



Pepe Anca
Steakhouse & Bar

Historia de Pepe Anca



En el año 1637, a las tierras de DON NICOLAS BARROS DE LA GUERRA, llamadas BARRANCAS DE SAN NICOLAS, llega un inmigrante de nombre DON PEPE ANCA, del cual nunca se supo su procedencia. Todo el mundo sabía que había venido del extremo sur del continente (ARGENTINA, URUGUAY O PARAGUAY), la verdad es que eso se pensaba debido a su forma de hablar, pero realmente no se sabía con certeza cuál era su origen.

DON PEPE ANCA tenía una forma especial de preparar la carne y realizaba al momento de efectuar los cortes de la misma unos rituales especiales con los cuchillos cruzándolos sobre su voluminoso pecho. Esto causaba mucha extrañeza entre los habitantes del lugar, entre otras cosas, porque nunca en sus vidas habían probado una carne tan deliciosa como la preparaba el mencionado señor. Por otro lado fue la primera vez que escucharon, vieron y comieron algo que él llamaba Pollo en Salsa de Corozo, Carnes con langostino, Carne con Pimienta, su plato predilecto era uno llamado Bife Chorizo, el cual la gente del pueblo comenzó a llamar Bife Pepe Anca. También preparaba ricos Pescados y Mariscos; todo lo anterior lo hacía al carbón acompañado de un buen vino.

Dice la leyenda que cuando la parrilla de DON PEPE ANCA se prendía, nadie podía dormir ya que el pueblo se impregnaba del delicioso olor de la carne al carbón; y era que todo el mundo quería aprender a preparar la carne como él lo hacía, pero nunca permitió que alguien tuviera acceso a su secreto como él mismo lo decía: “Que la forma de preparar la carne era un secreto que había traído de sus lejanas tierras y que no se lo podía revelar a nadie, solamente a sus descendientes”.

Con el paso del tiempo el secreto fue pasando de generación tras generación hasta nuestros días; por esta razón al adquirir el nuevo propietario el Restaurante Pepe Anca tuvo que firmar un juramento ante notario público de nunca revelar el secreto de Don Pepe Anca y es así como muchos han tratado de imitar el sabor de la carne del Restaurante Pepe Anca pero no han podido, porque el secreto de la preparación de la carne solo lo conoce el dueño del restaurante y el único descendiente de DON PEPE ANCA que reside en esta ciudad, del cual no diremos su nombre por obvias razones.

Esta es la razón por la cual nuestro Restaurante lleva por nombre PEPE ANCA, y esta es la razón por la cual los barranquilleros sienten que este centro gastronómico es Patrimonio de Barranquilla, porque hace parte de la historia de esta ciudad.

Gracias a nuestra estratégica ubicación, Carrera 49C No.76-164, en el centro de la ZONA ROSA de esta ciudad, PEPE ANCA se ha convertido en el sitio obligado para los barranquilleros, colombianos de otras regiones del país y extranjeros.

- **Carpaccio de res: \$ 31.000**

Láminas de lomo fino maceradas en vinagreta de balsámico, lluvia de parmesano y decorado con rúgula.

- **Tataki de Atún Aleta Amarilla: \$ 45.000**

Corte de atún al coltel, encostrado en sésamo, bañado en reducción de teriyaki e infusión de mandarina.

- **Carpaccio de Pulpo: \$ 30.000**

Finas lonjas de pulpo, tapenade de aceitunas y topping de aguacate, coronado con rúgula, en reducción de balsámico.

- **Carpaccio de Ahuyama: \$ 19.000**

Delicadas láminas de auyama pera y escanas de parmesano rociadas con limón y oliva.

- **Pulpo Don Pepe: \$ 47.000**

Exquisito Pulpo confitado y asado a la parrilla acompañado de un puré de plátano maduro y crocante de parmesano.

- **Tiradito de Robalo: \$ 35.000**

Láminas finas maceradas en zumo de mandarina y aceite de oliva extra virgen sobre capa de cebolla en plumas.

