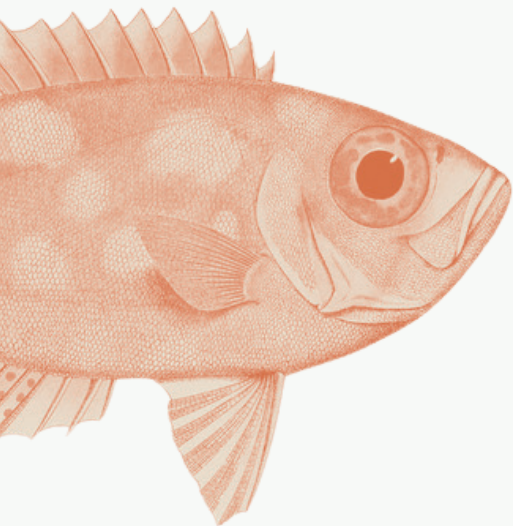




PiCú

— 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

Selección de 6 ostras, 3g. de caviar y una botella de Moët Chandon 37,5 cl.

120€



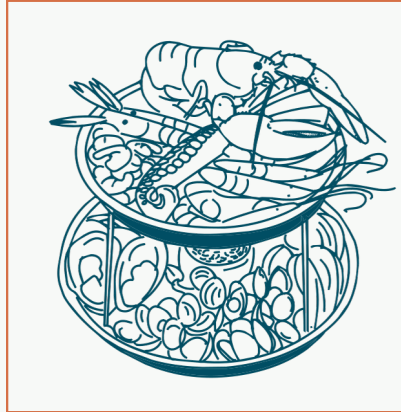
MARISCADA PARA COMPARTIR

Precio por persona, consumo mínimo 2 personas

FRÍA & CRUDOS

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

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



A LA PLANCHA

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

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

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 N°2. ud. 11€
Ostras Gillardeau N°4. ud. 9€

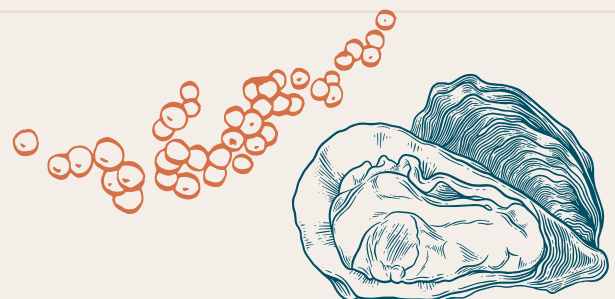
OSTRAS CREACIONES DEL CHEF
Ostras Gillardeau N°2. ud. 15€
Ostras Gillardeau N°4. ud. 11€

Elige tu estilo:

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

CAVIAR

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



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

Gambón largo N1, con sal de escama. 24€

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€

Corazones de alcachofas, acompañados de jamón ibérico.

TOP CHOICE

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

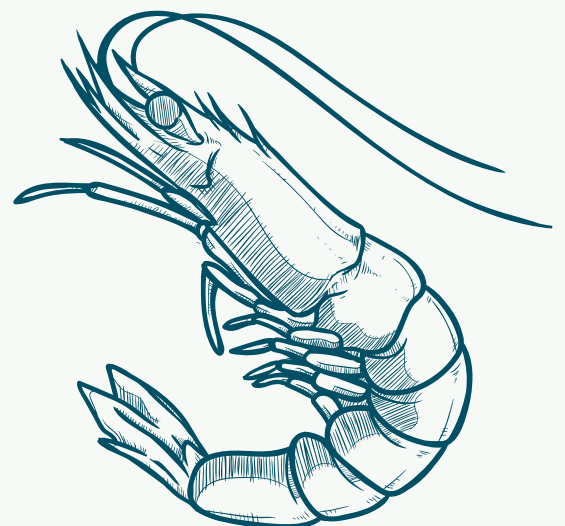
23€

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

Rosada, calamares, gambas, fumet de mariscos, tinta negra de calamar y alioli.

35€
/pp

DE ENTRECÔTE

300g. de entrecôte angus, solomillo en dados, fina capa de arroz, caldo de sus huesos, acabados con aromas de azafrán y romero.

35€
/pp

POLLO

Verduras seleccionadas, fondo de ave y sofrito de la casa.

26€
/pp

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

Acompañada de patatas horneadas.

Ración
45€

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Acompañado de kale, tomates cherry y salsa ponzu.

Ración
32€

LENGUADO MEUNIÈRE

Salsa meunière emulsión de mantequilla y limón con alcaparras

65€

CALAMAR PLANCHA

Sobre espejo de salsa verde y pico de gallo.

25€

SALMÓN TERIYAKI

Con espárragos, bimi y salsa teriyaki.

Ración
35€

CARNES A LA PIEDRA

(Todas nuestras carnes se sirven sobre piedra caliente)

SOLOMILLO 250g. 35€

CHATEAUBRIAND 500g. 65€

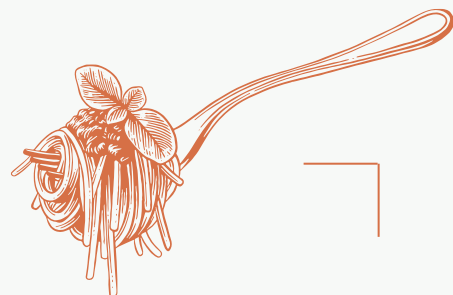
ENTRECÔTE 250g. 28€

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.

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.

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€

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.

PiCa

— SEAFOOD —
PUERTO BANÚS

SET MENU

Everyday. *Todos los días* · 12h – 16h

STARTER TO CHOOSE *ENTRANTE A ELEGIR*

Baby fried squid / *Puntillas de calamar.*

Tomato salad / *Ensalada de tomate.*

Land Croquettes / *Croquetas de tierra.*

MAIN TO CHOOSE *PRINCIPAL A ELEGIR*

Grilled Sea bream with vegetables
/ *Dorada a la plancha con verduras.*

Tuscan chicken / *Pollo a la toscana.*

Spaghetti Pomodoro or Pil-Pil
/ *Spaghetti Pomodoro o Pil-Pil.*

28€

FLAMENCO MENU

PiCa
— SEAFOOD —
PUERTO BANÚS

Everyday · 20h

Todos los días · 20h

Minimum 2 pax / *Minimo 2 pax*

STARTERS TO SHARE ENTRANTES A COMPARTIR

Salmon tartare

Tartar de salmón.

Pil Pil prawns

Gambas al Pil Pil.

Land Croquettes

Croquetas de tierra.

Avocado with prawns

Aguacate con gambas.

MAIN TO CHOOSE PRINCIPAL A ELEGIR

Seafood paella (Pax 2)

Paella de mariscos (Pax 2).

Chateaubriand with
baby potatoes (Pax 2)

*Chateaubriand con
patatas baby (Pax 2).*

Fish of the day

Pescado del día.

DESSERT TO CHOOSE POSTRE A ELEGIR

Brownie

Cheesecake

Tarta de queso.

