



EL FARO
DE
PEPA
URBAN APARTMENTS



CARTA

ROOM SERVICE



Solicita a nuestro personal información de
alérgenos en caso de intolerancias
Please ask our staff about food allergens information

Todos los precios de esta carta incluyen IVA
All prices include VAT

¿TIENES HAMBRE? ☎️ PARA ROOM SERVICE LLAMA AL 981 939 498 • 🕒 DE 13:30 A 16:00H · 20:30 A 23:30H

ARE YOU HUNGRY? ☎️ For room service call +34 981 939 498 · From 13:30 to 16:00 h · 20:30 to 23:30 h



ENTRANTES

STARTERS



FOCACCIAS

10,90 €

Cecina, rúcula y crema de queso San Simón y tomate, mozzarella y aceite de albahaca

Cured beef, rucola and San Simón cream cheese and tomato, mozzarella and basil oil dressing

HUEVOS CAMPEROS FRITOS

8,50 €

Huevos camperos con cecina o jamón de castaña y patatas fritas caseras

Fried rancher eggs with chestnut ham or cured beef and homemade french fries

FINGERS DE POLLO

8,00 €

Fingers de pollo con ali-oli verde

Chicken fingers with ali-oli sauce

LANGOSTINOS

9,00 €

Langostinos empanados con salsa dulce y picante

Prawns: Breaded prawns with hot and sweet thai sauce

DIPS

8,00 €

Crudités de zanahoria y pan tostado con: crema de remolacha, hummus de garbanzo y hummus de guisante

Dips: Carrot crudité and toasted bread with three sauces: beetroot cream, hummus and green peas hummus

CROQUETAS A ELEGIR

8,50 €

Centolla al azafrán, ternera guisada a la cerveza negra o de espinacas al ajillo con pipas

Croquettes to choose: King crab with saffron, stewed veal with guinness beer or spinach and garlic

BROCHETAS DE POLLO

9,50 €

Brochetas con salsa Satay de cacahuete y leche de coco

Chicken Satay skewers with peanut dipping sauce

TEMPURA DE VEGETALES

8,75 €

Tempura de vegetales de temporada acompañada de salsa de soja

Vegetable tempura: Seasonal vegetables tempura with soya sauce



ENSALADAS

SALADS



ENSALADA D'ANJOU

8,90 €

Canónigos y rúcula, pera, almendras tostadas, rabanitos, granada y queso de Mahón con vinagreta de frutos rojos

D'Anjou: Watercress and rucola, pear, toasted almonds, baby radishes, pomegranate and Mahón cheese served with red berries vinaigrette dressing

ENSALADA TROPICAL

10,50 €

Mezclum de lechugas, langostinos salteados, piña a la parrilla, aguacate, papaya y anacardos con vinagreta cítrica

Tropical: Lettuce mixture, sautéed prawns, grilled pineapple, avocado, papaya, cashew nuts and citric vinaigrette

ENSALADA DE POLLO

8,90 €

Mezclum de lechugas, pechuga de pollo a la parrilla, parmesano, bacon y tomate con vinagreta de mostaza y miel

Chicken: Grilled breast chicken, parmesan cheese, bacon, tomato and lettuce with mustard and honey dressing

ENSALADA DE ESPINACAS

7,90 €

Brotos de espinacas, queso de cabra, orejones, cebolla crujiente, manzana y nueces con vinagreta balsámica

Spinach: Baby spinach, goat cheese, crispy onions, apple, walnuts and dried apricots with a balsamic dressing



PARA ACOMPAÑAR TU BURGUER

TO GO WITH BURGERS

PATATAS FRITAS

French fries

2,50 €

BROTOS VERDES

2,50 €

Con aliño de sésamo | *Green salad with sesame dressing*

Pídelas con nuestras salsas caseras de chipotle picante, ali-oli verde, mayo de cebolla confitada o curry rojo + 1,00 € (dos a elegir)

PATATAS GRUESAS FRITAS

3,00 €

Caseras y crujientes

Chunky french fries. Homemade and extra crispy

YUCA FRITA

Fried Yucca

3,50 €

You can order your favorite fries with spicy chipotle sauce, red curry, green alioli or balsamic onion mayonnaise + 1,00 € (choose two)



BURGUERS
BURGUERS

TODAS NUESTRAS BURGUERS ESTÁN HECHAS A LA PARRILLA Y LLEVAN NUESTRA SALSA ESPECIAL

GRILLED BURGUER, DAILY BREAD, HOMEMADE SAUCES, OWN RECIPES

Hemos elegido el tipo de pan que mejor le va a cada burger, el pan de hamburguesa con semillas de amapola o el artesano, pero puedes cambiarlo si lo deseas o sencillamente pedirla sin pan.

