



La Pepica celebra este 2023 sus 125 años de Historia

Fue creado por el matrimonio **Francisco Balaguer Aranda** hijo de un guardabarreras procedente de Sagunto (Valencia) y **Josefa Marqués Sanchís**. El primero, Francisco Balaguer empezó a trabajar en el puerto de Valencia, y ella como empleada en un bar que servía bocadillos a los portuarios y visitantes.

Tras contraer matrimonio, muy jóvenes, instalan su propia casa de comidas dentro del puerto, hasta el momento que tienen que retirarse del recinto portuario, y fuera, continúan sirviendo a los mismos clientes bocadillos y bebidas refrescantes en un carro.

Fue el **Rey Alfonso XIII** quien otorga a Francisco Balaguer y 44 más la concesión de poder instalar a la orilla de la playa sus barracones de madera para servicio de bañistas. Antes de otorgarles la concesión definitiva y construir en obra, se sorteaban cada año los lugares de ubicación en la casa del pueblo. Se montaba en Junio y se retiraba en Septiembre.

El año 1923, el ambiente meteorológico continuaba siendo muy veraniego y no se retiraron a su fecha y un temporal en octubre arrasó todos los barracones instalados. Al siguiente año ya se construyó en obra ajustandose al sorteo de aquel año, en el lugar donde hoy se encuentra.

Desde entonces La Pepica se convirtió en algo mas que un restaurante, era visita obligada de todos aquellos visitantes y residentes de Valencia. La cuna del arroz como patrimonio gastronómico y cultural del pueblo Valenciano.





Arroceros desde 1898

Fundado por Josefa Marqués y Francisco Balaguer en 1898, con más de 125 años de historia, elaborando paellas y arroces al más estilo tradicional valenciano.

ENTRANTES FRÍOS

Anchoas 000 del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6) <i>Anchovies 000 from Cantabrian Sea on freshly grated tomato</i> (price per unit)	2,90
Ostras valencianas (Gastronomía tradicional valenciana) (unidad) (6, 7, 11) <i>Valencian oysters (Traditional Valencian gastronomy)</i> (price per unit)	4,90
Ensaladilla hecha del día, a nuestra manera (1, 6, 10, 12, 14) <i>Spanish potato salad, made our way daily</i>	8,50
Esgarraet (Gastronomía tradicional valenciana) (6, 8) <i>Roasted pepper (Traditional Valencian gastronomy)</i>	14,50
Jamón ibérico de bellota Lazo al corte, pan de cristal y tomate rallado aliñado (100g) (1) <i>Iberian ham Lazo with bread and grated seasoned fresh tomato</i>	22,50

ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

Ensalada valenciana. Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 8, 10, 11) (Gastronomía tradicional valenciana) <i>Valencian salad . Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber. (Traditional Valencian gastronomy)</i>	12,50
Tomate Valenciano con anchoas y ventresca (6, 8) <i>Valencian tomato, with anchovies and ventresca.</i>	12,50

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

ENTRANTES CALIENTES

Pan Pepica con aceite y perejil, servido con alli i oli y tomate rallado (1, 10) <i>Pepica's bread with oil and parsley, served with garlic mayonnaise and grated tomato</i>	2,50
Croquetas caseras: de setas, de jamón, de bogavante, de pollo y de zamburiñas en su jugo con chile serrano (unidad) (1, 2, 7, 10, 11, 12) <i>Homemade croquettes: boleti, Iberian ham, lobster, chicken, variegated scallop in their juice with serrano pepper (unit)</i>	2,65
Zamburiñas gallegas a la plancha (unidad) (7, 11) <i>Grilled Galician variegated scallop (price per unit)</i>	3,90
Patatas bravas a la valenciana con all i oli, avellanas y aceite de pimentón (10, 2) (Gastronomía tradicional valenciana) <i>Valencian-based bravas with garlic mayonnaise, hazelnuts and paprika oil. (Traditional Valencian gastronomy)</i>	9,50
Mejillones al vapor de laurel (según temporada) (7) (Gastronomía tradicional valenciana) <i>Steamed mussels from bay leaf (seasonal product) (Traditional Valencian gastronomy)</i>	11,50
Gambón a la plancha (6 uds 300 gr) (11) <i>Grilled king prawns</i>	12,50
Calamarcitos fritos (250 gr) (1, 11) <i>Fried squid</i>	14,50
Pescadito frito (1, 6) <i>Fried fish</i>	14,50
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (2uds.) (11) <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	15,90
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (150gr aprox) (1, 6, 11, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oi (150gr approx)</i>	16,50
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con una base de salsa romesco ligeramente picante (220gr.) (1, 2, 3, 8, 11) <i>200 grams of whole Andalusian-style beach squid, with a slightly spicy romesco sauce base</i>	19,50
Cigalas a la plancha (6 uds 350 gr) (11) <i>Grilled scampi</i>	24,50
Gamba roja (6 uds 200 gr) (Gastronomía tradicional valenciana) (11) <i>Grilled king red prawns (Traditional Valencian gastronomy)</i>	24,50