- **Pinchos de Salmón: \$ 35.000**

Pinchos asados a la parrilla bañados en salsa Teriyaki con tomates cherrys y un rocío de ajonjolí.

- **Langostinos Rebosados: \$ 49.000**

Langostinos apanados en un mix de queso parmesano, coco y paprika, acompañados de una salsa de sweet chili.

- **Muelas de Cangrejo al ajillo (Temporada): \$ 41.000**

Muelas salteadas en una sinfonía de mantequilla, ajo y perejil

- **Albondigas a la Diabla: \$ 19.000**

Carne madurada y procesada hecha albóndigas, envueltas en tocineta; sobre una salsa de pimentones asados a la diabla.

- **Chicharrones crujientes: \$ 28.000**

Tocino seleccionado frito servido con yuca cocida y cascos de limón.

- **Chorizo argentino: \$ 15.000**

Tradicional embutido de las pampas australes de sabor intenso; asado a la parrilla, acompañado de yuca cocida.

- **Morcilla: \$ 14.000**

Embutido relleno de arroz y vegetales; a la parrilla, acompañada de yuca y cascos de limón.

- **Chinchullín: \$ 18.000**

Frito y acompañado de yuca cocida y cascos de limón.

Entradas



- **Bruschettas de Mozzarella: \$ 19.000**

Rebanadas (6) de pan crujiente sazonado con aceite de oliva y orégano, tomate asado en salsa pomodoro y mozzarella fundido.

- **Burrata Pepe Anca: \$ 35.000**

Delicioso Queso de Buffala, semi cremoso, servido sobre un tartar de Aguacate y tomates fresco, con baño de Balsámico y Pesto.

- **Mousse de Champiñones: \$ 18.000**

Champiñones confitados en mantequilla de puerro, aromatizados con aceite de trufa, albahacas crujientes y cebollitas baby encurtidas.

- **Pepitas Burger: \$ 28.000**

Trio de mini hamburguesas con carne madurada, cebolla caramelizada y tocineta.

- **Ceviche de Robalo: \$ 29.000**

Finas lonjas de pescado macerado en leche de tigre y zumo de mandarina.

- **Acordeón de Cebolla: \$ 24.000**

Aros de cebolla en tempura, rellenos de una ensalada Pepe Anca sobre una base de aguacate.

Ensaladas, Sopas y Cremas

- **Ensalada Pepe Anca: \$ 26.000**

Mix de lechugas, cebolla roja, tomate, olivas negras, queso mozzarella, orégano con vinagreta de oliva y miel.

- **Ensalada Cesar: \$ 26.000 / Con Pollo \$ 36.000**

Ensalada de lechuga romana y crotones aderezada con emulsión de anchoas y mostaza.

- **Ensalada Mediterránea: \$ 34.000**

Frescos brotes de lechugas mixtas con escamas de parmesano procciatto deshidratado maní caramelizado y ederesada cómo emulsión de mostaza dijon e stevia artesanal oculta.

- **Bisque de Langosta: \$ 35.000**

Sopa veloute cremosa elaborada a partir de un coulis de crustáceo y pulpa de langosta aromatizada con brandy.

- **Sopa de Robalo: \$ 25.000**

La más deliciosa sopa de robalo con toque de Leche de Coco.

- **Sopa de la abuela: \$ 21.000**

Delicioso sabor de casa, sopa de vegetales con pollo y el toque de la abuela.

- **Crema de champiñones: \$ 19.000**

Deliciosa crema con hongos salteados en salsa Bechamel.

- **Crema de cebolla: \$ 19.000**

Deliciosa crema de cebollas salteadas; aromatizada con vino blanco y pimienta negra en salsa Bechamel.

- **Sopa Borsch: \$ 19.000**

Remolacha al horno a baja temperatura, con infusión de pollo y ciboulette.