También disponemos de pan sin gluten (+0,50€)

We have selected the best kind of bread for each burger, white bread with poppy seeds or artisan bread. You can change it if you wish or simply order it without bread. We also have gluten - free bread. (+0,50€)

→ Nuestras burgers están elaboradas con cuartos traseros y falda de buey criado en libertad, alimentado de forma natural y con una media de edad de 7 años. La carne de nuestro proveedor ha sido considerada por prestigiosos medios internacionales como una de las mejores carnes del mundo.

→ 180 g de carne de vacuno raza rubia gallega certificada 100% alimentación vegetal, sin hormonas ni conservantes



→ *Our burgers are made with ox meat reared free, fed naturally and with an average age of seven years. The meat of our supplier has been described by leading international media as one of the best steaks of beef in the world.*

→ *6.3 oz of beef "Galician blonde breed" certified, 100% vegetable diet without hormones or food preservatives*

¿TE APASIONA LA CARNE? CAMBIA LA DE TU BURGUER Y DESCUBRE NUEVOS SABORES

Meat you crazy? Change your burger meat and discover new flavors



200 gr Buey
200 gr Ox
+ 6 €



150 gr Cerdo ibérico
150 gr Iberian Pork
+ 1,5 €



180 gr Chuleta
180 gr Cow steak
+ 3 €



150 gr Pollo
150 gr Chicken

Sin incremento / No increase

BURGUERS



BURGUERS ESPECIALES

SPECIAL BURGUERS



PEPITA PITA | 150 GR

 7,50 €

Contramuslo de pollo marinado en especias cajún, cheddar, lechuga, tomate y cebolla caramelizada en pan artesano

Marinated pen chicken thigh with cheddar cheese, lettuce, tomato and caramelized onion in artisan bread

PEPITA HINDI | 150 GR

 8,25 €

Burguer de pollo, salsa de curry y mango, anacardos, lechuga, tomate y cebolla roja

Chicken burger, cashew nuts, curry mango sauce, lettuce, tomato and red onion

PEPITA LAPONIA | 150 GR

 9,90 €

Burguer de salmón fresco a la parrilla con salsa tártara, lechuga y tomate

Fresh salmon steak burger with tartar sauce, lettuce and tomato

PEPITA NÓRDICA | 150 GR

 10,00 €

Burguer de bacalao con ali-oli de piquillo, cebolla caramelizada y brotes de espinacas

Cod steak burger with piquillo pepper alioli, caramelized onion and spinach

PEPITA SERRANITA | 150 GR

 9,50 €

Burguer de cerdo ibérico, crema de queso manchego, crujiente de jamón serrano, lechuga, tomate y cebolla roja

Cured Manchegan cream cheese, crispy iberian ham, lettuce, tomato and red onion

PEPITA SUPREME | 180 GR

 11,90 €

Burguer de chuleta con salsa de boletus, crujiente de parmesano, huevo a baja temperatura y canónigos

Cow steak burger with boletus sauce, crunchy Parmesan and low temperature cooked egg

PEPITA VEGGIE | 150 GR

 8,00 €

Burguer de setas, alubias, garbanzos, cacahuetes, espinacas frescas y pimientos asados con tomate, lechuga y cebolla roja

Vegetable burger made of spinach, wild mushrooms, roasted peppers, chick peas and peanuts, lettuce, tomato and red onion

PEPITA CROCANTE | 150 GR

 9,00 €

Burguer de verduras y hortalizas de temporada con rebozado crujiente de maíz, tomate, lechuga, cebolla roja y salsa Tzatziki

Corn breaded vegetable burger with lettuce, tomato, red onion and Tzatziki sauce

BURGUER EXTRAS | SELECCIÓN DEL CHEF

Queso de cabra + 1 €

Salsa barbacoa + 0,50 €

Cebolla crujiente + 0,50 €

Jalapeños + 0,50 €

BURGUER EXTRAS | CHEF'S CHOICE

Goat cheese + 1 €

Barbecue sauce + 0,50 €

Crispy onion + 0,50 €

Jalapenos + 0,50 €



BURGUERS DE TERNERA

BEEF BURGUERS



LA PEPITA

7,50 €

Queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla roja en pan artesano

Cheddar cheese, lettuce, tomato and red onion in artisan bread

PEPITA CHAPARRITA

8,90 €

Guacamole, jalapeños, bacon, lechuga, tomate y cebolla roja

Guacamole, jalapeños, bacon, lettuce, tomato and red onion

PEPITA REILY

8,90 €

Bacon, pepinillos, queso cheddar, salsa barbacoa, lechuga, tomate y cebolla roja

Bacon, pickles, cheddar cheese, barbecue sauce, lettuce, tomato and red onion

PEPITA RIANXEIRA

8,75 €

Queso San Simón gratinado, panceta crujiente, lechuga, tomate y cebolla roja

Grilled San Simón cheese, crispy Galician bacon, lettuce, tomato and red onion

PEPITA PAMPERA

8,50 €

Queso provolone, chimichurri, lechuga, tomate y cebolla roja en pan artesano

Provolone cheese, chimichurri sauce, lettuce, tomato and red onion in artisan bread

