

L A T A B E R N A D E

• P E P E •

- E N O T E C A -

  @latabernadepepec

ENTRADAS

BOMBONES DE YUCA..... RD\$365.00
Rellenos de longaniza y queso mozzarella en salsa de pimientos y alcapparas.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO..... RD\$385.00

EMPANADAS DE YUCA ARTESANAL RD\$495.00
Masa crocante de yuca artesanal, rellenas de ropa vieja, queso manchego y alioli de chipotle.

PIQUILLOS RELLENOS..... RD\$450.00
Rellenos de queso ricotta y cabra, hummus de garbanzos y pan pita de la casa.

DIP DE ESPINACA.....RD\$425.00
Con pan pita horneado.

SIU MAI DE CERDO.....RD\$465.00
Cocidos al vapor, rellenos de lomo de cerdo y salsa ponzu trufada.

RAVIOLI DE COCHINILLO.....RD\$490.00
Rellenos de cochinillo confitado, queso de cabra y cebollas caramelizadas en salsa de salvia y tocineta.

TACO DE BARRIGADA CON SALSA VERDE..... RD\$475.00
Pancetta crujiente, puré de habichuelas negras, pico de gallo, alioli de perejil y tortilla de maíz.

FRI TTO MISTO.....RD\$520.00
Camarón, calamar y pesca del día, servidos sobre bastones de yuca crujientes y salsa criollita.

DUMPLINGS DE CAMARONES.....RD\$540.00
Rellenos de camarones, terminados a la plancha sobre salsa hindú y toques de albahaca.

CARPACCIO DE RES.....RD\$540.00
Finas láminas de res con vinagreta de parmesano, rúcula y quínoa.

TUNA TATAKI..... RD\$575.00
Mermelada de tomate y jengibre con puré de ajo blanco y almendras.

TABLA MIXTA.....RD\$690.00
Queso manchego y embutidos españoles.
Pan campesino, miel y mermelada de tomate.

TABLA DE QUESOS.....RD\$790.00
Parmesano, blue cheese, manchego, camembert y cabra.
Pan campesino, miel y mermelada de tomate.

PULPO AL CARBÓN.....RD\$850.00
Importado, terminado a la brasa, yuca al carbón, papa coctel, hongos portobellos, ensaladita de rúcula y alioli anticuchero.

SUSHIS

SALMÓN BATAYAKI ROLL..... RD\$450.00
Camarón, pepino y cream cheese.
Con láminas de salmón gratinadas con mantequilla oriental de parmesano y toque cítrico.

JAPANESE ROLL.....RD\$485.00
Rollo frito de camarón, cream cheese, puerro, masago, salmón ahumado, aguacate y salsa de miel.

TUNA RICELESS.....RD\$525.00
Relleno de king crab y salsa de anguila.

ACEVICHADO ROLL..... RD\$495.00
Camarón crocante, pepino y aguacate.
Cubierto con láminas de dorado y crujiente de calamar con salsa acevichada ahumada.

CRISPY SHRIMP RICE.....RD\$515.00
Tartare crocante de camarón y guacamole.

TUNA-CURRY ROLL.....RD\$525.00
Camarón, cream cheese, salmón, aguacate, tuna sellada al curry y quinoa crocante.

CRUDOS

CEVICHE CLÁSICO.....RD\$625.00
Al estilo peruano con aguacate, batata quemada a la naranja y chips de plátanos.

CEVICHE CAPÓN.....RD\$595.00
Ceviche de tuna con pepino japonés, leche de tigre y aire de jengibre.

CEVICHE MEXICANO.....RD\$625.00
Pescado marinado con cilantro, chiles verdes, acompañado de tortilla mexicana.

NORI

TSUKUNE.....RD\$460.00
Albondiga de pollo estilo japonés, salsa teriyaki casera, acelga y manzana marinadas en vinagreta de limón asado.

PORK BELLY.....RD\$485.00
En hoisin de frutos rojos, repollo morado, menta y rabanito encurtido.

SPICY CRAB.....RD\$520.00
Cangrejo, alioli de sriracha, chicharrón de cerdo, cebolla encurtida y puerro fino.

CÓCTEL DE CAMARÓN.....RD\$530.00
Camarones en salsa rosada, cebolla encurtida, cilantro y toques de limón.

TUNA.....RD\$525.00
Tartare de atún y aguacate, ponzu de coco, cebolla roja encurtida y ajonjolí.

SPICY SALMÓN.....RD\$550.00
Cubos de salmón en alioli de sriracha, puerro fino y ajonjolí.

Impuestos no incluidos

SOPAS & CALDOS

SOPA DE LENTEJAS.....RD\$395.00
De cocción larga, con chorizo y costillas de cerdo ahumada.

CALDO ESTILO TABERNA.....RD\$525.00
Concentrado de sabores y aromas, un clásico de la casa.