Nacionales

-----Res-----

- **Solomillo Pepe Anca:** 300 grs: \$63.000 / 450 grs : \$ 85.000

Punta de lomo fino madurado a la parrilla

- **Punta Picante:** 300 grs.: \$ 69.000 / 450 grs.: \$ 89.000

Punta de lomo mechada con tocineta y pimentones en salsa de peperoncini.

- **Tambor de Lomo a la Parrilla:** 300 grs.: \$ 69.000 / 450 grs.: \$ 89.000

Lomo fino madurado, lardeado en tocineta y asado a la parrilla sobre espejo de pesto.

- **Punta a la Diabla:** 300 grs.: \$ 63.000 / 450 grs.: \$ 85.000

Punta de lomo madurada que esconde en su interior un explosivo sabor de jalapeño.

- **Punta de Anca Don Pepe:** 300 grs.: \$ 59.000 / 450 grs.: \$ 77.000

Corte madurado que se obtiene del cuarto trasero de la res, rico en contenido graso y con gran jugosidad a la parrilla.

- **Toro Salvaje:** 300 grs.: \$ 61.000 / 450 grs.: \$ 81.000

Punta de anca madurada, encostrada en pimienta, a la parrilla.

- **Bife Chorizo:** 300 grs.: \$ 59.000 / 450 grs.: \$ 77.000

Corte madurado de la parte trasera del lomo ancho a la parrilla.

- **Chuletón de Res:** 550 grs. \$ 77.000

Corte del cuarto delantero compuesto por el lomo ancho y la costilla.

- **T-Bonesteak:** 550 grs. \$ 81.000

Típico corte americano madurado, situado en el cuarto trasero compuesto por el bife de chorizo y el lomo fino.

- **Porter House:** 1.200 grs.: \$ 130.000

1.200 gramos de res en un delicioso steak madurado, compuesto con dos texturas y sabores en una misma pieza: lomo ancho y lomo fino madurados con nuestra calidad exclusiva.

- **Entrecot:** 400 grs. \$ 79.000

Corte madurado de carne de la región dorsal, sellado a la parrilla y terminado a la plancha, cocido en mantequilla avellanada de finas hierbas y ajo.

Nacionales

-----Cerdo-----

• **Chuletón de Cerdo:** \$ 67.000

Chuletón en croûte de pimientas a la parrilla sobre espejo de salsa de cerveza.

• **Bondiola:** \$ 45.000

Corte rico en grasa intramuscular que se obtiene de parte anterior del cuello del cerdo.

• **Baby Back Ribs:** 600 grs. \$ 55.000

Tiernas costillas ahumadas en salsa BBQ, a la parrilla.

• **Lomo de Cerdo Agri dulce:** \$ 48.000

Lomo de cerdo a la parrilla bañado en salsa de frutas y vinagre de jerez

• **Lomo de Cerdo al Chimichurri:** \$ 48.000

Lomo de cerdo a la parrilla bañado en exquisita salsa de la casa.

• **Lomo de Cerdo BBQ:** \$ 48.000

Lomo de cerdo a la parrilla bañado en salsa BBQ.

• **Lomo de Cerdo en Salsa de Agráz:** \$ 48.000

Lomo de cerdo en salsa de agraz con reducción de vino tinto.

• **T-Bone de Cerdo:** \$ 55.000

En una pieza, lomo ancho y lomo fino de cerdo a la parrilla.

-----Pollo-----

• **Pechuga grillada a la pimienta** \$ 43.000

Pechuga enconstrada en pimienta rústica y asada a la parrilla.

• **Pechuga a la parrilla** \$ 39.000

-----Cortes Delgados-----

• **Baby Beef:** \$ 60.000

Centro de lomo madurado, abierto y asado a la parrilla.

• **Churrasco de res:** \$ 60.000

Clásico corte del lomo ancho madurado al estilo mariposa.

