C´A LA PEPI

RACIONES

Patatas al ajillo C'A LA PEPI · 8,50 €
Las patatas al ajillo de toda la vida. Pero a nuestra manera.

Croquetas (8 uds.) · 10,00 €
Las de casa, las de jamón y alguna sorpresa para valientes.

Revuelto de morcilla · 11,00 €
Morcilla de Sotillo Pablo Díaz, piñones y un pequeño toque dulce.

Somarritos · 12,50 €
Cabecero de lomo ibérico con nuestro adobo secreto.

Chorizo a la sidra · 11,00 €
Chorizo de papada ibérica de Pablo Díaz, de Sotillo, y sidra natural.

Morro guisado · 12,50 €
De los de mojar pan y pedir más.

Oreja al ajillo · 11,50 €
Macerada a nuestra manera y hecha a la plancha.

Patatas Revolconas · 11,50 €
Las de casa.

Calamares a la romana · 13,50 €
Los de toda la vida, como deben ser.

Calle Las Parras, 8
05420 Sotillo de la Adrada · Ávila

C´A LA PEPI

TOSTAS

Panoli · 9,00 €
Pimientos asados en casa, anchoa en mariposa y aceite de oliva.

Jamón ibérico con tomate · 9,50 €
Jamón ibérico de cebo de campo, tomate y aceite de oliva.

Sardina ahumada · 9,00 €
Sobre mantequilla Imperial de Tineo.

Salmón ahumado · 9,50 €
Con queso fresco de cabra de Queserías del Tiétar.

Taco de Escabeche · 7,50 €
Bonito del Norte Ortiz en escabeche con nuestros pimientos asados.

IBÉRICOS

Jamón ibérico de cebo de campo · 21,00 €
José Luis Alonso Benito · 50 % raza ibérica · Seleccionado para nuestra casa.

Chorizo ibérico · 12,00 €
Roal · Chorizo ibérico extra-campaña, pimentón en su punto y sabor de siempre.

Salchichón ibérico · 12,50 €
Roal · Salchichón ibérico extra-campaña, aroma delicado y sabor redondo.

Lomo ibérico · 21,00 €
Roal · Lomo ibérico, una pieza para disfrutar despacio.

La Tabla de ibéricos C'A LA PEPI · 24,50 €
Lo mejor de nuestra chacina, para compartir.

QUESOS

Monte Enebro · 12,50 €
Queserías del Tiétar. Elegante, cremoso y de sabor profundo.

Montescusa semicurado · 13,00 €
Quesos Lominchar. Manchego D.O.P. de oveja, suave y equilibrado.

Montescusa viejo · 14,00 €
Quesos Lominchar. Queso viejo de oveja, intenso y de larga curación.

Ariscado curado · 14,50 €
Quesos Lominchar. Manchego D.O.P. de oveja, intenso y persistente.

La Tabla de Quesos de C'A LA PEPI · 24,00 €
Una selección de nuestros quesos, acompañada de mermeladas artesanas.

C´A LA PEPI

CONSERVAS CON NOMBRE PROPIO

Mejillones A Bateeira 7/10 · 14,50 €
A Bateeira · 7/10. Mejillón de batea propia, de gran calibre y elaboración artesanal, en un escabeche de autor.

Volandeiras A Bateeira · 16,50 €
A Bateeira · Galicia. Volandeiras gallegas seleccionadas, tiernas, sabrosas y con todo el carácter de las Rías.

AHUMADOS Y SALAZONES

Salmón ahumado · 17,50 €
Conchamar · Salmón seleccionado, de textura firme y delicada, con un ahumado suave y elegante.

Anchoas del Cantábrico (10 uds.) · 19,50 €
Conchamar · Anchoa del Cantábrico calibre 00, carnosa y de sabor profundo.

ENSALADAS

Vinagreta de jamón cocido · 12,00 €
Fresca, ligera y muy nuestra, con jamón cocido y una vinagreta sabrosa que invita a seguir.

Ensalada templada de Trigueros y bonito del norte en escabeche · 15,50 €
Espárragos trigueros, lascas de bonito del norte Ortiz en escabeche y una delicada vinagreta de cebolleta fresca y piparras.

Burrata cremosa y tomate rosa · 14,00 €
Burrata de corazón cremoso acompañada de tomate fresco. Sencillez, frescura y todo el sabor del buen producto.

Los pimientos de Félix Padre · 12,00 €
Pimientos asados, carnosos y dulces, preparados como los hacía Félix Padre. Una receta de casa.

