

100



Rincón de Pepe
CENTENARIO

MENÚ

-1925-

APERITIVO

Caldito de cocido con mini pelota
Bocado de zarangollo murciano
Tartaleta de morcilla de verano

ENTRANTES

Panaché de verduras de nuestra huerta
sobre crema de tubérculos y yema de corral

Alcanciles estofados con gamba blanca de
Mazarrón al aroma de manzanilla

Berenjenas a la crema con jamón
ibérico y gambas

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de merluza a la murciana
con piñones

Paletilla de cabrito lechal, asada al
estilo Rincón de Pepe

POSTRE

Leche frita flambeada con licor
y helado de turrón

65€ p.p
Maridaje 30€

Somos *tradición*, porque
fuimos *vanguardia*.