Importados

• **Bife de Chorizo** 300 grs.\$ 85.000 / 450 grs. \$ 113.000

Corte del lomo angosto ubicado en el cuarto trasero de la res con un atractivo marmoleado de grasa.

• **Rib Eye:** 300 grs.\$ 96.000 / 450 grs. \$ 117.000

Corte que se obtiene de la parte delantera del lomo ancho.

• **Tapa de Cuadril:** 300 grs.\$ 77.000 / 450 grs. \$ 102.000

Corte triangular de la cadera.

• **Picanha:** 300 grs.\$ 81.000 / 450 grs. \$ 102.000

Corte de carne típicamente brasileiro, porción dorsal del músculo bíceps femoral.

• **Entraña** \$ 102.000

Corte de 300 gramos que se encuentra en la parte interna de la costilla, rica en grasa y caracterizada por una deliciosa aponeurosis.

• **T-Bonesteak:** \$142.000

600 gramos del tradicional corte americano situado en el cuarto trasero, compuesto por el bife de chorizo y el lomo fino separado.

• **Vacío de Res:** \$ 62.000

Corte de 300 gramos que se obtiene de la parte baja de la res, cercano al cuarto trasero.

• **Asado de Tira:** \$ 77.000

El costillar de la res cortado de tal forma que se intensifique su sabor y sin descuidar la ternera.

• **Porter House:** 1.200 grs.: \$ 212.000

1.200 gramos de res en un delicioso steak madurado, compuesto con dos texturas y sabores en una misma pieza.

• **Tomahawk:** \$ 370.000

Exquisito chuleton de lomo vetado angus con hueso para darle el mejor sabor. Mas conocido como "Tomahawk" en EEUU por el parecido que le da el hueso largo a una pequeña hacha.

• **New York:** 400 grs.: \$ 125.000

400 gr. de Corte Americano longitudinal, obtenido del strip loin donde destaca su marmoleo y su grasa de cobertura.

Nuestros cortes importados son Angus Certified.

---Elaboraciones con Salsas---

• **Peppersteak:** \$ 68.000.

Medallón de lomo fino madurado, bañado en salsa a base mantequilla, paprika y pimienta negra.

• **Pepper a la Mostaza:** \$ 68.000

Medallones de lomo fino madurados, bañados en una deliciosa salsa de mostaza.

• **Jhonny Prawn Steak:** \$ 71.000

Medallón de Res madurado, aromatizado con romero, bañado en salsa de pimienta y paprika, con topping de langostinos.

• **Solomillo Queso Azul:** \$ 70.000

Punta de lomo madurado, cubierto por una suave salsa de queso azul.

• **Solomillo Tres Sabores:** \$ 70.000

Tres medallones de lomo madurados, bañados en salsa de miel mostaza, queso azul y mantequilla picante.

• **Filet Mignon:** \$ 70.000

Medallón de lomo madurado, lardeado en tocineta con demiglace de champiñones.

• **Exposicion Pepe Anca:** \$ 70.000

Selección de tres platos elaborados por el chef con diferentes matices, sabores, aromas y características:

> Robalo en mantequilla de anís y piñones .

> Lomo fino de cerdo marinado con cuatro especias en reducción de agraz con hierbabuena.

> Dado de bife ancho argentino madurado a la parrilla.

• **Sirloin Italiano:** \$ 63.000

Solomillo madurado bañado en una salsa de reducción de balsámico, vino tinto y canela, sobre una cama de pastas al burro.

• **Manhattan Italiano:** \$ 71.000

Jugoso corte tipo manhattan sobre de pasta tipo grano de arroz bañada en crema de trufas y espárragos. El corte puede ser laminado con oro 24 kilates a gusto.

- Adicional: Lámina de oro y plata \$ 22.000

Carnes

Todos nuestros platos incluyen 2 acompañamientos a su elección

---Brochetas---

Nuestras brochetas son servidas en una cama de arroz al curry.

- **De Lomo:** 300 grs. \$ 59.000

Cubos de lomo y vegetales asados a la parrilla.