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

Los arroces de La Pepica, una selección de arroces secos y melosos con 125 años de historia. **(Gastronomía tradicional valenciana)**

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	16,50
Paella valenciana. (14) <i>Consultar disponibilidad.</i> <i>Romero, garrofón, pollo, conejo y bajoqueta.</i> <i>Valencian paella. Please ask for availability.</i> <i>Rosemary, "garrofón" chicken, rabbit and green bean.</i>	16,90
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	17,50
Paella Pepica (6, 7, 11) <i>Origen del arroz Pepica, en una visita a nuestro restaurante del pintor valenciano Joaquin Sorolla junto con otros artistas, Josefa preparó el arroz de siempre pero con el marisco pelado para evitar que se ensuciasen.</i> <i>"Pepica" paella with fish and peeled seafood</i> <i>Origin of Pepica's rice, on a visit to our restaurant by the Valencian painter Joaquin Sorolla along with other artists, Josefa prepared the usual rice but with the peeled seafood to prevent them from getting dirty.</i>	17,50
Paella de pato con setas <i>Paella with duck and mushrooms</i>	17,90
Paella Pepica de cangrejo (6, 7, 11) <i>"Pepica" paella with crab</i>	18,90
Paella Pepica con cigala (6, 7, 11) <i>"Pepica" paella with scampi</i>	21,50
Paella Pepica con gamba roja (6, 7, 11) <i>"Pepica" paella with king red prawns</i>	21,50
Paella Pepica de bogavante (6, 7, 11) <i>"Pepica" paella with clawed lobster</i>	26,90

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuás, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min

No se cocinan paellas para 1 persona , la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo . El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2 , x3 , x4 ... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum . The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz meloso de verduras (PLATO VEGANO) (14) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	16,50
Arroz meloso de pollo campero y verduras (14) <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	16,90
Arroz meloso Pepica (6, 7, 11) <i>Pepica creamy rice</i>	17,50
Arroz de pato con setas <i>Creamy rice with duck and mushrooms</i>	17,90
Arroz meloso Pepica de cangrejo (6, 7, 11) <i>Creamy rice "Pepica" with crab</i>	18,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	26,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUA*

Precio por ración (mínimo x2)

Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	17,50
Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boletini and foie gras</i>	17,50

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuàs, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min

No se cocinan paellas para 1 persona , la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo .

El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2 , x3 , x4 ... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum . The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

PESCADOS / FISH

Bacalao de Islandia . 200 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i olí gratinado. (6, 8) 16,90

Icelandic cod. 200 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin.

Taco de atún rojo. 200 gramos de atún rojo a la brasa con verduras y mojo asiático (1, 3, 6, 10, 12, 14) 16,90

200 grams of grilled red tuna with vegetables and Asian mojo

Lubina. 200 gramos de lubina con verduritas de temporada salteadas y tapenade (6) 19,50

200 grams of mediterranean sea bass with stir-fried seasonal vegetables and tapenade

CARNES / MEAT

Secreto ibérico. 200 gramos de secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8) 16,50

200 grams of grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice

New York Steak. 300 gramos de chuleta de vaca madurada a la brasa con patatitas caseras hechas al momento 19,50

300 grams of grilled matured beef chop with homemade potatoes made at the moment

Solomillo. 200 gramos de solomillo de ternera a la brasa, parmentier de patata y chalota caramelizada (8, 12) 20,50

200 grams of grilled veal sirloin, mashed potatoes, and caramelized shallots

Chuletón de vaca frisona, madurado 30 días (1 Kg. aprox. - 2 personas) 56,50

Holstein beef steak, 30 days maturing (1Kg approx.)

28,25€ por persona
(Mínimo 2 pax.)

