

PiCARA®

PiCARA®

*Consumir preferentemente
con picaresca*

ENTRANTES
STARTERS

ENSALADA CAPRESE · CAPRESE SALAD Mozzarella, tomate y salsa pesto de almendra tostada y pistacho con grissini <i>Mozzarella, tomato with toasted almond and pistachio pesto sauce and grissini</i>	9,00 €
LASAÑA DE TERNERA CRUJIENTE · CRUNCHY LASAGNA Lasaña clásica de carne y queso al estilo Pícara <i>Pícara style beef and cheese Lasagna</i>	9,00 €
SUPPLÌ ROMANO DE CARNE · ROMAN MEAT SUPPLÌ Croqueta de arroz clásica de Roma con queso y ragú de ternera <i>Classic Roman rice croquette with cheese and veal ragú</i>	7,50 € 2 u.
BURRATA E ZUCCHINE · BURRATA AND COURGETTE Carpaccio de calabacín, burratina, tomate seco y salsa pesto de pistacho y grissini <i>Courgette carpaccio, burratina, sundried tomatoes with pistachio and grissini pesto sauce</i>	11,00 €
ENSALADA DE QUESO DE CABRA · GOAT'S CHEESE SALAD Brotos tiernos, manzana confitada, queso de cabra, porchetta, pipas y grissini <i>Mixed lettuce leaves, confit apple, goat's cheese, porchetta, seeds and grissini</i>	12,00 €
ANTIPASTO CLÁSICO · CLASSIC ANTIPASTO Selección de embutidos italianos acompañada de verduras encurtidas y grissini <i>Selection of Italian cold meats accompanied by pickled vegetables and grissini</i>	15,00 €
CARPACCIO DE TERNERA · BEEF CARPACCIO Carne de ternera curada a nuestro estilo, rúcula, escamas de queso parmesano y grissini <i>Pícara cured veal, rocket, parmesan cheese flakes and grissini</i>	17,00 €

PINSA | PIZZA

Todas nuestras bases están sometidas a un proceso de triple fermentación y maduración de mínimo 72h. Escoge tu masa:

All our bases are subjected to a triple fermentation and maturation process of at least 72 hours. Choose your dough:

Pizza

Base clásica fina y crujiente
Classic thin and crispy classic base

Pinsa

Base romana ligera y extra crujiente de alta hidratación
Light and extra crunchy Roman base with high hydration

VEGETARIANA · VEGETARIAN	10,00 €
Champiñón, pimiento rojo, calabacín, cebolla, salsa de tomate y nuestra crema de patata Pícara <i>Mushroom, red bell pepper, courgette, onion and tomato sauce with our Pícara potato cream</i>	
MARGARITA	10,00 €
Salsa de tomate clásica, tomate cherry, mozzarella, parmesano y albahaca fresca <i>Classic tomato sauce, cherry tomato, mozzarella cheese, parmesan cheese and fresh basil</i>	
CONTADINO	10,50 €
Crema de burrata, crema de patata, butifarra a cuchillo y mozzarella <i>Cream of burrata, cream of potato, Butifarra sausage and mozzarella cheese</i>	
PARMIGIANA	10,50 €
Salsa de tomate, tomate cherry, berenjena fresca, albahaca fresca, queso pecorino y mozzarella <i>Tomato sauce, cherry tomatoes, fresh aubergine, fresh basil, pecorino cheese and mozzarella cheese</i>	
PROSCIUTTO	11,00 €
Salsa de tomate, prosciutto cotto y mozzarella <i>Tomato sauce, cooked ham and mozzarella cheese</i>	
ZUCCA	11,00 €
Crema de calabaza, queso gorgonzola, nueces y Amaretti Bonomi <i>Cream of pumpkin, gorgonzola cheese, walnuts and Amaretti Bonomi Biscuit</i>	
DIAVOLA 🍷	11,00 €
Salsa de tomate clásica, spianata picante romana, scamorza affumicata y mozzarella <i>Classic tomato sauce, spicy Roman salami, smoked scamorza cheese and mozzarella cheese</i>	
BOLOGNESA	12.00 €
Salsa bolognesa 100% de ternera y mozzarella <i>Beef bolognesa sauce and mozzarella</i>	
4 FORMAGGI	15,00 €
Gorgonzola, grana padano, mozzarella, scamorza affumicata <i>Gorgonzola cheese, grana padano cheese, mozzarella cheese and smoked scamorza cheese</i>	

