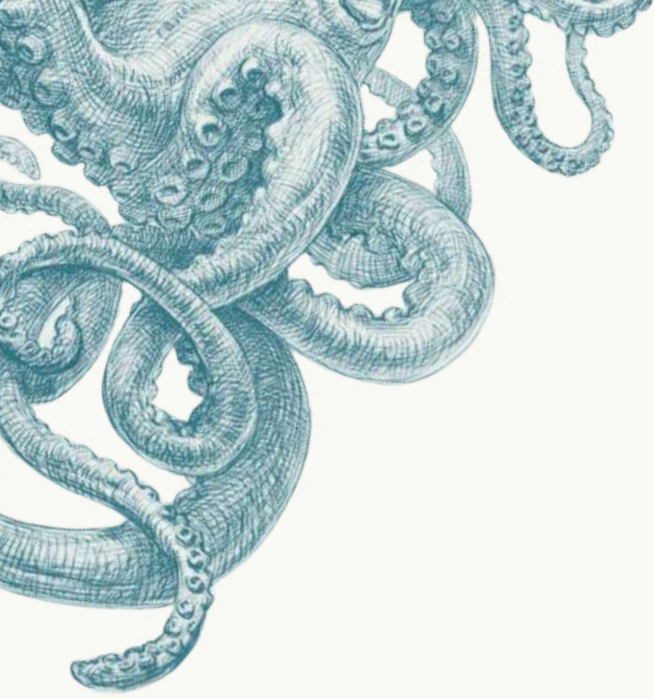
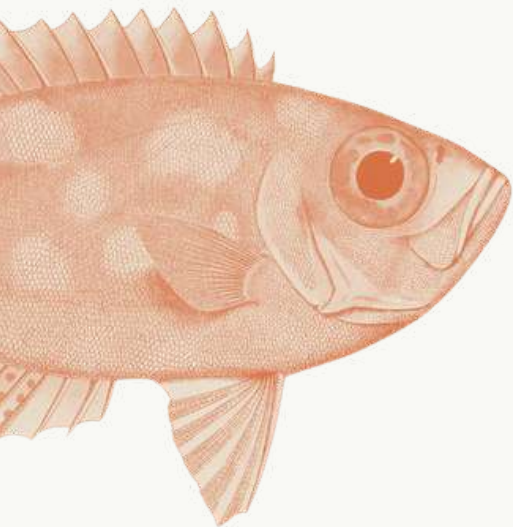




PiCú

— SEAFOOD —
PUERTO BANÚS



ESPAÑOL

CRUDOS

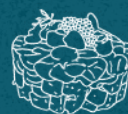
TARTAR

Salmón

22€

Atún

28€



SASHIMI

Salmón

20€

Atún

28€



TIRADITO

Salmón

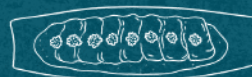
22€

Atún

28€

Lubina

24€



CEVICHE

Gamba

22€

Lubina

23€



NIGIRI (4PCS)

18€

Salmón

Atún

Gamba



TATAKI

Atún

28€



EXTRAS

Ponzu

2,50€

Mango maracuyá

3,50€

Mayonesa wasabi

3,50€

MARISCADA PARA COMPARTIR

Precio por persona, consumo mínimo 2 personas

FRÍA

TORRE DE MARISCOS

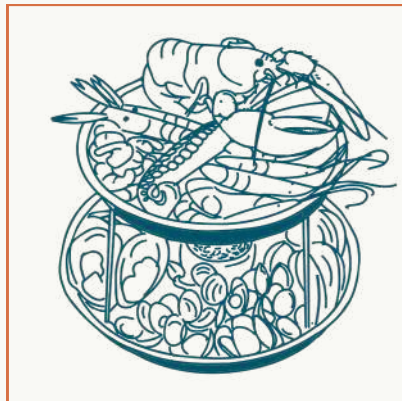
Selección de mariscos.

45€
/pp

TORRE DE MARISCOS & BOGAVANTE

Bogavante canadiense y
selección de mariscos.

65€
/pp



A LA PLANCHA

TORRE PICÚ DE MARISCOS

Selección de mariscos.

55€
/pp

TORRE PICÚ DE MARISCOS & BOGAVANTE

Bogavante canadiense y
selección de mariscos.

75€
/pp

OSTRAS & CAVIAR

OSTRAS GILLARDEAU N°2

ud. 9€

PACKS

CREACIONES DEL CHEF

Ostras Gillardeau N°2

ud. 12€

Elige tu estilo:

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

2 OSTRAS + 1 BOTELLA 20CL MOËT & CHANDON

65€

OSTRAS, CHAMPAGNE & CAVIAR

180€

Selección de 6 ostras, 10g. de caviar y
una botella de Moët Chandon 37,5 cl.

CAVIAR

Beluga caviar 000

Grandes y delicadas perlas

10g. 50€

20g. 90€

30g. 150€



ENTRANTES CLÁSICOS PICÚ

LANGOSTINOS PIL-PIL

Langostinos, ajo laminado, vino blanco, perejil, tomate cherry y PIL-PIL PICÚ.

23€

GAMBONES A LA PLANCHA

Gambón largo N1, con sal de escama al ajillo.

24€

CROQUETAS DEL MAR

TOP CHOICE

De langostinos y carabinero con mayonesa de langostinos.

18€

CROQUETAS DE TIERRA



De pollo rostizado y salsa alioli.

18€

GAMBAS CRUJIENTES

Rebozado en harina con kimchi.

18€

CALAMAR FRITO

Crujiente de calamar rebozado en harina con mayo kimchi.