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACA Y RICOTTA.....RD\$430.00
Baby espinaca, rúcula, queso ricotta, almendras laminadas y cranberry con dressing de mostaza y miel.

ENSALADA CESARRD\$470.00
Lechuga romana, tocineta, pollo a la parrilla, parmesano y aderezo cesar del chef.

ENSALADA ANGUS BEEF.....RD\$550.00
Lechuga, tenderloin a la parrilla, cebolla, aguacate, tocineta, maíz asado, croutons, pimientos rostizados y aderezo parrillero de la casa.

LA BURRATA.....RD\$685.00
Mermelada de tomate, rúcula y pesto de albahaca.

ARROCES & RISOTTOS

RISOTTO DE HONGOS PORCINI.....RD\$650.00
Sobre carpaccio de res.

RISOTTO PEPE.....RD\$825.00
Risotto al limón con medallón de filete de res en salsa de champiñones.

ARROZ ORIENTAL.....RD\$725.00
Concón de arroz oriental, tenderloin al wok envuelto en salsa de ostión.

SOCARRAT CON CHICHARRÓN.....RD\$1,250.00

SOCARRAT DE LANGOSTINOS Y CAMARONES....RD\$1,750.00

SOCARRAT CON CHULETÓN.....RD\$1,900.00
(Certified Angus Beef)

PASTAS

PASTA A LA PEPE.....RD\$725.00
Pasta aglio e olio, tenderloin y parmesano.

HOUSEMADE PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE.....RD\$490.00

AMATRICHICHA.....RD\$495.00
Tocineta ahumada, salchicha, cebolla, vino tinto y parmesano.

PASTA TABERNA.....RD\$525.00
Jamón serrano, trufa, crema de leche y rúcula.

PASTA CON PESTO Y CAMARONES.....RD\$650.00
Pasta a elección, con pesto de albahaca y parmesano, acompañada de camarones.

PESCADOS & MARISCOS

SALMÓN BRASA Y MISO.....RD\$885.00
Salmón a la parrilla con salsa de miso, coco y miel, acompañado de arroz estilo marroquí.

SALMÓN A LA MIEL DE SESAMO.....RD\$895.00
Servido con chowfan de quinoa.

PESCA DEL DIA EN SALSA DE CAMARONES.....RD\$890.00
Acompañado de risotto de azafrán.

SUDADO DE PESCA DEL DIA.....RD\$925.00
Acompañado de arroz blanco.

LANGOSTINOS A LA PARRILLA.....RD\$1,350.00
Frescos langostinos a la parrilla con aliño de ajo y perejil, acompañados de pasta aglio e olio.

LANGOSTA THERMIDOR (P/L).....RD\$1,600.00

CARNES & AVES

SOLOMILLO TABERNA.....RD\$615.00

Filete de cerdo a la parrilla con mil hojas de papas y salsa de cochinillo.

POLLO AL CAZADOR.....RD\$595.00

Cocido a fuego lento con hierbas provenzales, papines salteados y ensaladita fresca.

BONDIOLA DE CERDO.....RD\$690.00

Acompañado de risotto parmesano.

OSSOBUCO DE RES A LA MILANESES.....RD\$750.00

Con risotto del chef.

TENDERLOIN.....RD\$795.00

A la parrilla, con papas francesas.

Salsas: Roquefort, mostaza, pimienta y hongos . . . RD\$ 75.00

ASADO DE CHIVORD\$825.00

Acompañado de arroz meloso y pesto de cilantro.

LACÓN DE CERDO BRASEADO.....RD\$990.00

Con ensalada de rúcula y piña encurtida, papas y portobellos salteados.
(Para compartir)

SHORT RIB BRASEADO.....RD\$1,200.00

Con Pappardelle y hongos trufados.

FLAT MEAT CHIFERO.....RD\$1,195.00

(Certified Angus Beef)

A punto, acompañado de espinacas, salsa chifera y arroz oriental.

CANILLA DE CORDERO.....RD\$1,395.00

Con hummus de habichuelas blancas, almendras tostadas y puré de cepa de apio.

RIBEYE 16 OZ.....RD\$1,585.00

(Certified Angus Beef)

Acompañado de mil hojas de papas y espinacas salteadas.

HAMBURGER

ANGUS BURGER.....RD\$525.00

Con queso cheddar, mayonesa de perejil, aros de cebolla y bacon jam.

TUNA BURGER.....RD\$545.00

Filete de atún tataki, con pan brioche, hilos de papas, salsa dinamita y pepinillos

GUARNICIONES

RD\$275.00

TOSTONES
CONCÓN CON MAÍZ
Y LONGANIZA
PURÉ CEPA DE APIO
MIL HOJAS DE PAPA

VEGETALES A
LA PARRILLA-SALTEADOS
RISOTTO PARMESANO
PAPAS FRANCESAS
PURÉ DE PAPA