

Entrantes

1. Sossos a la andaluza o con tartaleta de huevo.....	15,50
2. Chocos.....	15,50
3. Calamares a la romana o a la andaluza.....	22,00
4. Mejillones a la marinera.....	15,50
5. Mejillones a la plancha.....	14,50
6. Anchoas en salaó del Cantábrico (2 lomos).....	4,50/unidad
7. Carpaccio de ternera.....	16,00
8. Carpaccio de atún.....	14,50
9. Brandada de bacalao.....	16,50
10. Tartar de salmón.....	17,00
11. Erizos gratinados.....	6,00/unidad
12. Almejas a la muselina de ajo o marinera.....	S/M
13. Pulpo a la brasa.....	24,00
14. Cigalitas salteadas del Puerto de Blanes.....	S/M
15. Gambita mediana del Puerto de Blanes.....	29,50
16. Pulpo a la gallega o a la catalana.....	22,00
17. Patatas Bravas.....	7,50
18. Gambas al ajillo.....	19,50
19. Croquetas de jamón ibérico.....	2,90/unidad
20. Croquetas de rape y gambas.....	3,00/unidad
21. Tostadas con jamón ibérico.....	24,00
22. Berberechos naturales.....	22,00
23. Navajas.....	21,00

Ensaladas

24. Ensalada de la casa.....	10,50
25. Ensalada de atún, cebolla y tomate.....	14,50
26. Ensalada de pollo con queso.....	16,50
27. Melón con jamón ibérico.....	24,00
28. Ensalada de gambas.....	21,00
29. Ensalada Capresa, tomate con mozzarella de búfala.....	15,00
30. Parrillada de verduras.....	15,00
31. Ensalada de salmón marinado.....	15,95

Sopas

32. Sopa de cebolla.....	9,70
33. Sopa de tomate.....	6,95
34. Sopa de pescado.....	18,00
35. Sopa de Pollo.....	8,00
36. Gazpacho.....	7,00

Te recomendamos

Tortilla española.....	10,50
Ostron de Belle nordet.....	4,90/unidad

Paellas

Prezo por persona. Mínimo 2 personas

37. Paella a la marinera.....	19,95
38. Paella de montaña.....	19,00
39. Fideuá.....	19,95
40. Arroz negro.....	19,95
41. Arroz caldoso con bogavante (2 personas).....	65,00
42. Arroz de pulpero, gambas y nyora.....	25,00

Tenemos arroz sin gluten

Pasta fresca

43. Espagueti Fruti di Mare.....	19,00
44. Espagueti Boloñesa.....	14,00
45. Espagueti al pesto.....	14,00
46. Canelons de la casa.....	15,00
47. Macarrones a la boloñesa.....	15,00
48. Fetuccini a la crema de salmón fresco.....	18,00
49. Fetuccini a los cuatro quesos.....	17,00
50. Espaguetis carbonara con nata.....	15,00

Carnes

51. Escalopa milanesa.....	15,00
52. Escalopa a la cazadora.....	16,00
53. Entrecota la parilla, a la pimienta verde o al diablito.....	25,00
54. Chuletón 500 gr estilo Jospet.....	35,00
55. Filete de ternera al roquefort o moixernons.....	27,00
56. Filete de ternera al Oporto con foie.....	28,00
57. Hígado de ternera con cebolla.....	18,00
58. Costillas de cordero.....	22,00
59. Paletilla y Pierna fileteada de cordero a la brasa.....	20,00
60. Pechuga de pollo con salsa agri dulce.....	15,95

Pescado y marisco

61. Salmón a la crema de ajos tiernos.....	26,00
62. Lenguado al horno o a la plancha.....	29,50
63. Merluza con "gamba" o marinera.....	24,00
64. Rape a la crema de erizo.....	29,00
65. Rape a la plancha o donosti.....	27,00
66. Caldereta de rape, langosta y patata.....	45,00
67. Parrillada de pescado (2 personas).....	80,00
68. Calamares a la plancha.....	19,50
69. Sepia con patatas "al serrallo".....	18,00
70. Mariscada (2 personas).....	80,00
71. Bacalao gratinado.....	22,00
72. Pescado del día.....	S/M
73. Bogavante a la ibicenca.....	65,00
74. Salmón a la plancha o marinera.....	25,00

Pizzas

1. Margherita.....	11,50
Tomate, mozzarella y orégano	
2. Napoletana.....	13,00
Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y orégano	
3. Con Prosciutto.....	11,50
Tomate, mozzarella, jamón y orégano	
4. Tono.....	13,00
Tomate, mozzarella, atún y cebolla y orégano	
5. Diavolo.....	13,50
Tomate, mozzarella, salami, champiñones, guindilla vasca y orégano	
6. Hawaii.....	13,00
Tomate, mozzarella, jamón dulce, piña natural y orégano	
7. Del Cheff.....	13,50
Tomate, mozzarella, champiñones, jamón dulce, atún, pimienta y orégano	
8. Vegeteriana.....	13,00
Tomate, mozzarella, pimiento, alcachofa, cebolla, champiñones y orégano	
9. Frutti di Mare.....	16,75
Tomate, mozzarella, anchoas, gambas, mejillones, rape, caviar y orégano	
10. 4 Formaggi.....	15,00
Tomate, mozzarella, parmesano, emmental, roquefort y orégano	
11. Bei Pepe.....	15,00
Tomate, mozzarella, cebolla, huevo, carne y orégano	
12. Caprichosa.....	15,00
Tomate, mozzarella, beicon, chorizo, atún, ajo y orégano	



Restaurant BEI PEPE

Postres

Brazo de gitano.....	6,90
Flam especial.....	7,50
Tiramisu.....	6,90
Crema catalana.....	6,50
Zumo de naranja natural.....	6,00
Piña natural.....	6,50
Lionesas caseras.....	7,10
Melón.....	6,25
Fresas.....	S/M
Flamet de cielo.....	7,10
Coulard casero.....	7,50
Tatin de manzana.....	7,00
Espuma de yogur.....	6,90
Bolas de helado.....	6,00
Helado de Ratafia artesano.....	6,30
Pastel de queso.....	7,50

*Cocinar
con Amor,
te alimenta
el Alma*

I.V.A. INCLUIDO
WIFI PASSWORD: beipepe@gmail.com