PEPITA SORRENTINA

8,90 €

Rúcula, mozzarella fresca fundida, orégano, tomate seco en aceite de oliva y cebolla crujiente

Fresh mozzarella, oregano, sun dried tomato, crispy onions and rucola

PEPITA ROUGE

9,90 €

Foie fresco a la parrilla, manzana caramelizada, lechuga y tomate

Fresh grilled foie grass, caramelized apple, lettuce and tomato

PEPITA CORLEONE

9,50 €

Pesto rojo, lascas de queso Parmesano y rúcula

Red pesto, parmesan cheese and rocket salad



BURGUERS DE BUËY

OX BURGUERS



PEPITA MANTECA

13,50 €

Doble de queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla roja

Cheddar cheese, lettuce, tomato and red onion

PEPITA SUMMUN

14,00 €

Queso azul, lechuga, tomate y cebolla en pan artesano

Blue cheese, lettuce, tomato and caramelized onion in artisan bread



MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU



ELIGE TU MENÚ

Choose your menu

1 PLATO PRINCIPAL

Main dish

PULGARCITA

Burguer de ternera de 100 gr con queso cheddar

Cheddar cheese burger

PULGARCITA VEGGIE

Burguer vegetal

Vegetable burger

PECHUGUITAS

Pechuguitas de pollo de corral empanadas

Homemade chicken nuggets

PULGARCITA ESPECIAL

+ 1 €

Sorrentina, Rianxeira o Reily

Sorrentina, Rianxeira or Reily

+

2

PATATAS FRITAS

French fries



+

3

BEBIDA

Agua, refresco o zumo

Beverage: Still water, soft drink or juice



+

4

POSTRE

Helado o yogurt

Dessert: Ice cream or yoghurt



PARA NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS

Only for children under 12

7,25 €

INFANTIL



POSTRES

DESSERTS



PUDDING DE TOFFEE

4,50 €

Bizcocho cremoso y caliente recubierto de toffee con helado de plátano

Sticky toffee pudding: Creamy and hot pudding coated with toffee and banana ice cream

CRUMBLE

4,50 €

Crumble de manzana asada con sorbete de mora

Crumble: Baked apple crumble with blackberry sorbet

CHEESE CAKE

4,50 €

Cheese cake en vasito con coulis de frutas del bosque

Cheesecake with berries coulis

1/2 GINTONIC

3,75 €

Media copa de Seagram´s con tónica

Schweppes

Half glass of Seagram´s gin with Schweppes tonic

BROWNIE

4,50 €

Brownie de chocolate belga con helado de vainilla

Belgian chocolate brownie with vanilla ice cream

MACEDONIA DE FRUTAS

4,50 €

Macedonia con espuma de maracuyá y chocolate blanco

Fruit salad with maracuya foam and white chocolate

COULANT ROCHER



Sin gluten
Gluten free

5,00 €

Bizcocho de chocolate con crema de avellana

Chocolate cake with hazelnut cream

HELADO

3,00 €

2 bolas de helado a elegir: fresa, vainilla, mora, chocolate o plátano

Ice cream: 2 scoops to choose: strawberry, vanilla, blackberry, chocolate and banana.



POSTRES CASEROS ELABORADOS CADA DÍA *

DEBIDO A LA ELABORACIÓN CASERA DE NUESTROS POSTRES Y PARA EVITAR POSIBLES TRAZAS DE GLUTEN, EL COULANT ROCHER LO ADQUIRIMOS A UN PROVEEDOR ESPECIALIZADO

HOMEMADE DESSERTS MADE EVERY DAY *

OUR HOMEMADE DESSERTS ARE PREPARED EVERY DAY SO IT IS NOT POSSIBLE TO AVOID POSSIBLE TRACES OF GLUTEN, OUR GLUTEN FREE DESSERT IS RECEIVED FROM A SPECIALIST SUPPLIER



BEBIDAS

BEVERAGE



AGUA CON O SIN GAS

1,50 €

Still water or sparkling water

ZUMOS VARIADOS

1,80 €

Juices

REFRESCOS

2,20 €

Soft drinks

CERVEZA ESTRELLA GALICIA 1/3

2,30 €

Estrella Galicia Beer 1/3

CERVEZA SIN ALCOHOL

Beer without alcohol

2,40 €

CERVEZA ARTESANA LA PEPITA

3,00 €

La Pepita craft beer

SIDRA MAELOC ECOLÓGICA 330ML

2,40 €

Ecological cider Maeoloc