

The background of the entire image is a photograph of a grand, ornate theater interior. The theater has multiple tiers of balconies with intricate carvings and gold-colored details. The stage is visible in the distance, and the foreground is dominated by a large, dark, textured mask, possibly a Venetian mask, which is slightly out of focus. The lighting is warm and golden, creating a festive and elegant atmosphere.

# PEPITO

RESTAURANT & SHOW *Brillo*

## FIN DE AÑO

## 2025





## APERITIVO

MIMOSA DE FRAMBUESA /SULFITOS

MESA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS NACIONALES /LACTOSA

## CÓCTEL

TURRÓN DE FOIE SOBRE HOJALDRE DULCE CON YOGUR COLADO Y CROCANTE DE ALMENDRA /LACTOSA-GLUTEN-FRUTOS SECOS-HUEVO-SOJA

CANAPÉ DE ENSALADILLA DE BOGAVANTE CON PERLAS DE TOBIKO NEGRO /CRUSTÁCEO-HUEVO-GLUTEN-PESCADO

TOSTA DE PULPO AL OLIVO CON CHALACA Y MAYONESA DE OLIVAS NEGRAS /HUEVO-GLUTEN-SULFITOS-MOLUSCO

BROCHETA DE GAMBA ENVUELTA EN CRUJIENTE DE PATATA Y SU FUMET /CRUSTÁCEO-SULFITOS-GLUTEN-PESCADO

CROQUETA DE LANGOSTINO Y TRUFA /CRUSTÁCEO-SULFITOS-GLUTEN-HUEVO-LACTOSA

## EN MESA

### ENTRANTE A COMPARTIR

ENSALADA TEMPLADA DE JAMÓN DE PATO SOBRE BONIATO ASADO Y LASCAS PARMESANO /LACTOSA-FRUTOS SECOS-SULFITOS-MOSTAZA

### PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

ENTRECOTTE CON SALSA STROGONOFF Y PARMENTIER DE PATATA /LACTOSA-GLUTEN-MOSTAZA-SULFITOS

TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSA TONNATA Y ALCAPARRAS CRUJIENTES CON CHERRYS AL YUZU /PESCADO-HUEVO-LACTOSA-MOSTAZA-SULFITOS-SOJA

## POSTRE

PANETTONE DE TURRÓN CON CANACHE VIBRANTE DE CHOCOLATE /GLUTEN-HUEVO-LACTOSA-FRUTOS SECOS-SOJA-SULFITOS

## BODEGA

VINO TINTO LEGARIS CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO BERONIA VERDEJO DO RUEDA

1/5 CERVEZA Y TINTO DE VERANO

AGUA Y REFRESCOS

CAFÉ

## RESOPÓN

A PARTIR DE LAS 2:00

GLUTEN-LACTOSA-MOSTAZA-SULFITOS-HUEVO MINIBURGUER DE TERNERA, IDIAZABAL, BACON, MOSTAZA Y MIEL

GLUTEN-SOJA-HUEVO-LACTOSA-MOSTAZA-SULFITOS GYOZA DE POLLO AL CURRY

GLUTEN-HUEVO-LACTOSA-FRUTOS SECOS-SULFITOS POP DOTS

GLUTEN-HUEVO-LACTOSA-FRUTOS SECOS BROWNIE

MENÚ BODEGA + COPA DE CAVA + UVAS Y COTILLÓN + RESOPÓN: 125€

MENÚ BODEGA CON CHAMPAGNE + UVAS Y COTILLÓN + RESOPÓN: 155€

ENTRADA 7 ESPACIOS MUSICALES + 3 COPAS: SUPLEMENTO 25€





# INFO Y RESERVAS

695 865 606

RESERVAS@PEPITOBRILLO.COM

AVDA. LOCUTOR VICENTE HIPÓLITO Nº39 - PLAYA SAN JUAN ALICANTE

[www.pepitobrillo.com](http://www.pepitobrillo.com)   [@pepitobrilloalicante](https://www.instagram.com/pepitobrilloalicante)

## LISTA DE ALÉRGENOS



Gluten  
Gluten



Crustáceos  
Crustacean



Huevos  
Eggs



Pescado  
Fish



Cacahuetes  
Peanut



Soja  
Soya



Lácteos  
Milk Products



Frutos secos  
Nuts



Apio  
Celery



Mostaza  
Mustard



Sésamo  
Sesame



Sulfitos  
Sulphites



Altramuces  
Lupines



Moluscos  
Shellfish

\*En este establecimiento se manipulan todos estos alérgenos por lo que no podemos garantizar la presencia de trazas de estos en los productos que se ofrecen.

\*Todos los pescados que se ofrecen crudos o poco cocinados se han congelado previamente.