



CASA PEPA  
Hotel Rural

## *La Cocina de Pepa*

*Es una cocina tradicional, elaborada con  
productos locales, naturales, km 0,  
artesanos, con recetas de la Abuela y  
mucho mimo.*

*¡ Esperamos que la disfrutéis !*



CASA PEPA  
Hotel Rural

## Entrantes

*Tabla de Quesos Artesanos 14 €*

*Croquetas Caseras (consultar sabores) 1 €/ud*

*Cecina de León 5C con polen 14 €*

*Puerros con salsa de Queso 10 €*

*Lacón Casero con Pimientos asados 11 €*

*Lasaña de Pepa 11 €*

*Alcachofas confitadas y foie 14 €*

*Garbanzos fritos y gambón 12 €*

*Terrina de manitas de cerdo con manzana 12 €*

*Lacón "al punto de sal" con pimientos 12 €*

*Ancas de rana con gracia 18 €*



CASA PEPA  
Hotel Rural

## *Escabeches, especialidad de verano*

*De Codorniz 10 €*

*De Trucha 10 €*

*De Conejo 10€*

*De Liebre 12 €*

## *Ensaladas*

*Ensalada Maragata 8€*

*Ensalada con Queso de Cabra 8 €*

*Templada de arroz 8 €*

*Especial de alubias 9€*



CASA PEPA  
Hotel Rural

## *Carnes*

*Pato confitado con chocolate 13 €*

*Guiso de Pepa 11€*

*Entrecot de vaca 18 €*

*Chuleta de ternera 16 €*

*Lomo adobado con castañas escabechadas 13€*

*Pierna / Paletilla de lechal, por encargo 21 €*

## *Pescados*

*Bacalao al estilo Casa Pepa 13 €*

*Bacalao Ajo Arriero al punto de sal 15 €*

*Congrio al Ajo Arriero 16 €*



CASA PEPA  
Hotel Rural

*Los Menús Se servirán por mesa completa.*

*No incluyen bebidas.*

*\*Cocido Maragato\**

*(por encargo) 20 €/persona*

*\*Menú Tradicional\**

*Ensalada, guiso, postre 15 €/persona*

*Pregunte por nuestros platos Vegetarianos, Veganos  
y Sin Gluten.*



*10% i.v.a. incluido en todos los platos de la carta*