22€

PULPO

- A la plancha con puré trufado.
- A la gallega con patatas baby.

28€

28€

AGUACATE CON GAMBAS

Con vinagreta y salsa rosa.

21€

GYOZAS DEL MAR

De langostinos con reducción de ponzu.

6 uds. 18€

ENSALADILLA RUSA

Con langostinos.

18€

MEJILLONES

TOP CHOICE

EN CREMA DE ENELDO

22€

VIEIRAS A LA PLANCHA

Con soja, ajo y jengibre.

1 pieza. 15€

ENSALADAS

ENSALADA VERDE



24€

ENSALADA CÉSAR

24€

ENSALADA DE BURRATA



23€

ENSALADA GRIEGA



24€

ENSALADA DE TOMATE



16€



VEGETARIAN

SOPAS

BISQUÉ DE BOGAVANTE

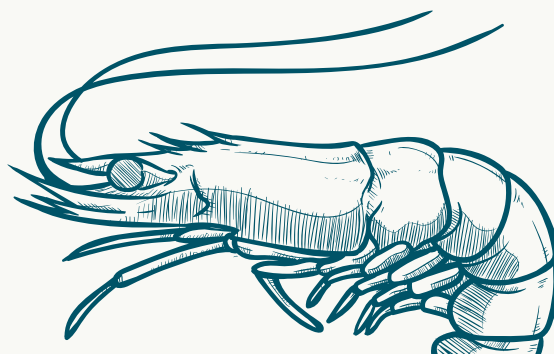
TOP CHOICE

18€

CREMA DE CALABAZA



12€



PAELLAS PARA COMPARTIR

Precio por persona, consumo mínimo 2 personas

ESPECIALIDADES DEL MAR

CON MARISCOS	32€ /pp
SEÑORITO Seafood paella made with fully peeled seafood, easy and elegant to eat.	35€ /pp
CON BOGAVANTE	48€ /pp
DE CARABINEROS XXL TOP CHOICE	65€ /pp
ARROZ NEGRO CON PESCADO DEL DÍA	35€ /pp
ARROZ MELOSO DE MARISCOS	35€ /pp
ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE	48€ /pp

ESPECIALIDADES DE TIERRA

DE TOMAHAWK TOP CHOICE Fina capa de arroz, caldo de sus huesos, acabados con aromas de azafrán y romero.	65€ /pp 1kg aprox.
DE POLLO Con pollo coquelet, verduras seleccionadas, fondo de ave y sofrito de la casa.	28€ /pp

Pan y mantequilla 2,50€

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



PESCA DEL DÍA

PESCADOS ENTEROS

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



Elige forma de preparación

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

Elige tu guarnición

7€

Verduras salteadas.	Patatas fritas.
Arroz basmati.	Patatas deluxe.
Pimientos padrón.	Patatas baby.
Puré de patatas.	Patatas dauphinoise.

SELECCIÓN DE BOGAVANTE DIRECTO DEL ACUARIO

BOGAVANTE A LA PLANCHA con salsa holandesa

BOGAVANTE A LA MANTEQUILLA DE AJO

POR PESO

- | | |
|--------------|-----------|
| • Nacional | 100g. 25€ |
| • Canadiense | 100g. 20€ |

MÍNIMO 2 PERSONAS:

BOGAVANTE CON HUEVOS ROTOS ESTILO FOMENTERA	48€/pp
--	--------

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE	48€/pp
----------------------------------	--------

PAELLA DE BOGAVANTE	48€/pp
----------------------------	--------



CREACIONES DEL CHEF

LUBINA A LA ESPALDA	45€
Acompañada de patatas horneadas.	

ATÚN ROJO DE ALMADRABA	45€
Con espárragos, bimi y salsa teriyaki.	

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

CALDERETA DE MARISCOS	36€
----------------------------------	-----

CALDERETA DE CARABINERO	TOP CHOICE 65€
------------------------------------	---------------------------

CARNES A LA PIEDRA

(Todas nuestras carnes se sirven sobre piedra caliente)

SOLOMILLO	250g. 35€
CHATEAUBRIAND	500g. 65€
ENTRECÔTE	250g. 28€
TOMAHAWK ESTILO PICÚ	65€/pp 1kg aprox.
Colchón de patatas, pimientos confitados y huevos rotos. (Mínimo 2 personas)	

GUARNICIONES	7€	SALSAS	5€
Verduras salteadas		Champiñones	
Arroz basmati		Pimienta	
Puré de patatas		Bearnesa	
Patatas fritas		Holandesa	
Patatas deluxe		Crema de eneldo	
Patatas baby			
Patatas dauphinoise			
Pimientos padrón			



HAMBURGUESA

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

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

PASTAS

TAGLIATELLE PIL-PIL	24€
Salteadas con gambas PIL PIL, tomates cherry y perejil.	

TAGLIATELLE FRUTTI DE MARE	28€
Con un toque de tomate y mix de mariscos.	

PASTA NEGRA CON CARABINERO	48€
Con carabinero, tinta de calamar, tomate y ajo.	

SPAGHETTI POMODORO	23€
Tomate natural, ajo y albahaca.	

Sexy pasta

TOP CHOICE

PASTA AL HORNO	
Con pomodoro y pesto, queso pecorino gratinado, nata, ajo, cebolla y un toque picante. (Gambas, ternera o pollo).	
	32€



POSTRES

12.50€

TARTA DE QUESO

TARTA DE CHOCOLATE FLUIDO

CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISÚ DE PISTACHO PICÚ