

# PICA PICA

Platos pensados para compartir, abrir el apetito y disfrutar del momento en buena compañía.

## PARA COMPARTIR

PATATAS BRAVAS

NUESTRA ENSALADILLA

CECINA DE VACA CON ALMENDRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CALAMARES A LA ANDALUZA

STEAK TARTAR DE LOMO BAJO, ALIÑO DE MOSTAZA, YEMA CURADA,

PIPARRA Y PAN CARASATU

CROQUETITAS DE JAMÓN

HUEVOS OXID CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y JAMÓN IBÉRICO

PULPO DE ROCA CON TRINXAT DE PATATA, COL Y PANCETA

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

## POSTRE

TRUFAS DE CHOCOLATE

TARTA DE QUESO ASADA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

## BODEGA

TINTO: AZPILICUETA CRIANZA D.O. RIOJA

BLANCO: VIÑA SALTÉS D.O. RUEDA

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

# 35€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



# ARROZ

*Sabor mediterráneo cocinado a fuego lento, perfecto para compartir.*

## PARA COMPARTIR

PATATAS BRAVAS

ESCALIVADA A LA BRASA CON ROMESCO Y ANCHOAS

NAVAJAS A LA BRASA

CALAMARES A LA ANDALUZA

## ARROCES A ELGIR

FIDEUÁ

ARROZ DE CEPS Y BUTIFARRA

ARROZ DE RAPE Y ALCACHOFAS

ARROZ DEL SEÑORITO

## POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO ASADA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

TARTA DE CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

FLAN DE MASCARPONE

## BODEGA

TINTO: AZPILICUETA CRIANZA D.O. RIOJA

BLANCO: VIÑA SALTÉS D.O. RUEDA

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

# 45€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



# COMPARTIR

*Disfrutar algo con otros, creando momentos, vínculos y memorias alrededor de una mesa.*

## PRIMERO A ELEGIR

CALABAZA ASADA, BURRATA, RÚCULA Y PESTO ROJO

TARTAR DE ATÚN ROJO, ALIÑO DE KIMCHI, PURÉ DE BONIATO Y NARANJA,  
ACOMPAÑADO DE PAN DE ALGAS

CANELÓN DE CEPES CON BECHAMEL DE PARMESANO Y JUGO DE CARNE

## SEGUNDO A ELEGIR

SOLOMILLO DE VACA NACIONAL, PARMENTIER DE PATATA Y CEPES,  
PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y JUGO DE CARNE

ABÁNICO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA CON CHIMICHURRI,  
PARMENTIER DE PATATA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

LOMO DE BACALAO CONFITADO A LA BRASA CON SANFAINA Y OLIVADA

## POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO

TARTA DE CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

FLAN DE MASCARPONE

## BODEGA

TINTO: AZPILICUETA CRIANZA D.O. RIOJA

BLANCO: VIÑA SALTÉS D.O. RUEDA

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

# 50€

Precio por persona. Mínimo 2 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido





# SOBREMESA

*Tiempo que se pasa en la mesa después de una comida, hablando y disfrutando de la compañía.*

## PARA COMPARTIR

TOSTA DE PAN DE ALGAS CON ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO CON OLIVADA Y TOMATE DESHIDRATADO

ESCALIVADA A LA BRASA CON ROMESCO Y ANCHOAS

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA CON YEMA DE HUEVO DE CORRAL Y PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA

BUTIFARRA NEGRA A LA BRASA CON PIMIENTOS CARAMELIZADOS

## SEGUNDO

CHULETÓN A ELEGIR ENTRE VACA FRISONA NACIONAL O VACA RUBIA GALLEGA ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS

## POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO ASADA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

TARTA DE CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

FLAN DE MASCARPONE

## BODEGA

TINTO: PAGOS DE ANGUIX CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO

BLANCO: VIÑA SALTÉS D.O. RUEDA

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

# 65€

Precio por persona. Mínimo 2 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido

