir cada 2 personas: 2 gambas alistadas y 6 gambas blancas de Huelva  
Individual: Trampantojo del Mar Caribe  
Pulpo braseado con cuscús mediterráneo y hummus de remolacha

### A Elegir

Lubina Wellington con farsa de espinacas, setas y frutos secos  
O  
Medallón de ibérico al aroma de jamón y guarnición de arroz ibérico

## UN PASEO ENTRE LAS NUBES

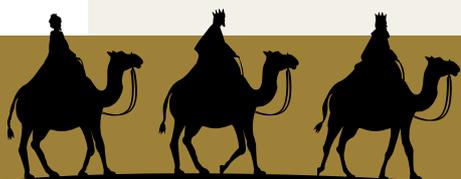
Tarta de turrón y chocolate blanco con nube de algodón de azúcar y helado  
**Vinos, cervezas, refrescos, agua, etc.**

**Barra libre y mucha fiesta amenizada por el Grupo Samil y di David Briones**

## RECENA

Hamburguesas receta especial  
Bar de pizzas  
Cucurucho de patatas fritas

**PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 90 €**



Información y Reservas

926 814 079

[info@casapepeciadreal.com](mailto:info@casapepeciadreal.com)