- **De Picanha:** 450 grs. \$ 102.000

Cubos de porción dorsal del músculo bícep femoral y vegetales asados a la parrilla.

- **De Pechuga:** \$ 45.000

Cubos de pechuga y vegetales asados a la parrilla.

- **Mixta:** \$ 58.000

Combinación de las brochetas de lomo y pechuga en una sola.

- **De Langostinos:** Pequeña \$ 67.000 / Grande \$ 77.000

Langostinos y vegetales a la parrilla.

- **De Mar y Montaña:** Pequeña \$ 60.000 / Grande \$ 77.000

Combinación de lomo, pollo y langostinos.

Pastas

- **Fettuccine Santa Margherita** \$ 48

Suculenta láminas de langosta en mantequilla de tomillo sobre cono de fettuccine a la crema de espárragos y trufa.

- **Tagliatelle Negros** \$ 53

Tagliatelle hechos en casa en salsa de rugula tomates Cherry a la parrilla y langostinos salteados al vino terminada con un toque de Pomodoro.

- **Carbonara en Campana** \$ 45

Creмосa emulsión con toques de trufa untan nuestros linguines acompañados de panceta ahumada en casa y crocante cono de parmesano.

- **Risotto Negro** \$ 52

Arroz arborio cocinado en punto al dente con tinta y aros de calamar con centro de lámina de plata 925.

**** Adicional: Lámina de oro y plata \$ 35.000**

Pescados & Mariscos

Todos nuestros platos incluyen 2 acompañamientos a su elección

• **Robalo al Papillote: \$ 56.000**

Filete de robalo cocido en su propio jugo, con mezcla de vegetales aromatizados a la parrilla

• **Robalo al Limoncello: \$ 56.000**

Robalo grillado aderezado con sutil salsa de limoncello italiano, zucchini bicolor en brunoise sobre una ensalada de lechugas baby y emulsión de Dijon.

• **Robalo a la Marinera: \$ 60.000**

Filete a la parrilla en salsa a base de crustáceos, calamares, camarones y pomodoro.

• **Robalo a la Pimienta: \$ 56.000**

Filete a la parrilla apanado en pimienta triturada.

• **Robalo Reina: \$ 60.000**

Filete a la parrilla en liaison de langostinos, espárragos y champiñones salteados.

• **Bife de Robalo al Pesto: \$ 56.000**

Filete a la parrilla sobre espejo de salsa de albahaca y ajo.

• **Salmón al Papillote: \$ 59.000**

Filete de salmón cocido en sus propios jugos, con mezcla de vegetales aromatizados a la parrilla.

• **Salmón en Coulis de Puerro: \$ 56.000**

Filete a la parrilla servido sobre espejo de coulis de puerro y coronado con vermicelli de arroz.

• **Salmón oriental: \$ 56.000.**

Filete a la parrilla bañado en salsa Teriyaki con un toque de ajonjolí.

• **Salmón a las Finas Hierbas: \$ 56.000**

Filete a la parrilla bañado en salsa de finas hierbas.

• **Robalo a las Finas Hierbas: \$ 56.000**

Filete a la parrilla bañado con una salsa de finas hierbas.

• **Robalo a la Meniere: \$ 56.000**

Clásico plato de la cocina elaborado a base de pescado asado a la parrilla con una salsa de limón y perejil.

• **Corona de Mariscos: \$ 70.000**

Arroz al azafrán con vino blanco, variedad de crustáceos y mariscos salteados, terminado con maní.

• **Arroz Mar de Leva del Tigre: \$ 70.000**

Brocheta de lomo y langostino sobre una cama de arroz con calamar en su tinta.

• **Langostinos al Ajillo \$ 70.000**

Langostinos salteados en mantequilla y ajo sobre una cama de puré de papas.

• **Cola de Langosta Gratinada \$ 92.000**

Mix de langosta cocidas a baja temperatura en sus jugos y gratinadas con parmesano.

