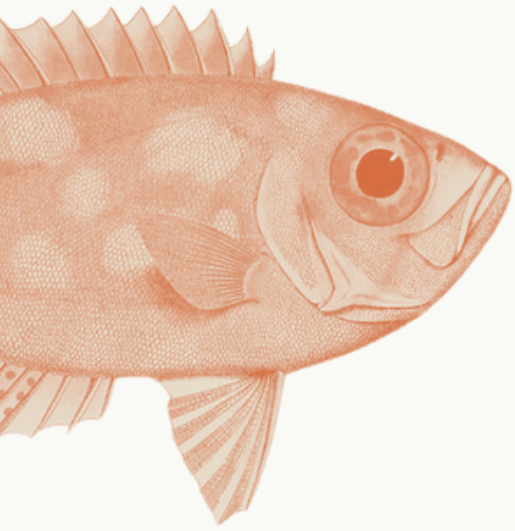
PiCú

— SEAFOOD —

PUERTO BANÚS



ESPAÑOL

SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRANTES

Torre fría & crudos de mariscos y bogavante.	65€ /pp	TOP CHOICE
Tartar o tataki de atún.	28€	
Tartar o sashimi de salmón.	20€	
Almejas al vapor.	21€	
Ceviche de vieira.	ud. 15€	

PRINCIPALES

Pasta negra con carabineros.	42€	
Entrecôte angus.	250g. 28€	
Pesca del día.	S/P	
Bogavante vivo del tanque.	S/P	
Sexy pasta.	32€	
Paella de mariscos.	32€ /pp	

OSTRAS, CHAMPAGNE & CAVIAR

GILLARDEAU OSTRAS PACKS

2 OSTRAS + 1 BOTELLA 20CL. MOËT & CHANDON. 50€

4 OSTRAS + 1 BOTELLA 20 CL. MOËT & CHANDON. 65€

OSTRAS, CHAMPAGNE & CAVIAR 120€
Selección de 6 ostras, 3g. de caviar y una botella de Moët Chandon 37,5 cl.

MARISCADA PARA COMPARTIR

Precio por persona, consumo mínimo 2 personas

FRÍA & CRUDOS

TORRE DE MARISCOS 45€ /pp
Selección de mariscos frescos.

TORRE DE MARISCOS & BOGAVANTE 65€ /pp
Bogavante canadiense y selección de mariscos premium.

A LA PLANCHA

TORRE PICÚ DE MARISCOS 55€ /pp
Selección de mariscos frescos.

TORRE PICÚ MARISCOS & BOGAVANTE 75€ /pp
Bogavante canadiense y selección de mariscos premium.

CRUDOS

NIGIRI ATÚN 4 uds. 18€
NIGIRI SALMÓN 4 uds. 18€

STEAK TARTAR 25€
De ternera Angus, yema de huevo, alcaparras, pepinillos, chalota y mayo ahumada de Dijon.

ATÚN SALVAJE TOP CHOICE 28€
Tartar ponzu y mango.
Tataki aceite de oliva, mayo de ajo negro y aceite de mojito.
Tiradito leche de tigre y cilantro.

VIEIRA ud. 15€
Ceviche leche de tigre, aceite de mojito, brunoise de pimientos y cebolla morada.

CARPACCIO DE GAMBAS 26€
Aderezado con salsa kimchi suave, soja y pistacho troceado.

SALMÓN 20€
Tartar ponzu, zumo de lima, carpaccio de aguacate y mayo de ajo negro.
Sashimi salsa maracuyá, crujiente de nori, wakame, jengibre, sésamo y manzana.

OSTRAS

Ostras Gillardeau Nº2. ud. 11€
Ostras Gillardeau Nº4. ud. 9€

OSTRAS CREACIONES DEL CHEF
Ostras Gillardeau Nº2. ud. 15€
Ostras Gillardeau Nº4. ud. 11€

Elige tu estilo:

- **Ceviche.**
- **Mojito o bloody mary.**
- **Frutas de la pasión y mango picante**.

CAVIAR

Beluga caviar 000 3g. 15€ / 20g. 90€ / 30g. 130€
Grandes y delicadas perlas.

ENTRANTES CLÁSICOS PICÚ

PULPO
- **A la plancha** con puré trufado. 28€
- **A la gallega** con patatas baby. 28€

LANGOSTINOS PIL-PIL TOP CHOICE 23€
Langostinos, ajo laminado, vino blanco, perejil, tomate cherry y PIL-PIL PiCú.

GAMBONES A LA PLANCHA O COCIDO 24€
Gambón largo N1, con sal de escama.

ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS Y GAMBAS 18€

AGUACATE CON GAMBAS 21€
Con vinagreta y salsa rosa.

GYOZAS DEL MAR 6 uds. 18€
De langostinos con reducción de ponzu.

ALMEJAS AL VAPOR 21€
Al vino blanco con ajo y perejil.

ALCACHOFAS CON JAMÓN 2 uds. 24€ TOP CHOICE
Corazones de alcachofas, acompañados de jamón ibérico.

ENTRANTES CRUJIENTES

CROQUETAS DEL MAR TOP CHOICE 18€
De langostinos y carabinero con mayonesa de ajo negro.

CROQUETAS DE TIERRA 18€
De pollo rostizado, taquitos de jamón y salsa alioli.

TORTITAS DE CAMARONES 16€
Fritas en aceite de oliva virgen extra.

GAMBAS CRUJIENTES 18€
Rebozado en harina con kimchi.

PUNTILLAS DE CALAMAR 18€
Rebozados en harina con gajos de lima.

CALAMAR FRITO 22€
Crujiente de calamar rebozado en harina con mayo kimchi.

