

Menú



Picalagartos

RESTAURANT & AZOTEA BAR

Cocktails

Negroni *** | 12

Ginebra Tanqueray N°TEN | Vermú reserva |
Bitter italiano

Paloma ** | 12

Tequila Don Julio Blanco | Zumo de lima | Refresco de pomelo |
Bitters de pomelo | Tajín clásico

L'Aperitivo 0,0% (Sin alcohol) | 10

Tanqueray 0,0% | Martini Florale | Martini Vibrante |
Refresco de pomelo

Mojito Deluxe ** | 14

Ron Zacapa 23 | Sirope de azúcar moscovado | Zumo de lima |
Hierbabuena | Cava | Bitters Angostura

Spicy Moscow Mule ** | 13

Vodka Ketel One | Licor de pimienta jamaicana | Sirope de vainilla |
Zumo de lima | Ginger Beer | Bitters de ruibarbo

Porn Star Martini ** | 13

Vodka Ketel One | Licor de Passoã | Sirope de vainilla |
Zumo de lima | Fruta de la pasión | Vino espumoso

Espresso Martini ** | 12

Vodka Ketel One | Licor de café | Licor de cacao oscuro |
Sirope de azúcar | Café espresso

Cosmopolite | 12**

Vodka Cîroc Red Berry | Licor de triple sec | Zumo de lima |
Zumo de arándano

Margarita Chingona ** | 13

Tequila Don Julio Blanco | Licor de chile chipotle |
Sirope de agave ecológico | Zumo de lima | Sal Tajín

Machu Sour ** | 13

Pisco peruano | Sirope de vainilla | Zumo de lima |
Fruta de la pasión | Bitters aromático

Mojigato (Sin alcohol) | 10

Fruta de la pasión | Sirope de vainilla | Zumo de lima |
Zumo de piña | Hierbabuena | Organics Bitter Lemon |
Bitters Angostura

Irish Coffee | 11

Whiskey Roe&Co | Sirope de azúcar | Café | Nata

Graduación

* Baja | ** Media | *** Alta



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



Ostra Regal N°3 de la región de Normandia con salsa ponzu y mignonette (4ud) | 18
Regal Oyster No. 3 from the Normandy region with ponzu sauce and mignonette



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 sus encurtidos y tuétano asado al horno de carbón | 27
Dry age steak tartar with pickles and marrow roasted in a charcoal oven



P

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 y chicharrones | 18
Stewed winter vegetables with chlorophyll smoothie and pork rinds



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



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 de la lonja | S/M
Fish from the market



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 con ensalada de hojas de invierno y setas | 32
Angus ribs, boletus puree with winter leaf salad and mushrooms



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 | 3/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

Arrozada especial mediodía

*Menú disponible todos los días
*Menu available every day

AL CENTRO DE LA MESA / To share

Ensaladilla rusa con gamba cristal
Russian salad with crystal shrimp

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

Croquetas de jamón
Iberian ham croquettes

PRINCIPAL / Main course

Arroz de pitu de caleya
Caleya chicken and rice

POSTRE / Dessert

Milhojas de ganache chocolate
Chocolate ganache millefeuille

Bodega / Wine selection

Vinos blancos / *White wine*
D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

Vinos tintos / *Red wine*
D.O. Ca. Rioja, Fescenino (Tempranillo)

42€

Por persona /per person
(IVA incluido / VAT included)

*Fines de semana y festivos menú a 47€
*Weekends and holidays menu at 47€

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
*Two drinks included during the service (wine, beer, soft drink)

*Mínimo 2 personas
*Minimum 2 people

*Se requiere contratación a mesa completa
*Menu required for all diners

P

Postres



Picalagartos

RESTAURANT & AZOTEA BAR

Dulces / Desserts

Tabla de quesos nacionales con membrillo | 21

Selection of national cheeses



Tarta de queso cremosa | 10

Baked cheese and pistachio cake



Torrija flambeada con manzana al calvados | 9

Flambéed french toast with calvados apple



Milhojas de ganache chocolate | 10

Chocolate ganache millefeuille



Fresas con nata | 7

Strawberries and whipped cream