• **Parrillada de Mariscos \$ 74.000**

Mix de mariscos y crustáceos a la parrilla bañados en una salsa de vino y tamarindo sobre una cama de puré bicolor.

Menú Infantil \$ 27.000

- Lasagna de Carne o Pollo
- Spaghetti Bolognesa.
- Baby Beef Jr.
- Pechuga Jr.

Acompañantes

*Todos nuestros platos incluyen 2 acompañamientos a su elección
Los Adicionales tienen un costo de \$ 5.000 cada uno*

- Papas Fritas
- Papa Sour
- Yuca Cocida o Frita
- Puré Gratinado
- Verduras Calientes
- Verduras Asadas
- Ensalada Fresca
- Arroz Salteado
- Casquitos de Papa

• Ajo Asado \$ 7.000

Postres

- Pie de Coco o Guayaba con helado de Vainilla Premium \$ 15.000
- Enyucado con helado de vainilla \$ 16.000
Con topping de salsa de Flor de Jamaica
- Flan de Caramelo \$ 16.000
- Brownie con helado \$ 18.000
- Copa de helado \$ 13.000
- Piña Dorada \$ 17.000

Rodaja de piña apanadas en coco y selladas a la plancha, acompañadas de una bola de helado y hilos de caramelo.

Bebidas & Licores

Bebidas Frías

Gaseosas	\$ 5.000
Fruit Punch	\$15.000
Melón	\$ 8.000
Fresa	\$ 8.000
Mandarina	\$ 8.000
Jugo de Piña con Limón y Hierbabuena	\$ 8.000
Limonada Natural	\$ 7.000
Limonada Cerezada	\$ 8.000
Limonada de Coco	\$13.000
Agua Botella	\$ 5.000

Bebidas Calientes

Aromáticas	\$ 6.000
Café Latté	\$ 6.000
Café Espresso	\$ 6.000
Café Americano	\$ 5.000
Café Magiatto	\$ 6.000
Capuccino	\$ 8.000
Infusión de Frutas	\$ 8.000

Cocteles

<i>Bloody Mary</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Piña Colada</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Margarita Limon</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Margarita Fresa</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Tequila Sunrise</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Vodka Tonic</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Tom Collins</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>\$25.000</i>
<i>Ron Punch</i>	<i>\$18.000</i>
<i>Daikiri Limon</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Daikiri Fresa</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Caipirinha</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Mojito</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>\$23.000</i>
<i>Long Island</i>	<i>\$35.000</i>

<i>Sangría Jarra</i>	<i>\$85.000</i>
<i>Sangría Media Jarra</i>	<i>\$45.000</i>
<i>Tinto Verano Jarra</i>	<i>\$85.000</i>
<i>Tinto Verano Media Jarra</i>	<i>\$45.000</i>

<i>Copa de Vino de la Casa</i>	<i>\$24.000</i>
<i>Copa Tinto de Verano / Sangría</i>	<i>\$25.000</i>

Bebidas & Licores

Digestivos

	60cc
Cointreau	\$28.000
Amaretto	\$28.000
Bailey's	\$28.000
Frangelico	\$28.000
Triple Sec	\$28.000
Crema de Menta	\$28.000
Aperol	\$34.000
Limoncello	\$28.000
Grapa	\$38.000

Aperitivos

Jerez	\$26.000
Campari	\$26.000
Dubonett	\$26.000

Cervezas

Club Colombia...	
Dorada	\$ 10.000
Roja	\$ 10.000
Negra	\$ 10.000
Aguila	\$ 9.000
Aguila Light	\$ 9.000
Corona	\$ 12.000
Heineken	\$ 12.000
Stella Artois	\$ 13.000