ENSALADAS

ENSALADA DE BOGAVANTE 65€ TOP CHOICE

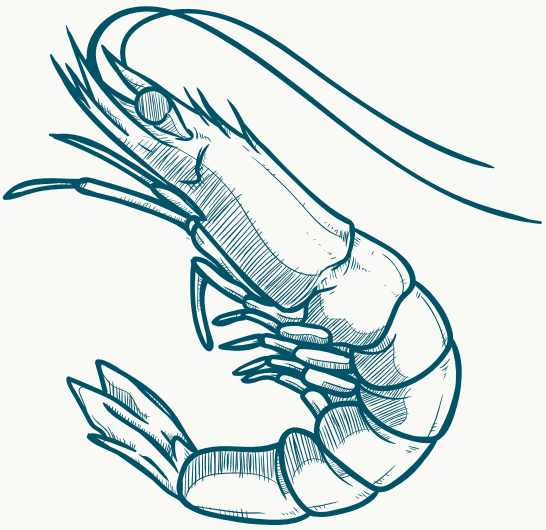
ENSALADA VERDE 24€

ENSALADA CÉSAR 24€

ENSALADA DE BURRATA 23€

ENSALADA GRIEGA 24€

ENSALDA DE TOMATE 22€



PAELLAS PARA COMPARTIR

Precio por persona, consumo mínimo 2 personas

ESPECIALIDADES DEL MAR

Calamares, gambas, pescado y
sofrito de verduras.

CON MARISCOS 32€ /pp

DE BOGAVANTE 48€ /pp

DE CARABINEROS XXL TOP CHOICE 65€ /pp

DE GAMBAS ROJAS 50€ /pp

ARROZ NEGRO
CON PESCADO DEL DÍA 35€ /pp
Rosada, calamares, gambas, fumet de
mariscos, tinta negra de calamar y alioli.

DE ENTRECÔTE 35€ /pp
300g. de entrecôte angus, solomillo en dados,
fina capa de arroz, caldo de sus huesos,
acabados con aromas de azafrán y romero.

POLLO 26€ /pp
Verduras seleccionadas, fondo de ave
y sofrito de la casa.

Pan y mantequilla 2,50€

Por favor si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.

FRESCOS DEL DÍA

PESCADOS ENTEROS

Dorada	100g. 10€
Pargo	100g. 14€
Pez limón	100g. 12€
Rodaballo	100g. 11€

Elige forma de preparación

- A la sal.
- A la plancha.
- Al horno.
- A la espalda.

Elige tu guarnición 7€

- Verduras salteadas.
- Arroz basmati.
- Patatas Dauphinoise.
- Puré de patatas.
- Patatas deluxe.
- Patatas baby.
- Pimientos padrón.

SELECCIÓN DE BOGAVANTE DIRECTO DEL ACUARIO

BOGAVANTE A LA PLANCHA
Bogavante a la plancha con aceite de ajo y perejil.

BOGAVANTE AL AJILLO
Bogavante al horno, salteado con ajo y perejil.

BOGAVANTE GRATINADO
Bogavante a la plancha, cubierto de una capa de queso gratinado.

POR PESO

- **Nacional** 100g. 25€
- **Canadiense** 100g. 20€

CREACIONES DEL CHEF

LUBINA A LA ESPALDA *Ración* 45€
Acompañada de patatas horneadas.

ATÚN ROJO DE ALMADRABA *Ración* 32€
Acompañado de kale, tomates cherry y salsa ponzu.

LENGUADO MEUNIÈRE 65€
Salsa meunière emulsión de mantequilla y limón con alcaparras

CALAMAR PLANCHA 25€
Sobre espejo de salsa verde y pico de gallo.

SALMÓN TERIYAKI *Ración* 35€
Con espárragos, bimi y salsa teriyaki.

CARNES A LA PIEDRA

(Todas nuestras carnes se sirven sobre piedra caliente)

SOLOMILLO 250g. 35€

CHATEAUBRIAND 500g. 65€

ENTRECÔTE 250g. 28€

GUARNICIONES 7€
Verduras salteadas
Arroz basmati
Patatas Dauphinoise
Puré de patatas
Patatas deluxe
Patatas baby
Pimientos padrón

SALSAS 5€
Champiñones
Pimienta
Bearnesa
Vino tinto
De vieira

HAMBURGUESA

BLACK ANGUS 26€
180g. de ternera angus, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, crema de queso cheddar y salsa PiCú.

POLLO A LA TOSCANA - PICÚ 27€
Contramuslo de pollo asado en salsa cremosa de parmesano con tomates secos, espinacas, servida o acompañada de arroz basmati.

Pan y mantequilla 2,50€

PASTAS

TAGLIATELLE PIL-PIL 24€
Gambas PIL-PIL salteadas con tagliatelle, tomates cherry y perejil.

TAGLIATELLE FRUTTI DE MARE 28€
Con un toque de tomate y frutti de mare, almejas, langostinos y gambones.

PASTA NEGRA CON CARABINERO 42€
Con carabinero, tinta de calamar, tomate y ajo.

SPAGHETTI VONGOLE 24€
Con almejas, ajo y perejil.

SPAGHETTI POMODORO 23€
Tomate natural ajo y albahaca.

Sexy pasta

TOP CHOICE

Pasta al horno con pomodoro y pesto, con queso pecorino gratinado, nata, ajo, cebolla y un toque picante.

(Gambas, ternera o pollo).
32€

POSTRES

12.50€

Tarta de queso horneada.

Copa de espuma de chocolate
Con helado y pistacho.

Pavlova
Base de merengue horneado
con nata montada y mermelada de
frutos rojos.

Brownie
Servido con helado de vainilla.

Crème brûlée de pistacho.

Selección de helados.