C´A LA PEPI

PRIMEROS

Sopa de fideos · 8,00 €
Caldo casero de pollo y ternera, con fideos. También la servimos con menudillos.

Huevos rotos con jamón ibérico · 12,50 €
Patatas, huevos y jamón ibérico. No hace falta complicarlo más.

Tallarines al huevo · 11,50 €
Con mantequilla Imperial de Tineo, yemas de huevo y Ariscado curado.

CARNES

Entrecot · 20,50 €
Avileña-Negra Ibérica, con patatas y pimientos asados confitados.

Solomillo · 24,50 €
Avileña-Negra Ibérica, con patatas y pimientos asados confitados y salsa de pimienta negra.

Abanico ibérico · 19,50 €
Abanico ibérico, servido en pieza entera, con patatas revolconas.

PESCADOS

Bacalao Imperial al pilpil · 21,00 €
Bacalao Imperial Conchamar, grueso y jugoso, con su pilpil ligado a fuego lento.

Boquerones a la andaluza · 11,50 €
Boquerones enharinados y fritos al momento, crujientes por fuera y jugosos por dentro.

Calamar a la plancha · 14,50 €
Pieza entera de calamar, marcada a la plancha, tierna y jugosa, con nuestro majado de ajo y perejil.

C´A LA PEPI

POSTRES

Flan de huevo · 5,50 €
Casero, como debe ser.

Selección de petisú · 6,50 €
Un pequeño viaje a los sabores de la infancia.

Hojaldre artesano con nata y crema · 6,50 €
Hojaldre artesanal de Los Grillos, con nata y crema.

Sopa de Santa Teresa · 6,50 €
Una receta del recetario de la bisabuela Encarna.

Selección de quesos · 7,50 €
Monte Enebro, Montescusa viejo y Ariscado curado, con miel de castaño y nueces.

Ñañaro
Pan con vino y azúcar. Cortesía de la casa.

C´A LA PEPI

CARTA DE VINOS

BLANCOS

Amigos Blanco · 15,00 € · Copa 3,00 €
V.T. Castilla · Airén, Viognier y Sauvignon Blanc. Un blanco aromático y fresco, con fruta y buena estructura, fácil de beber y perfecto para acompañar nuestros aperitivos, pescados y mariscos.

Rippa Dorii Verdejo · 18,00 € · Copa 3,50 €
D.O. Rueda · Verdejo. Fresco, aromático y fácil de beber, con fruta blanca y el carácter propio de la variedad.

Os Areeiros · 20,50 € · Copa 4,00 €
IGP Ribeiras do Morrazo · 100 % Albariño. Pequeña bodega familiar de Vilaboa. Fresco, elegante y de marcada personalidad atlántica.

Mar de Frades · 29,50 €
D.O. Rías Baixas · 100 % Albariño. Mejor Blanco Joven de España — Guía Vinos Gourmets 2026. Vibrante y voluminoso, con fruta tropical, flores silvestres y un carácter salino muy marcado.

C´A LA PEPI

CARTA DE VINOS

TINTOS

Llano Las Navas Roble · 16,00 € · Copa 3,00 €
D.O.P. Cebreros · Garnacha Tinta. De nuestra tierra, trabajado parcela a parcela y con el carácter del lugar que lo vio nacer.

Pañofino Viña Singular 2023 · 19,50 € · Copa 3,50 €
V.T. Castilla · 100 % Tempranillo. Procedente de un viñedo plantado en 1942, el más viejo de la bodega. Fruta negra madura, notas minerales, especiadas y tostadas, con una crianza en barrica francesa bien integrada.

Abadía de San Quirce 6 Meses Barrica 2024 · 21,00 € · Copa 4,00 €
D.O. Ribera del Duero · Tempranillo. Fruta y crianza sutil. Premio Envero 2026: Mejor Tinto Joven/Roble.

Abadía de San Quirce Crianza · 27,00 €
D.O. Ribera del Duero · Tempranillo. Un Ribera profundo y equilibrado, con fruta madura, especias y una madera elegante. Premio Envero 2026 al Mejor Crianza.

Arzuaga Crianza · 32,00 €
D.O. Ribera del Duero. Un clásico de la Ribera, intenso y equilibrado, con una crianza bien integrada.

Corimbo · 33,00 €
D.O. Ribera del Duero · Tinta del País. Fruta negra, especias, profundidad, con una crianza elegante, equilibrada.

M9 · 59,00 €
D.O. Ribera del Duero · 100 % Tinta Fina. Viñedos de más de 65 años a 920 m. Fruta madura, notas minerales y monte bajo. Elegante, equilibrado y de final largo.