

## MENU 1 "PICOTEO"

### TODO AL CENTRO

TABLA DE EMBUTIDOS  
MARINERA CON SARDINA AHUMADA  
BRAVAS A NUESTRA MANERA  
CROQUETAS CASERAS DE JAMON  
MEJILLONES A LA MARINERA  
CHULETÓN CARNE SUPREMA (400GR.)  
CON PATATAS FRITAS

2 BEBIDAS (CAÑA, REFRESCO, AGUA)

PAN Y AOVE, OLIVAS AL VERMUT

CAFÉ

# 35€

## MENU 3 "TOTAL"

### PARA COMPARTIR

BRAVAS A NUESTRA MANERA  
HABITAS CON JAMÓN, CEBOLLA Y HUEVO POCHÉ  
MEDIO PULPO A LA LLAMA

### PRINCIPAL (1 cada 2pax)

CHULETON JAPONÉS CLANDESTINO  
CON PATATAS FRITAS

2 BEBIDAS (CAÑA, REFRESCO, AGUA)

PAN Y AOVE, OLIVAS AL VERMUT

CAFÉ

# 50€

## **MENÚS PARA GRUPOS** **PÍCARO 1999**

## MENU 2 "PRINCIPAL"

### PARA COMPARTIR

TABLA DE EMBUTIDOS  
BRAVAS A NUESTRA MANERA  
MEDIO PULPO A LA LLAMA

### PRINCIPAL (a elegir uno)

CHULETAS DE CORDERO CON PATATAS  
O  
LUBINA A LA ESPALDA CON GUARNICIÓN

2 BEBIDAS (CAÑA, REFRESCO, AGUA)

PAN Y AOVE, OLIVAS AL VERMUT

CAFÉ

# 40€

- Suplemento Bebida ilimitada 8€ por persona  
- Suplemento Postres 6€ por persona

# PÍCARO 1999

## Cena de Nochevieja 2023

### Entrantes

Jamon Iberico de Bellota al corte  
Quesos artesanales españoles  
Foie Micuit sobre hojaldre invetido caramelizado  
Solomillo de Vieira sobre salteado de setas y bacon con mollitas  
Ensalada de Lagarto Puro Bellota con tomate liofilizado

### Principal (elegir uno)

Chuletón selección especial corte premium  
Bacalao al Pil Pil sobre lecho de pisto casero y patatas panadera

### Postre

Torrija caramelizada con salsa de turrón y helado de vainilla

# 85€

Cervezas, refrescos, aguas...  
Cafes, infusiones...  
Uvas de la suerte y cotillón  
Copa de cava

# FELIZ 2024 AÑO NUEVO



# ENTRANTES FRIOS

JAMÓN CURADO DE VACA	25
MARINERA DE SARDINA AHUMADA	4,25 UNIDAD
TABLA DE QUESOS ARTESANALES	18
ANCHOAS DE SANTOÑA SELECCIONADAS	18,5
TABLA DE EMBUTIDOS (JAMÓN VACA, LOMITO, SALCHICHON)	22
CARPACCIO DE PICANHA MADURADA	19,5
TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ	16

# ENSALADAS

ENSALADA TOMATE PERLA CON SARDINA AHUMADA	13,5
CALIPSO (MEZCLUM, AGUACATE, ENDIBIA, MANGO, GAMBA AUSTRAL)	14
OTOÑAL (CANÓNIGOS, GRANADA, CALABAZA, QUESO CABRA, PIPAS CALABAZA)	13

# ENTRANTES CALIENTES

PATATAS BRAVAS A NUESTRA MANERA	8
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (6U.)	12,6
MOLLEJAS DE CORDERO CON CHALOTAS CAMELIZADAS	14
PARRILLADA DE VERDURA	13,5
BACALAO EN TEMPURA SOBRE TINTA DE CALAMAR	14
SALTEADO DE GAMBAS CON MIX DE SETAS	15,5
HABITAS CON JAMÓN, CEBOLLA CAMELIZADA Y HUEVO A 65°	13,5
GAMBAS ROJAS AL AJILLO	19
MEJILLONES DE TEMPORADA CON SALSA MARINERA	14
MEDIO PULPO GRILLADO	20

SERVICIO DE PAN PAYÉS DE MASA MADRE DEL HORNO RAFFELET,  
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE JAÉN, VARIEDAD PICUAL  
Y ACEITUNAS AL VERMÚT..... 2€ POR COMENSAL

# CARNES PREMIUM

CHULETÓN INDIVIDUAL SELECCIÓN SUPREMA	33
CHULETÓN SIN HUESO CORTE JAPONÉS (2 PERSONAS)	66
SOLOMILLO DE VACA	25
T-BONE CLANDESTINO SELECCIÓN SUPREMA	70 €/KG
CHULETAS DE CORDERO	21

PARA ACOMPAÑAR:

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADO	7
SALSA PIMIENTA VERDE O SALSA ROQUEFORT	3,5

## PESCADOS

ENTRECOTE DE ATÚN ROJO BALFEGÓ	25
CORVINA SOBRE CARPACCIO DE GAMBAS Y CHIPS DE BONIATO	25

(MÍN. 2 PAX) PRECIO POR RACION

## ARROCES Y PAELLAS

CIGALAS, ALMEJAS, GAMBAS, MEJILLONES Y CALAMAR	21
NEGRO CON CHOPITOS	19
SECRETO IBÉRICO Y SETAS SHITAKE Y OREJA DE ARBOL	21
PATO Y FRUTOS ROJOS	22
POLLO DE CORRAL CON CHAMPIÑON Y AJETES	16
VERDURAS Y SETAS (VEGANO)	16
ROJO CON GAMBA ROJA Y ATÚN ROJO	25
CALDOSO DE BACALAO Y ALCACHOFAS (SOLO MEDIODIA)	19

## POSTRES

MILHOJA RELLENA DE CREMA DIPLOMÁTICA	7
TARTA DE CHOCOLATE, ORO Y PIEDRAS	8
TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE	7
PAN DULCE CON TOFFEE Y HELADO DE VAINILLA	7

contraseña wifi: restaurantePICARO

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS: NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALERGENOS.

SI ES USTED ALÉRGICO/A CONSULTE A NUESTRO PERSONAL DE SALA

PRECIOS EN EUROS € - IVA INCLUIDO