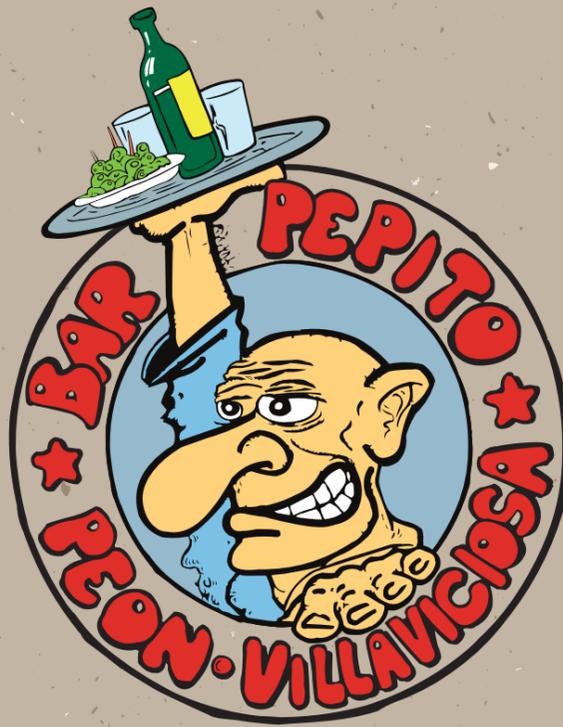
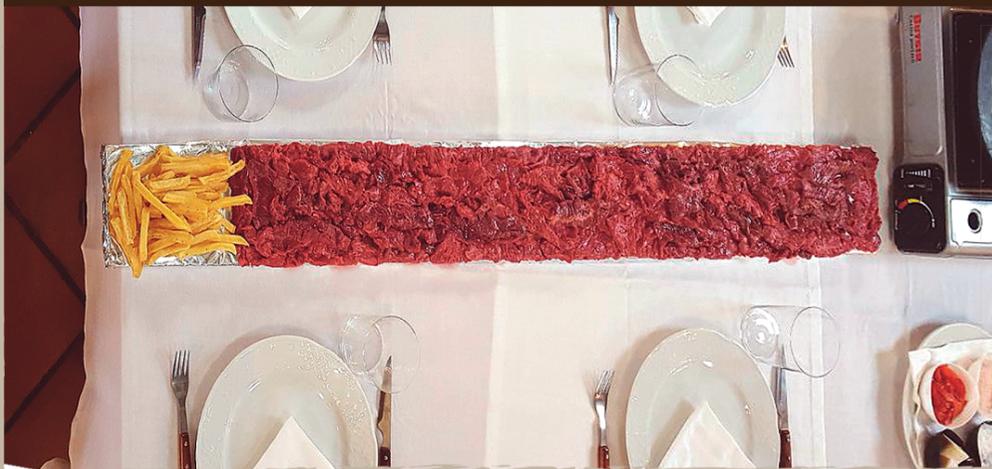


CARTA



"No nos apurar,
que el trabajo
embrutece,
enloquece y nadie
te lo agradece."

SUPER TABLON DE SUPREMA A LA PIEDRA



SUPER HAMBURGUESA

¡Tamaño bandeja de camarero!



BAR · RESTAURANTE · PARRILLA · MERENDERO



Casa Pepito Fue fundada allá por el año 1949, como tienda con taberna, o taberna con tienda, porque nunca se sabe si son más una cosa que otra este tipo de establecimientos nacidos con la vocación de satisfacer las más variopintas necesidades del medio rural. Naturalmente el establecimiento también era estanco.

Originariamente esta casa fue bautizada como Casa Ernesto (con la importancia que esto tiene, que era el nombre del padre de Pepito) de quien procede el nombre del bar, suegro de M^a Cristina.

Ernesto le encargó a Urbano, un albañil de Peón y no un peón de albañil, ya fallecido, que le hiciera una casa toda de piedra en un solar que era de su mujer. La casa se concluyó en un largo periodo de tiempo en comparación con los métodos de hoy en día.

Más tarde el negocio de tienda pasó a la hermana de Pepito, cuñada de M^a Cristina, a un local anexo al bar Casa Pepito. Cuando M^a Cristina se casó con Pepito, empezaron a dar comidas para bodas en el almacén, en lo que hoy es el comedor. Todos los del pueblo allí se casaban; una buena señal. El menú de boda por aquellos tiempos consistía en sopa de gallina, fabada, pollo, huevos en salsa y el arroz con leche que se servía de postre, también se empezó a dar comidas a diario a la gente del pueblo y tortillas a la gente que venía de Gijón, miles de estas últimas llevaba hechas M^a Cristina...

