



MENÚS GRUPO 2024

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



Información y Reservas

926 814 079

info@casapepeciadreal.com

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

MENÚ UNO



ENTRANTES

Selección de ibéricos
Degustación de croquetas
Tomate Gourmet con bonito casero
Gambones a la plancha

Sorbete de frutas

SEGUNDO

a elegir

Lubina con vinagreta de tomate cherry y gulas
Delicias de merluza con azafrán
Solomillo de cerdo ibérico con salsa teriyaki y chutney de manzanas
Entrecot de ternera a la brasa

POSTRE

Tarta Ferrero
Café y copa de Espejo Líquido

Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos y agua

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 45 €

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 tigrés, 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 €

MENÚ

DEGUSTACIÓN



PRIMER APERITIVO

Ensalada de cítricos con ceviche de corvina

Maridado con Requebro Chardonnay joven

SEGUNDO APERITIVO

Tataki de ternera Abrasador con praliné y crujiente de pistacho al
caramelo de soja

Maridado con Viña Cuerva Syrah-Tempranillo

PRIMER PLATO

Crema de arroz con bogavante y colitas de taylor

Maridado con Requebro Sauvignon Blanc criado en barrica

SEGUNDO PLATO

Canelón de cordero lechal con patata asada especiada con aceite de
hierbas

Maridado con Requebro Cabernet Sauvignon

POSTRE

Cheesecake líquida con frutos rojos confitados

Maridado con Espejo Líquido

Café

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO) 60 €

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

[@restauranteabrasadorcasapepe](#)



Pregúntanos por nuestro servicio de

CATERING

[@cervantescatering](#)