

Menú

*Si te mira
CUTE,
es ahí.*



Picalagartos

RESTAURANT & AZOTEA BAR

Entrantes / Starters

ENTRANTES FRIOS / Cold starters

Gilda Picalagartos | 4,50/ud
Our gilda (traditional basque pintxo)



Tartar de vieira, crema fresca y huevas | 8
Scallop tartare with fresh cream and roe



Anchoas 00 del Cantábrico con pan cristal y tomate | 21
Cantabrian anchovies on crystal bread with tomato



Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches con pan cristal y tomate | 30
Iberico ham D.O.P. Los Pedroches with cristal bread and tomato



Ensaladilla rusa con gamba cristal crujiente | 20
Russian salad with crispy crystal shrimp



Ensalada de burrata fresca con boniato asado y crutones | 18
Fresh burrata salad with roasted sweet potato and croutons



Tartar de atún rojo, yema, trufa y vinagreta de ajetes | 28
Bluefin tuna tartare, egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette



Carpaccio de gamba roja aliñado con ajo blanco y aceite de sus cabezas | 32
Red shrimp carpaccio seasoned with white garlic and oil from their heads



Steak tartar de vaca madurada con aliño japo, encurtido y pan sardo | 21
Dry age Steak Tartare with Japanese dressing, pickles and Sardinian bread



ENTRANTES CALIENTES / *Warm starters*

Brioche tostado de carabinero y yema de huevo | 8
Toasted brioche with scarlet shrimp and egg yolk



Croquetas de jamón ibérico | 14
Iberian ham croquetas



Alcachofas con chantarelas salteadas y yema de huevo | 21
Artichoke hearts with sautéed chanterelles and a poached egg



Coquinas a la sartén en pilpil de ajo-guindilla | 20
Pan-fried clams in garlic-chili pilpil sauce



Torreznos de Soria crujientes con mojo picón | 16
Crispy Soria pork belly with mojo sauce



Canelón de pollo de corral y salsa pepitoria | 19
Free range chicken cannelloni with pepitoria sauce



Verduras guisadas de invierno con licuado de clorofila | 18
Stewed winter vegetables with chlorophyll smoothie



Servicio de pan y aperitivo | 2,5/ud.
Bread and appetizer service

Principales / Main courses

PESCADOS / Fish

Corvina asada, crema ligera de apionabo y cebollitas asadas | 26
Roasted corvina, light cream of celeriac and roasted onions



Calamar al carbón y sofrito de tomate con romero | 24
Charcoal-grilled squid and tomato sauce with rosemary



Merluza confitada con beurre blanc y almejas | 25
Poached hake with beurre blanc and clams



Salmonete de roca sobre fideos rossejat | 24
Rock mullet on rossejat noodles



Huevos rotos, carabineros y majado de sus cabezas | 43
Broken eggs, carabineros and mashed heads



Rape a la bilbaína con patatas panaderas | 48
Monkfish Bilbao-style with baked potatoes



Pescado del día | S/M
Fish of the day



CARNES/ Meat

Callos a la madrileña | 18
Madrid-style tripe



Arroz de pitu de caleya | 21
Caleya chicken rice



Costilla de angus, puré de boletus y chalotas | 32
Angus ribs, boletus puree and shallots



Chuleta de cerdo ibérico, trinxat cremoso y hojas de invierno | 26
Iberian pork chop, creamy trinxat and winter leaves



Chuleta de lomo alto (1kg) con patatas fritas y pimientos caramelizados | 70
Grilled high loin chop, with fried potatoes and caramelized peppers



Servicio de pan y aperitivo | 2,5/ud.
Bread and appetizer service



GLUTEN



FRUTOS SECOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



LÁCTEOS



HUEVOS



SOJA



PESCADO



GRANOS SÉSAMO



MOSTAZA



MOLUSCOS



APIO



ALTRAMUCES



VEGETARIANO

Postres



Picalagartos

RESTAURANT & AZOTEA BAR

Dulces / Desserts

Tabla de quesos nacionales con membrillo
Selection of national cheeses



Tarta de queso cremosa
Baked cheese and pistachio cake



Torrija flambeada con manzana al calvados
Flambéed french toast with calvados apple



Milhojas de ganache chocolate
Chocolate ganache millefeuille

