



CARTA ADAPTADA PARA CELIACOS RESTAURANTE PEPE TOMÁS



Aperitivos

Hueva de mújol en salazón
Mojama de atún de almadraba
Anchoas del cantábrico CODESA (8 filetes)
Chuletillas de conejo a la brasa con romero
Salchichón VIC CASA SENDRA
Lomito de bellota JUAN MANUEL
Jamón cebo de campo CARRASCO
Jamón de bellota JOSELITO
Queso Comté 30 meses
Tabla de quesos “La lechera de Burdeos”
Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra (3 aceites)

De la huerta

Escalibada al horno de leña con ventresca de atún
Tomate Raff con bonito en salazón y aceitunas ciešanas
Templada de rulo de cabra con vinagreta de miel
Ensalada de toda la vida

Del mar

Mejillones a la brasa
Almeja gallega al vapor
Calamar a la plancha con champiñón
Berechos a la brasa
Gamba blanca a la plancha (100 g)
Gamba roja a la plancha (100 g)

A fuego lento

Guiso del día (de Lunes a Viernes) – Según el guiso
Manitas de cerdo en salsa con hierbabuena

Asados al horno de leña

Cochinillo al tostón (sólo Domingo)
Paletilla de cabrito con salsa de almendra



Pescados

Merluza de pincho
Salmón horneado a la hoja de limonero
Bacalao al horno
Rodaballo con ajos tiernos y trigueros
Ijada de atún de GADIRA a la brasa

Carnes

Pollo a la brasa
Chuletas de cerdo a la brasa
Chuletillas de cabrito a la brasa
Chuletillas de cabrito fritas con ajos tiernos

Carnes rojas

(Ternera hembra gallega, mínimo 30 días de maduración)

Entrecot de ternera a la brasa
Solomillo de ternera a la brasa
Solomillo de ternera al foie con PX
Chuletón de ternera (lomo alto) a la brasa (Kg)

Arroces

(Por encargo, mínimo 2 personas)

Con conejo y serranas
Con pollo campero y verduras
Con verduras de la huerta
Con magra, costillejas y alcachofas
Con marisco
A banda

Postres elaborados en nuestro obrador

Arroz con leche fresca
Cremoso de queso con confitura de fresa
Fresones con nata
Coulant de chocolate blanco con helado de fresa

Helados artesanos

Helado de turrón
Helado de pistachos
Sorbete de Mango
Sorbete de naranja Sanguina
Sorbete de Maracuyá

