

Cerveceria

Restaurante

Pepe

La calidad es lo que prima

El Restaurante PEPÉ, situado frente a la estación de Chamartín, fue fundado en 1999 por José Mateos Lázaro, un gran restaurador, que lleva más de 40 años en el mundo de la hostelería.

Nuestro Restaurante es ideal para disfrutar de lo mejor de la cocina tradicional, donde la calidad, buen precio y estupendo servicio, unido con la originalidad de nuestros platos, hará las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos.

Cocina llena de sabores y sensaciones, de la que destacamos platos como: Los Ibéricos, Asados, Sardinas naturales, Carnes rojas a la parrilla y Pescados frescos.

Cabe destacar los postres caseros, elaborados artesanalmente.

En el Restaurante PEPÉ cuidamos con mucho esmero el entorno, creando una atmósfera notablemente acogedora y llena de sensibilidad en todos sus detalles. Es la tradición del buen hacer, día tras día, año tras año, teniendo como meta la satisfacción de nuestros clientes.

El Restaurante PEPÉ, ofrece menús personalizados para pequeños y grandes eventos familiares y también de empresa. Ajustándose siempre a las necesidades del cliente con el fin de satisfacerlas.

No deje de preguntar por las sugerencias del Día
y "Buen Provecho"

CALIENTES

- Revuelto de Morcilla y Piñones Sateados   10,50
 Cou Huevos Frescos de Corral y Cebollita Caramelizada.
- Habitas Baby y Lascas de Jamou  12,00
 Cou Huevo Poche y Crujiente de Bacon.
- Croquetas Caseras de Rabo de Toro    11,90
 Ole, Ole y Ole.
- Huevos de Corral cou Lascas de Iberico  13,90
 Cou Patata Agria Frita en Aceite de Oliva.
- Parrillada de Verduras 11,60
 La Barbacoa de la Huerta.
- Gambas a la Plancha  17,90
 Cou Sal Cristalina del Himalaya.
- Sopa Castellana cou Huevo Escalfado   7,20
 Plato Calentito, un Clasico de la Gastronomía.
- Falso Risotto de Puntallete   10,50
 Cou Hongos y Boletus Confitados.
- Pulpo a la Brasa cou Papada Iberica   18,00
 Tierno, Sabroso y de una Urtosidad Excelente.
- Croquetones de Chipirou     10,00
 El Sabor se Tiene de Negro Chipirou.

Cereales


Huevos


Lácteos


Pescados


Moluscos


Crustáceos


Cacahuets


FRÍOS

- Surtido de Ibericos 26,00
 Máxima Calidad Acompañados de Queso Curado.
- Jamón de Bellota 100% Iberico 19,50
 La Joya de los Embutidos.
- Lomo 5l -Sauchez Romero Carvajal- 18,50
 Con un Ligero Toque Ahumado.
- Queso Curado en Aceite de Oliva Virgen  10,50
 Queso de Oveja con Bouquet Fuerte.
- Pimientos de Cristal con Ventresca de Guetaria  16,00
 Asados al Horno de Leña y Coutitados.
- Auchoas de Sautoña -Elaboración Artesanal-  18,00
Escogidas y Limpadas a Mano.
- Sardinias Ahumadas Artesanales  10,50
Caruosas y Brillantes de Sabor Suave.
- Espárragos Coutitados a Baja Temperatura 10,50
 Increíble Textura de Alta Calidad.
- Ensalada de Rulo de Cabra  8,50
 Plato Fresco, Sauo y con Mucho Sabor.
- Tabla de Quesos con Membrillo y Sirope de Agave   13,50
 Una Selección de Nuestros Mejores Quesos.

Frutos Secos



Soja



Sésamo



Apio



Mostaza



Altramuces



Sulfitos



CARNES

- Eutrecot de Vaca Gallega a la Parrilla 17.00
Carne en Maduración de 60 a 70 Días, de Gran Sabor y Muy Tierna.
- Brocheta Casa Pepe 16.50
Tacos de Solowillo de Teruera Combinado con Verduritas
- Hamburguesa de Kobe 🌾 🍷 🍷 15.90
Hecha a mano con Carne de Raza Wagyu tipo Kobe
- Solowillo de Teruera a la Brasa 18.00
Jugosidad y Sabor por Todos los Costados
- Asado de Cordero 🍷 18.00
Lechazo. Sencillez y Tradición de la Cocina Castellana
- Estofado de Rabo de Toro 🌾 🍷 15.00
El Placer de Degustar un Guiso Tradicional
- Gallo de Corral de la Abuela Angela 🌾 🍷 🥥 11.90
Criado en Campo Charro. Una Carne muy Natural

PESCADOS

- Merluza del Cantabrico 🐟🌿🍷 16,50
A la Plancha, Rebozada o en Salsa Verde
- Bacalao Horneado 🐟 14,90
Suave salsa al estilo Richy
- Kokotxas de Merluza 🐟🌿🍷 15,50
Rebozadas o en Salsa Verde
- Cogote de Merluza 🐟 20,00
Horneado con Patatas Pauaderas
- Merluza Casa Pepe 🐟🌿🍷 18,50
Librito de Merluza Rebozada con Iberico
- Txiripoues Salteados con Teriyaki y Boletus 🌿🍷🍴 15,00
Sabor que traslada a las Izakayas Japonesas
- Rape de Barriga Negra a la Douostiarra (2 pax) 🐟 36,00
Uu Maujar de los Mares

POSTRES

Cheesecake cou Jalea de Arandaus 🌿 🍷 🍷 4,75

Pastel Ruso de Avellanas 🍷 🍷 🍷 4,90

Brownie de Chocolate y Helado de Mandarina 🌿 🍷 🍷 🍷 4,80

Coulaut cou Helado de Menta y Chocolate 🌿 🍷 🍷 4,90

Milhojas de Nata 🌿 🍷 🍷 4,80

Servicio de Mesa y Pau 🌿 1,20

SUGERENCIAS