Bebidas & Licores

Destilados

	1/2 Bot.	Bot.	Trago Doble
Whisky			
Old Parr 500	\$180.000		
Old Parr 750	\$130.000	\$ 240.000	\$30.000
Sello Negro 750	\$140.000	\$ 240.000	\$30.000
Buchannan's 750	\$140.000	\$ 240.000	\$30.000
Buchannan's 18 años	\$220.000	\$ 420.000	\$45.000
Buchannan's Master	\$160.000	\$ 310.000	\$35.000
Macallan 750		\$ 490.000	
The Glenlivet 750		\$ 230.000	

Ron & Aguardiente

Zacapa 23 Años		\$ 440.000	\$40.000
Medellín	\$100.000	\$ 190.000	\$25.000
Antioqueño	\$100.000	\$ 190.000	\$25.000

Nota: El exceso de alcohol es perjudicial para la salud (ley 30 de 1986) / Prohibida la venta de bebidas embriagantes a menores de edad (ley 124 de 1994) Todos nuestros precios incluyen el IMPUESTO AL CONSUMO.

ADVERTENCIA PROPINA: Se le informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a los trabajadores del área de servicio del restaurante y cocina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea Exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165 para que radique su queja.

EL TIEMPO

CARRUSEL

Ese pedazo de carne en Barranquilla / Un Plato La mejor carne del país se encuentra en el restaurante Pepe Anca.

Ya sé que mis coterráneos me van a saltar a la yugular, pero debo decir que la mejor carne del país no se come ni en Bogotá ni en Medellín, ni en Cali, ni en la orilla del río Sinú (que eso ya es mucho decir).

Hoy, después de tanto masticar y mascullar el tema, puedo afirmar, con cierta tranquilidad, que los mejores cortes de vaca me los he comido en Barranquilla, en un restaurante que se llama Pepe Anca.

Si, ya sé que me van a regañar los dueños de tantos otros buenos proyectos nacionales —que sí hacen muy bien la tarea, desde la selección del ganado, pasando en algunos casos por la importación, hasta llegar al milimétrico cuidado de la maduración—, pero es que cada vez que vuelvo a ese clásico ‘quillero’ siempre digo lo mismo: “Esta es la mejor carne del país”. Y los barranquilleros sí que saben de qué estoy hablando.

Digamos que el restaurante Pepe Anca, que según entiendo tiene más de 20 años de tradición —y que también, desde hace dos años, tiene una sede en el centro histórico de Cartagena—, es en realidad una parrilla gourmet, donde hasta los vegetales que acompañan los platos pasan por las brasas.

Pero digamos que la protagonista es esa carne que, una vez llega al local, la limpian y la dejan reposar 72 horas en un cuarto frío, para luego empacarla al vacío y madurarla —todo allí mismo en la sede de Barranquilla—, a lo largo de 45 a 60 días, lo cual no es poco.

Son dos tipos de carnes: una que traen de las sabanas del departamento de Córdoba (de ganado Brahman costeño); y otra carne importada que viene de un rancho en Texas (de ganado Angus).

Y entiendo que una de las claves del éxito de este local tiene que ver con la constante rotación de los cortes en el cuarto frío, esto con el fin de que los jugos de la carne queden debidamente distribuidos. Y eso da, en otras palabras, una maduración pareja.

Hay de todo tipo de cortes imaginables y, en algunos casos, inimaginables. Yo recomiendo tres piezas de campeonato:

1. El Bife de Chorizo, 400 gramos de ese corte entre-costilla o costeleta mediana sin hueso.
2. El Rib Eye, que es el ojo de costilla, de 400 gramos, traído de un Angus texano.
3. Y el Porter House, que es un respetable T-bone de 1.200 gramos, con dos sabores y dos texturas en la misma pieza: lomo fino y lomo ancho.

Ojo, algunas veces las salsas de ciertas piezas de la carta le roban protagonismo a la carne, por eso sugiero pedir cortes simplemente con sal. Suheientísimo.



Pepe Anca
Steakhouse & Bar

#AmantesdeLaParrilla

Por: MAURICIO SILVA | 9:58 a.m.
10 de noviembre de 2014