Desde que falleció Pepito, M^a Cristina se hizo cargo del negocio ayudada por su hija Julia y los primeros pinitos de su nieto Sergio. Julia propuso obras y realizó cambios en la decoración del establecimiento, que su madre aceptó convencida de las aptitudes de su hija. El local es ahora un pequeño museo etnográfico creado con la colaboración de clientes y la gente de Peón, recopila una colección de muchos útiles de labranza y utensilios domésticos antiguos de la zona, sin olvidar el vivo recuerdo de sus fundadores, Pepito y M^a Cristina.

A cuenta del llagar se habilitó una parrilla con capacidad para cien comensales, además goza de tres terrazas; dos de ellas cubiertas, una con capacidad para unas cuarenta personas y otra con capacidad para cincuenta personas, por último otra gran terraza y merendero al aire libre al lado del río España, con dos parrillas a disposición de nuestros clientes todos los días del año (si el tiempo lo permite) y un enorme "prau" para disfrute de los niños.

La parrilla funciona todos los días del año. Además ofrecemos todos los días menús variados.

A día de hoy recordamos cuando antiguamente M^a Cristina, se levantaba a las seis de la mañana para encender la cocina de carbón, preparar la fabada y cocer el famoso arroz con leche.

☎ 985 89 41 18 · 629 81 64 66

casapepito.es



CASA PEPITO

OS RECOMENDAMOS

Sartén de Güeli Patatas, picadillo, salsa cabrales, huevos y torto	9,00€
Cabritu al cocineru	15,00€
Platu Asturianu Patatas, huevo, chorizo, jamón y torto	12,00€
Quesu a la parrilla Con aceite de oliva y finas hierbas	9,00€
Cecina a las finas hierbas	12,00€
Gambitas al Pepito	10,00€
Carne a la piedra (2 personas)	28,00€
Pimientos del Padrón	7,50€

SUPER TABLON DE SUPREMA
DE CARNE A LA PIEDRA 30€

SUPER HAMBURGUESA 25€

ENTRADAS

Ensalada mixta Lechuga, tomate, cebolla, bonito, zanahoria, espárragos, aceitunas y huevo	9,00€
Ensalada cecina y queso de cabra Lechuga, tomate, cecina, queso de cabra, manzana, nuez, salsa de mostaza y miel	15,00€
Ensalada de la casa Lechuga, tomate y cebolla	5,00€
Ensalada especial Pepito Lechuga, tomate, cebolla, bonito, zanahoria, espárragos, aceitunas, huevo, remolacha y anchoas	12,00€
Espárragos con mahonesa	9,00€
Gambón a la plancha	15,00€
Tabla de embutidos	12,00€
Tabla de quesos Asturianos	13,00€
Tabla mixta Embutido y queso	15,00€
Pimientos del Bierzo con queso y anchoas	15,00€
Pastel de Cabracho	9,00€

FARTURA

Sopa de marisco	5,00€
Fabada Asturiana	10,00€
Carne asada	10,00€
Filete con patatas	10,00€
Cachopo con patatas	15,00€
Escalopines con patatas	11,00€
Plato de pueblu Chorizo, huevo y patatas	9,00€
Jamón, huevo y patatas	9,50€
Huevos con pisto y patatas	8,00€
Lomo con patatas	9,00€
Bacalao a la Vizcaína	15,00€
Salsas 2,00€/ud ·Cabrales ·Diablo· Brava ·Ali-Oli	

TAPEO

Lomo frito con pimientos	9,00€
Croquetas caseras	6,00€
Patatas bravas	6,00€
Patatas Ali-Oli	6,00€
Patatas al Cabrales	6,00€
Patatas Diablo Muy, muy picantes	6,00€
Patatas tres salsas	10,00€
Calamares	8,50€
Calamares frescos	15,00€
Chipirones fritos	9,00€
Chopitos	8,00€
Chorizo a la sidra	5,00€
Alitas a la barbacoa	8,00€
Fritos de pescado	14,00€
Queso (Azul o manchego)	10,00€

PARRILLA



Costillas de cerdo	11,00€
Pincho moruno	4,00€
Chorizo rojo	3,50€
Chorizo criollo	3,50€
Morcilla matachana	3,75€
Churrasco (Terñera)	12,00€
Entrecot	17,00€
Parrillada de carne (2 personas) Costillas, criollo, matachana y churrasco	28,00€
Parrillada de carne (4 personas) Costillas, criollo, matachana, chorizo rojo, pincho moruno, chuletinas de cordero y churrasco	45,00€

