

# PiCa

— 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€

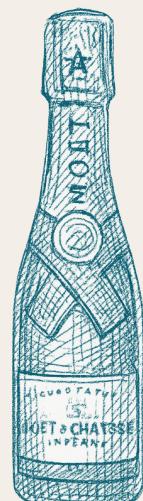
**4 OSTRAS + 1 BOTELLA 20 CL.  
MOËT & CHANDON.**

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

Selección de mariscos frescos.

45€ /pp

### TORRE DE MARISCOS & BOGAVANTE

Bogavante canadiense y selección de mariscos premium.

65€ /pp



## A LA PLANCHA

### TORRE PICÚ DE MARISCOS

Selección de mariscos frescos.

55€ /pp

### TORRE PICÚ MARISCOS & BOGAVANTE

Bogavante canadiense y selección de mariscos premium.

75€ /pp

## CRUDOS

### NIGIRI ATÚN

4 uds. 18€

### NIGIRI SALMÓN

4 uds. 18€

### STEAK TARTAR

De ternera Angus, yema de huevo, alcaparras, pepinillos, chalota y mayo ahumada de Dijon.

25€

### 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€

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.

### ALCACOFAS 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

De pollo rostizado, taquitos de jamón y salsa alioli.

18€

### TORTITAS DE CAMARONES

Fritas en aceite de oliva virgen extra.

16€

### 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

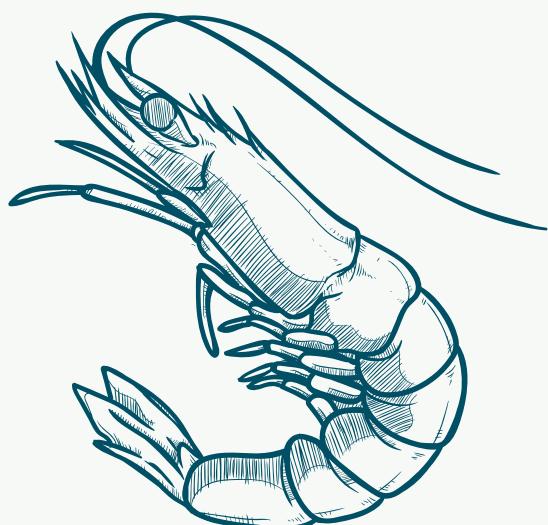
23€

### ENSALADA GRIEGA

24€

### ENSALADA 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** 35€ /pp  
**CON PESCADO DEL DÍA**

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

---

**DE ENTRECÔTE** 35€ /pp

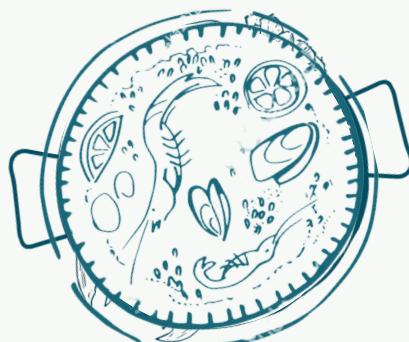
300g. de entrecôte angus, solomillo en dados, fina capa de arroz, caldo de sus huesos, acabados con aromas de azafrán y romero.

**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

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

7€

## 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 alcachofas

65€

### CALAMAR PLANCH

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.

### 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

## 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

42€

### CON CARABINERO

Con carabinero, tinta de calamar, tomate y ajo.

### SPAGHETTI VONGOLE

24€

Con almejas, ajo y perejil.

### SPAGHETTI POMODORO

23€

Tomate natural ajo y albahaca.

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.**



# 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

PiCú  
— 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.

