

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Bar de pescados y mariscos

MARISCADA

60€

Una selección de las delicias marinas favoritas de la casa. Este plato es genial para compartir, presentado con gambas, gambones, mejillones, almejas, navajas, ostras vieira con concha y pata de pulpo. Se sirve caliente.

PULPO CON PURÉ DE PATATA TRUFADA EN SALSA DE CHAMPÁN

25€

Pata de pulpo de 200 gr. braseada a la parrilla servida sobre un puré de patata trufado, cubierta con una salsa de champán. Recomendamos este plato como entrante para compartir o como plato principal individual.

GAMBAS PILPIL

18€

Gambas cocinadas con ajo, vino blanco, perejil, tomates cherry y guindilla.

CALAMAR FRITO

22€

Rebozados en panko con emulsión de kimchi.

CARPACCIO DE GAMBA

24€

Carpaccio de gambas aliñado con soja, mayo kimchie, tomate concasse, lima y pistacho tostados

BRIOCHE CON LANGOSTINOS

19€

Tosta con pan brioche con langostinos salteados, mayo wasaby y alioli.

OSTRAS - GUILLARDEAU N°2

5,50€

Una ostra servida con limón, tabasco, sal y pimienta.

TARTAR DE ATÚN CON MANGO

21€

Un favorito de PiCu, atún rojo cortado en cubitos marinado en kimchi y salsa de soja con mango jugoso servido sobre una hoja de bambú y tostadas.

CROQUETAS DE CARABINEROS

16€

Croquetas con delicias del mar.

RAVIOLI DE MAR

18€

Ravioli de tinta de sepia rellena de carabinero y langostino en salsa de bovagante

CANELÓN DE AGUACATE

18€

Un canelón relleno de farsa, hecho de carabinero y gamba con mayo kimchi.

COCKTAIL DE GAMBA

18€

Con crujiente de langostinos rebozado en panko.

PAN + MANTEQUILLA
2,50€ POR PERSONA



ENTRANTES PARA COMPARTIR

De la granja

CHAMPIÑONES RELLENOS

15€

Champiñones al horno rellenos de quesos italianos y pesto, rebozados en pan rallado sobre una base de salsa pomodoro.

CROQUETAS ESPECIALES DEL CHEF

16€

Croquetas con relleno de pollo asado y jamón.

WONTON DE TERNERA

16€

Wonton de ternera, hoisin y verduras. Sobre salsa agridulce thai.

WAGYU TARTAR

24€

Wagyu TarTar Ahumado.

ALCACHOFAS CON HUEVO DE CODORNIZ Y JAMÓN IBÉRICO

18€

2 corazones de alcachofa, acompañado con tacos de jamón ibérico y huevos de codorniz. Este plato puede ser servido sin jamón o sin huevos si se desea.

SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE BOGAVANTE

16€

ENSALADA VERDE

18€

Ensalada de brotes, edamame, calabacín, aguacate, alcachofas, espárragos y manzana. Servido con aderezo de vinagre seco.

ENSALADA CÉSAR

19€

Pollo crujiente en panko, con lechuga, parmesano, anchoas y salsa césar. (El aderezo contiene anchoas)

CABRA Y REMOLACHA

24€

Ensalada de queso de cabra templado, remolacha nueces garrapiñadas, granada y emulsión de vinagre y miel

SOPA DEL DÍA

9€

NICOISE CON BOGAVANTE PICÚ

28€

Ensalada tradicional de Niza con canónigos, vinagreta de aceitunas negras, tomate confitado, patatas baby, edamame, remolacha, langostinos, bogavante calabacín y pimientos del piquillo.

BURRATA

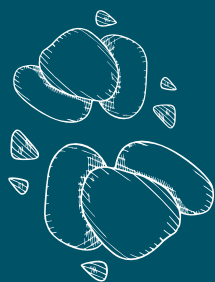
18€

Burrata sobre tomates asados con albahaca fresca y limón.

PRINCIPALES

Especialidades Picú

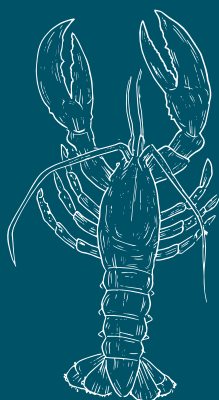
Inspirado en el plato tradicional que se encuentra en cada rincón de España, nuestras especialidades Picú se sirven con huevos, patatas panaderas y patatas chips. Te presentamos nuestra selección de huevos rotos:



+



+



=



BOGAVANTE, ESTILO FORMENTERA

Un plato favorito de las islas, bogavante a la Formentera, se sirve en una cama de patatas laminadas al horno con pimientos dulces de la casa, huevos fritos y patatas fritas crujientes. Elige entre un bogavante nacional o canadiense.

S/M Por persona
(mínimo dos personas)

GAMBAS Y GULAS

Un clásico español. Dos huevos fritos servidos sobre una base de gambas y gulas sobre una cama de patatas.

