

CASA PEPE

★★★ Hotel y Restaurante

MENÚS DE GRUPO

VÁLIDOS PARA NOVIEMBRE, DICIEMBRE Y ENERO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

40 años de tradición y excelencia

En Abrasador Casa Pepe, con casi cuatro décadas dedicados a la hostelería, nos enorgullecemos de ofrecer una experiencia gastronómica inigualable. Nuestro compromiso con la calidad se refleja en cada plato, utilizando siempre las mejores materias primas, con especial atención a nuestras carnes de crianza propia y productos frescos de proximidad.

Estas fechas especiales, te invitamos a disfrutar de nuestros menús elaborados con mimo y dedicación, para que puedas compartir momentos únicos en un ambiente familiar y acogedor. Desde nuestros entrantes cuidadosamente seleccionados hasta nuestras carnes a la brasa o pescados frescos, cada bocado refleja nuestra pasión por la cocina tradicional, sin dejar de lado un toque de innovación.

Haz de estas fechas un momento memorable en Restaurante Abrasador Casa Pepe, donde la calidad y la experiencia son nuestro sello distintivo.



Información y Reservas

926 814 079 | info@casapepeciudadreal.com

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ MARIDAJE ESPECIAL NAVIDAD

PRIMER PLATO

Ensalada de cítricos con ceviche de corvina

Requiebro Chardonnay joven

SEGUNDO PLATO

Pulpo braseado con papas revolconas y AOVE de hierbas

Viña Cuerva tinto joven

TERCER PLATO

Lubina a la pimienta rosa con arroz aromatizado con hierbas

Requiebro Sauvignon Blanc criado en barrica

CUARTO PLATO

Mousaka de cordero de La Mancha

Requiebro Cabernet Sauvignon

POSTRE

Hojaldre de crema de limón y mousse de lotus con helado

Copa de Espejo Líquido

Café

P.P. 62€

IVA INCLUIDO

***Menú disponible solo en nuestro restaurante para grupos de 10 personas o más**

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ NÚMERO 1

ENTRANTES

Selección de ibéricos con queso de La Mancha

Degustación de croquetas

Tomate gourmet con pistachos escabechados

y bacon ibérico

Dúo de gambón y zamburiña a la plancha

Sorbete de frutas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Bacalao a la Orden de Calatrava sobre crema de pisto manchego

Lubina a la pimienta rosa con arroz aromatizado con hierbas

Entrecot de ternera añoja Abrasador

Lingote de cochinete al horno con guarnición de la huerta

POSTRE

Brownie de chocolate negro con helado

Café y copa de Espejo Líquido

BODEGA

Vinos de Amadis de Gaula,

cervezas, refrescos y agua mineral

P.P. 52€

IVA INCLUIDO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ NÚMERO 2

ENTRANTES

Selección de ibéricos con queso de La Mancha

Ensalada de aguacate y mango con langostinos al sweet chilli

PRIMER PLATO

Pulpo braseado sobre papas revolconas y AOVE de hierbas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Mousaka de cordero de La Mancha

Salmón asado con tartar de citricos y mango

con vinagreta de vino

POSTRE

Cheesecake con frutos rojos confitados

Café y copa de Espejo Líquido

BODEGA

Vinos de Amadis de Gaula,

cervezas, refrescos y agua mineral

P.P. 52€

IVA INCLUIDO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ NÚMERO 3

ENTRANTES

Selección de ibéricos con queso de La Mancha
Ensalada Capresse con A.O.V.E de albahaca

MARISCADA A LA PLANCHA

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

Sorbete de frutas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

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

BODEGA

Vinos de la tierra,
cervezas, refrescos y agua mineral

P.P. 66€
IVA INCLUIDO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ NÚMERO 4

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota con lomo ibérico de bellota
y queso de La Mancha
Ensalada de foie y frutos rojos con vinagreta de módena

MARISCADA A LA PLANCHA

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

Sorbete de frutas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rodaballo con salsa de espumoso Espejo Líquido
con patatas confitadas
Paletilla de cordero lechal asada en tu propio jugo con patatas
panadera y pimientos de Padrón

POSTRE

Tarta Ferrero Rocher con helado
Café y copa de Espejo Líquido

BODEGA

Vinos de la tierra,
cervezas, refrescos y agua mineral

P.P. 75€
IVA INCLUIDO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ NÚMERO 5

CÓCTEL

Jamón ibérico de bellota y queso de la Mancha
Canapé de bacalao ahumado, hueva y pimiento caramelizado
Tataki de ciervo macerado en soja y naranja
Croqueta de jamón ibérico
Langostino crujiente con salsa asiática

MARISCADA HERVIDA

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

Mini sorbete de fruta

MARISCADA A LA PLANCHA

1 Carabinero, 2 Gambones y 1 Zamburiña del Pacífico

PLATO FUERTE a elegir

Merluza de pincho confitada con cebollita, trigueros y crema de ave
Entrecot Abrasador con patatas puente nuevo y pimiento rojo

POSTRE

Coulant de chocolate acompañado de helado
Café y copa de Espejo Líquido

BODEGA

Lahar Brut Nature, Requiebro Chardonnay
Requiebro Monovarietal

INCLUYE 1 COPA

P.P. 100€

IVA INCLUIDO

***Este menú no admite modificaciones**

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ CÓCTEL 1

SERVICIO TIPO CÓCTEL DE PIE

Jamón ibérico cortado a cuchillo con queso de La Mancha
Taquito de tortilla española
Ensalada mini de aguacate y mango con langostino sweet chilli
Tataki de ciervo macerado en soja y naranja
Tosta 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
Tiras de pollo estilo Kentucky con salsa barbacoa
Hamburguesas medianas Casa Pepe

Mini repostería casera

BODEGA

Vinos de la tierra, cervezas,
refrescos y agua mineral

P.P. 38€
IVA INCLUIDO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

MENÚ CÓCTEL 2

SERVICIO TIPO CÓCTEL DE PIE

Jamón ibérico cortado a cuchillo con queso de La Mancha
Taquito de tortilla española
Ensalada mini de aguacate y mango con langostino sweet chilli
Tataki de ciervo macerado en soja y naranja
Tosta 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
Tiras de pollo estilo Kentucky con salsa barbacoa
Hamburguesas medianas Casa Pepe

Cazuelitas de mejillones al vapor
Arroz del señorito
Migas manchegas

Mini repostería casera
Fruta natural

BODEGA

Vinos de la tierra, cervezas,
refrescos y agua mineral

P.P. 44€
IVA INCLUIDO

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

SERVICIOS ADICIONALES

CÓCTEL DE BIENVENIDA CLÁSICO

Patatas fritas
Frutos secos
Aceitunas

Vinos de la tierra, cerveza y refrescos

Duración aproximada 20 minutos

P.P. 5€
IVA INCLUIDO

CÓCTEL DE BIENVENIDA PREMIUM

Patatas fritas y aceitunas
Canapé de bacalao ahumado, hueva y pimiento caramelizado
Tataki de ciervo macerado en soja y naranja
Croqueta de jamón ibérico
Langostino crujiente con salsa asiática

Vinos de la tierra, cerveza y refrescos

Duración aproximada 40 minutos

P.P. 9,50€
IVA INCLUIDO

CASA PEPE

★★★ Hotel y Restaurante

INFORMACIÓN Y RESERVAS

926 814 079

info@casapepeciudadreal.com

@restauranteabrasadorcasapepe

Cervantes Catering

Pregúntanos por nuestro servicio de

CATERING

@cervantescatering