PASTAS

Tallarines al pesto con gambas (1, 2, 10, 11, 12) 15,50

Pesto tagliatelle with prawns

Canelón de pollo a last (1, 2, 10, 12) 15,50

Roasted chicken cannelloni

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

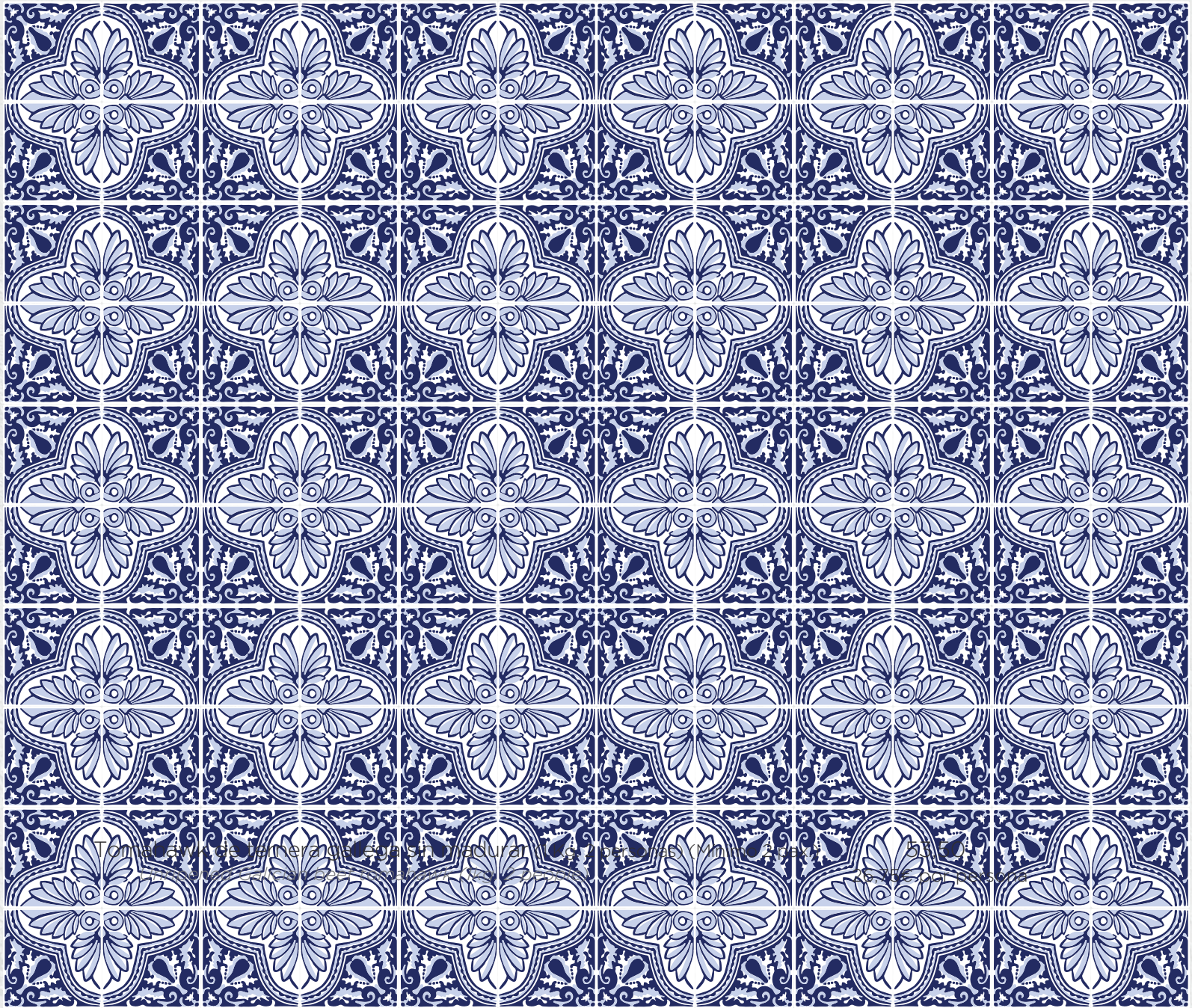
POSTRES

Naranja preparada <i>Orange without peel</i>	4,50
Sorbete de limón (1, 2, 10, 12) <i>Lemon sorbet</i>	4,50
Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assortment</i>	5,50
Crema mediterránea aérea con coulis de limón y helado de toffee (1, 2, 10, 12) <i>Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice cream</i>	5,90
Flan de huevo clásico con aromas de limón y canela (2, 10, 12) <i>Classic egg flan with lemon and cinnamon aromas</i>	6,50
Helado de turrón (1, 2, 5, 10, 12) <i>Nougat ice cream</i>	6,50
Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo. Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 10, 12) <i>Warm chocolate cake with orange mousse and chocolate and thyme ice cream. Soft 70% chocolate cake with orange mousse and chocolate ice cream and thyme.</i>	6,50
Brownie de chocolate con helado de vainilla (1, 2, 10, 12) <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	6,50
Tiramisú de Pistacho (1, 2, 8, 10, 12) <i>Pistachio tiramisu</i>	6,50
Tarta de queso (1, 2, 10, 12) <i>Cheesecake</i>	6,90

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgicos (reglamento UE 1169/2011): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.



Paseo de Neptuno, 6
Playa de Levante, Valencia
963710366 / 963712053

 lapepica.official

lapepica.com