28€

ENTRECÔTE

Entrecôte a la brasa sobre cama de patatas panaderas, pimientos confitados y huevos fritos.

34€

Pescado

BACALAO ESTILO A LA VIZCAÍNA

Bacalao envuelto en pasta filo con salsa de pimiento rojo con verduras salteadas.

28€

SALMÓN TERIYAKI

Salmón marinado en salsa teriyaki sobre puré de brócoli.

28€

DORADA AL PAPILOTE

Dorada al horno envuelta en hojas de plátano, con pimientos verdes, amarillos y rojos, limón y perejil.

28€

LUBINA HORNEADA

Lubina hecha al horno con pico de gallo y salsa barbacoa coreana.

32€

S/M = SEGÚN MERCADO



PRINCIPALES

Paella

Precio por persona / mínimo dos personas

ARROZ A BANDA

Calamares y gambas a la marinera con arroz, sofrito de verduras y alioli.

22€

ARROZ NEGRO

Calamares, gambas, sofrito de verduras al humo de mariscos, tinta negra de calamar, arroz y alioli.

24€

CON MARISCOS

Calamares, gambas, almejas, mejillones, gambones en un fumet de marisco con arroz y sofrito de verduras.

24€

VEGETARIANA

Apto para veganos, este plato de arroz se elabora a partir de una selección de verduras de temporada en un fumet estilo vegano, cubierto con alcachofa.

22€

CON BOGAVANTE NACIONAL

Bogavante de la costa norte de España preparado con calamares y gambas en un fumet de marisco, con arroz y sofrito de verduras.

S/M

CON POLLO Y VERDURAS

Pechuga de pollo a la plancha con verduras y arroz cocinado en caldo natural de pollo.

24€

CON BOGAVANTE CANADIENSE

Bogavante de Canadá preparado con calamares y gambas en fumet de marisco con arroz y sofrito de verduras.

48€

Frescos del Tanque

BOGAVANTE CANADIENSE: 15€/100GR

Mínimo una porción
Tamaño promedio 480gr (72€ aprox.)

BOGAVANTE NACIONAL: 19€/100GR

Mínimo una porción
Tamaño promedio 1kg (190€ aprox.)

Cuéntanos como quieres que sirvamos tu bogavante

Algunas sugerencias:

	CANADIENSE	NACIONAL
BOGAVANTE PARMENTIER Bogavante con permentier de patata y salsa del bosque.	80€	--
BOGAVANTE CON TAGLIATELLE	72€	S/M
BOGAVANTE THERMIDOR Bogavante cocido rociado con una rica salsa de mantequilla y vino, metida nuevamente en las conchas, espolvoreada con queso parmesano y asado a la parrilla hasta que esté dorado.	80€	S/M
BOGAVANTE CON HOLANDESA	72€	S/M

MAR Y MONTAÑA - S/M

Bogavante mar y montaña con chicharrón de vaca-currada y ensalada de pimientos

S/M = SEGÚN MERCADO

CARNES

CHATEAUBRIAND A LA PIEDRA

300gr

40€

CHATEAUBRIAND A LA PIEDRA

600gr

70€

ENTRECÔTE ANGUS A LA PIEDRA

300gr

30€

RACK DE CORDERO

Con finas hierbas, patatas dauphinoise y salsa de vino tinto.

34€

COSTILLA BLACK ANGUS

Una costilla black angus a baja temperatura glaseada en la salsa, con guarnicion de cogollo duxelles.

34€

BURGER WAGYU

Wagyu, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, crema de queso cheddar y salsa PICÚ.

24€

POLLO A LA TOSCANA ESTILO PICÚ

Muslos de pollo asado en salsa cremosa de parmesano con tomates secos, espinacas, servida o acompañada de arroz basmati.

27€

HAMBURGUESA DE POLLO

Hamburguesa de pollo acompañada con cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, lechuga y tomate.

21€

GUARNICIONES

6,50€

Verduras
Arroz basmati
Patatas fritas
Patatas Dauphinoise

SALSAS

3,50

Pimienta
Bearnesa
Vino tinto
Champiñones

PASTA

SPAGHETTI VONGOLE

Con almejas, ajo, vino blanco, perejil y tomate cherry.

24€

LA PASTA MÁS SEXY

Pasta al horno con pomodoro y pesto con queso gratinado.

30€

LASAÑA DE ESPINACA

24€

LASAÑA DE CARNE

24€

TAGLIATELLE PILPIL

Gambas pilpil salteadas con tagliatelle.

24€

TAGLIATELLE CON SALMÓN

Tagliatelle acompañado de taquitos de salmón y alcaparra.

26€

TAGLIATELLE FRUTTI DE MARE

Con un toque de tomate y frutti di mare.

28€

EXTRA PARA LAS PASTAS:

Selección de verduras +4
Gambas +6
Pollo +4

Champiñones +4
Solomillo +8
Pimiento +3