



Repulgue

De repulgar.

1. m. Pliegue que como remate se hace a la ropa en los bordes.
2. m. Punto pequeño y espeso con que se cosen a mano algunos dobladillos.
3. m. Borde labrado que se hace a las empanadas o pasteles alrededor de la masa.
4. m. Cicatriz fruncida y saliente de las heridas de las personas y de los cortes de los árboles.
5. m. coloq. Recelo e inquietud de conciencia que siente alguien sobre la bondad o necesidad de algún acto suyo.

Pedir tus empanadas online
por nuestra web o app tiene sus ventajas:



**10% DE DESCUENTO EN
TU PRIMER PEDIDO**
**UN PEDIDO GRATIS
DESPUÉS DE
CADA 10 PEDIDOS
REALIZADOS**

PIDE TUS EMPANADAS
ONLINE DESDE
NUESTRA WEB O APP



Escanea este QR para
pedir tus empanadas

TU OPINIÓN
ES MUY IMPORTANTE
PARA NOSOTROS



Escanea este QR para
dejararnos tu opinión

El Repulgue Sevilla
Calle Amor de Dios 43.
41002 Sevilla
Tlf: 604881588

El Repulgue Bormujos
Calle Averroes 5, Local 2
41930 Bormujos (Sevilla)
Tlf: 954952288

www.elrepulgue.es

Toda la información sobre alérgenos en nuestra pagina web



www.elrepulgue.es



LAS EMPANADAS

ATÚN

Atún, pimienta del piquillo, huevo cocido y aceituna
Tuna, "piquillo" pepper, boiled egg and olive

CARRILLERA

Carrillera deshachada al Pedro Ximénez con queso de cabra - Pork cheeks cooked with Pedro Ximénez wine and goat cheese

BACON & CIRUELA

Bacon en tiras, cebolla caramelizada con ciruelas y queso gouda - Bacon strips, caramelized onion with plums and gouda cheese

CHEESEBURGER

ROCKERA

Pera confitada con queso roquefort y nueces
Pear confit with Roquefort cheese and walnuts

CHAMPI

Champiñones frescos, mezcla de verduras y albahaca, queso vegano rallado y salsa de soja - Fresh mushrooms, mixed vegetables and basil, vegan cheese and soy sauce

TERNERA

Ternera picada con cebolla, pimienta roja, huevo cocido y especias argentinas
Minced beef with onion, red pepper, boiled egg and Argentine spices

MELVA

Melva con pimientos confitados y queso crema
"Melva" with candied peppers and cream cheese

YORKESO

Jamón cocido extra, cebolla pochada y queso gouda - Ham, poached onion and gouda cheese

LA EMPANADA Individual

2,50€

POLLO

Pollo con suave toque picante, pimienta verde y rojo y huevo cocido
Chicken with a spicy touch, green and red peppers and boiled egg

CHISTORRA

Chistorra desmenuzada, cebolla cocinada y mezcla de quesos - Pork sausage, onion and mixture of cheeses

SOLOMILLO AL WHISKY

Solomillo de cerdo con cebolla y salsa al whisky - Pork tenderloin with onion and whiskey sauce

CAPRESE

Tomate picado, albahaca y mezcla de queso tierno y mozzarella - Tomato, basil and mix of soft cheese and mozzarella

POPEYE

Espinacas frescas, huevo cocido y queso ricotta - Fresh spinach, boiled egg and ricotta cheese

HUMITA

Maíz cocinado con pimienta roja y una bechamel de queso vegano suave - Corn cooked with red pepper and a vegan cheese béchamel

LAS EMPANADAS DULCES

PLÁTANO

Plátano con dulce de leche y nueces
Banana with "dulce de leche" and walnuts

MANZANA

Strudel de manzana con pasas y nueces
Apple strudel with raisins and walnuts

EMPANADA EVENTUAL

Pregúntanos por nuestra empanada eventual - Ask us about the special "empanada"



CAJAS



X6 LA MEDIANA

13,50€

X12 LA DOCENA

26,00€

MENÚS



BRUNCH PLUS

3 EMPANADAS
1 BEBIDA* 8,50€

BRUNCH
2 EMPANADAS
1 BEBIDA* 6,00€

PARA DOS

6 EMPANADAS
2 BEBIDAS* 16,50€

ALFAJOR

ALFAJOR

1,50€

X4 CAJA ALFAJORES

5,50€

BEBIDAS



Agua 0.5L
Zumo
Lata de refresco
Lata cerveza
1,50€

Botella de Vino

10,00€

Cervezas Especiales
Ladrón de Manzanas
Monster

* +0,50€ en cada bebida en los menús

2,00€