Parrilla todos los días de la semana

*Todos los platos de parrilla van acompañados de patatas fritas

CELIACOS

Pan para celíacos	1,50€
Embutido de bodega Jamón, chorizón, salchichón y queso	12,00€
Filete con patatas	10,00€
Costillas con patatas	11,00€
Lomo con patatas	9,00€
Churrasco (Terñera)	12,00€
Entrecot	17,00€
Jamón, huevos y patatas	9,50€
Gambón a la plancha	15,00€
Postre helados	

Freidora exclusiva para celíacos

Avisando con antelación podemos preparar otros platos y postres

*Avisen al camarero que son celíacos

*El restaurante solo asegura los platos de celíacos

VEGETARIANOS

Tabla de quesos Asturianos	13,00€
Queso a la parrilla Con aceite de oliva y finas hierbas	9,00€
Ensalada de la casa Lechuga, tomate y cebolla	5,00€
Espárragos con mahonesa	9,00€
Revuelto del prau Champiñones, pimientos, espárragos y huevo	10,00€
Patatas bravas	6,00€
Patatas al Cabrales	6,00€
Patatas Ali-Oli	6,00€
Patatas diablo Muy, muy picantes	6,00€
Huevos con patatas y pisto	8,00€

*Avisando con antelación se pueden preparar otros platos

LLAMBIOTAES (CASERES)

Tarta de nuez	3,50€
Tarta de arroz con leche	3,50€
Tarta de plátano	3,50€
Tarta de pera	3,50€
Tarta de queso	3,50€
Tarta de manzana	3,50€
Tarta de chocolate blanco y queso	4,00€
Tarta de chocolate y queso	4,00€
Arroz con leche	3,50€
Postre variado	14,00€

OTROS POSTRES

Tarta helada	3,50€
Helados variados	Consultar

Con el servicio de camareros:

NO SE ACEPTAN POSTRES NI TARTAS QUE NO SEAN DEL RESTAURANTE

Lista de ALÉRGENOS que pueden causar reacciones de tipo alérgico tanto en adultos como en niños.



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS PARA EL CLIENTE: REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte a nuestro personal.

Gracias.

BODEGA

TINTOS

Antaño (Crianza)	15,00€
Ramón Bilbao (Crianza)	13,50€
Alcorta (Crianza)	13,00€
Pata negra (Ribera de Duero - Roble)	13,00€
Davalillos (Rioja de la casa)	7,50€
Vino de la casa	5,00€

ROSADOS

Peñasal (Aguja)	9,50€
Pinord (Aguja)	9,00€
Vino de la casa	5,00€

BLANCOS

Pinord (Aguja)	9,00€
Marques de Vizhoja	10,00€
Mayor de Castilla (Rueda)	8,50€
Albariño	9,50€
Vino de la casa	5,00€

Señores clientes en la bodega disponemos de sota, caballo y rey o sea poca variedad de vino

Sangría de vino	8,00€
Sangría de sidra	8,00€
Jarra rubia de verano	8,00€



COMIDAS DE EMPRESA BODAS · BAUTIZOS · COMUNIONES

Desde
20,00€

Presupuesto sin compromiso

Si nos dices el precio personalizamos tu menú



- Zona de juegos con prau y portería para niños y mayores
- Parrillas a disposición del público (Consúltanos)
- Tenemos un libro de honor para clientes
- Amplio aparcamiento propio

*No se admiten bebidas de fuera



PROVEEDORES



Videsa
DISTRIBUCIONES

Polígono de Granda Nave 15
33199 Granda Siero (Asturias) | Tel.: 984 118 044
Móvil: 659 985 335
E-mail: videsa@live.com

www.videsadistribuciones.com



PASCOMPAN

pasión por el pavo... y el hielo



Avda. de Langreo 7A, Xixun 33186 El Berrón, Asturias

FRÍO CARNE ASTURIAS, S.L.U.



Avda. de Gijón, s/n
33180 Noreña (Asturias)
Tfno. 985 79 47 85
Fax 985 79 42 55



R.D.G.S. 1401170/O
Villaviciosa - Asturias - email - granjapilu@granjapilu.net



astursancar

Distribuidor Oficial



Avda. de la Playa, s/n
33320 COLUNGA
985 85 60 57
info@astursancar.com



Adrián Muñiz Fernández
Gestor Comercial

Lácteos del Jarama
www.lacteosdeljarama.com

Albe-Asturias

Carretera de la Estación, s/n
33429 Viella (Asturias)
Móvil: 673 593 073
albe.673593073@lacteosdeljarama.com



PROLUZ

DISTRIBUCIÓN DE CELULOSA Y
PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Polígono de Porceyo, C/ Johannes Kepler, 17. Nave 70 - Gijón, Asturias
Teléfono: 629 30 93 36 Email: infovaniz@gmail.com



Elías Rodríguez Martínez

Frutas Elias

629 431 458 / 630 019 808 eliasromar@gmail.com