ROMA	15,00 €
Crema de burrata, tomate cherry, porchetta, mozzarella y rúcula <i>Burrata, cherry tomato, pork belly, mozzarella cheese and rocket</i>	
AMATRICIANA	15,00 €
Salsa amatriciana, pancetta arrotolata, queso pecorino y mozzarella <i>Amatriciana sauce, rolled bacon, pecorino cheese and mozzarella cheese</i>	
CARBONARA	16,00 €
Salsa carbonara, pancetta, queso pecorino y mozzarella <i>Carbonara sauce, bacon, pecorino cheese and mozzarella cheese</i>	
PISTACCHIO	16,50 €
Crema de burrata, mortadella de pistacho, mozzarella y pistachos tostados <i>Burrata cream, pistachio mortadella sausage, mozzarella cheese and toasted pistachio nuts</i>	
SALMÓN · SALMON	16,50 €
Salmón fresco texturizado, cebolla caramelizada, rúcula, queso de cabra y mozzarella <i>Fresh textured salmon, caramelised onion, rocket salad, goat's cheese and mozzarella cheese</i>	
BOSQUE · FOREST	18,00 €
Crema de porcini, tartufata, speck, scamorza affumicata y mozzarella <i>Cream of porcini mushrooms, truffle, speck ham, smoked scamorza cheese and mozzarella cheese</i>	
ATÚN · TUNA	20,00 €
Salsa teriyaki, atún rojo de almadraba texturizado, rúcula, wakame y mozzarella <i>Teriyaki sauce, textured red almadraba tuna, rocket salad, wakame and mozzarella cheese</i>	
CARNE · MEAT	19,00 €
Sobre una masa de cacao amargo y semillas de pipas; bresaola, rúcula, grana padano y mozzarella <i>On a mass of bitter cocoa and Sunflower seeds; bresaola, arugula, grana padano and mozzarella</i>	

AÑADE INGREDIENTES EXTRAS ADD EXTRA INGREDIENTS

Extra vegetal · <i>Extra vegetable</i>	1,50 €
Extra de embutidos · <i>Extra cold cuts</i>	2,00 €
Extra de quesos · <i>Extra cheese</i>	2,50 €

En caso de intolerancia o alergia a algún ingrediente, por favor avisen al equipo.

In case of food allergies or intolerance, please let our team know.

POSTRES

PINSA PIZZA DOLCE Nutella, plátano, mascarpone y avellana tostada <i>Nutella, banana, mascarpone and toasted hazelnut</i>	9,00 €
TIRAMISÚ DE PISTACHO · PISTACHIO TIRAMISÚ	6,00 €
APPLE CRUMBLE Con helado de leche merengada With meringue icecream	7,00 €
CANNOLI DE RICOTTA Y PISTACHO <i>RICOTTA AND PISTACHIO CANNOLI</i>	7,00 €
HELADOS CASEROS · HOMEMADE ICECREAMS Pistacho, stracciatella, limón, chocolate o leche merengada <i>Pistachio, stracciatella, lemon, chocolate or meringue</i>	BOLAS · SCOOPS x1 3,50 € x2 5,00 € x3 7,00 €

BEBIDAS · DRINKS

APERITIVOS · APPETIZERS

VERMOUT	5,00 €
CAMPARI	5,00 €
MARTINI ROJO	4,50 €
NEGRONI	7,00 €
ESPUMANTE SECO · SPARKLING WINE	5,00 €
ESPUMANTE ROSADO · SPARKLING ROSÉ	7,00 €

AGUAS Y REFRESCOS · WATER AND SOFT DRINKS

AGUA · STILL WATER <i>Solán de Cabras</i>	2,00 €
AGUA CON GAS · SPARKLING WATER <i>Solán de Cabras</i>	2,70 €
COCA COLA <i>Normal, Zero</i>	3,00 €
FANTA Limón o naranja · <i>Lemon or orange</i>	3,00 €
SPRITE	3,00 €
TÓNICA ROYAL BLISS · ROYAL BLISS TONIC WATER <i>Normal, Zero</i>	3,00 €
AQUARIUS	3,50 €
NESTEA	3,50 €
MINUTE MAID Naranja, Piña o Melocotón · <i>Orange, Pineapple or Peach</i>	2,75 €

**CERVEZAS Y VINOS DE COPEO PICARA SELECCIÓN
PICARA SELECTION OF BEER AND WINE**

ALHAMBRA / ALHAMBRA ROJA Caña de barril	3,00 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 Botellín 333 Cl	4,50 €
MAHOU 5* Botellín 333 Cl	3,50 €
MAHOU 00 TOSTADA Botellín 333 Cl	3,50 €
STELLA ARTOIS / CORONA Botellín 333 Cl	5,00 €
COPA DE VINO BLANCO VERDEJO D.O Rueda	3,50 €
COPA DE VINO BLANCO PINOT GRIGIO ITALIANO D.O Venecia	4,00 €
COPA DE VINO TINTO D.O Rioja	3,50 €
COPA DE VINO TINTO D.O Ribera del Duero	3,50 €
COPA DE VINO ROSADO PINOT GRIGIO ROSE ITALIANO D.O Venecia	4,00 €

VINOS BLANCOS Y ROSADOS · WHITE WINE AND ROSÉ

WONDERFULL Verdejo D.O Rueda	15,00 €
PABLO CLARO Sauvignon Blanc	17,00 €
TORRESELLA Pinot Grigio D.O Venecia	20,00 €
LA RASPA Moscatel y Doradilla D.O Málaga	25,00 €
PABLO CLARO ROSADO · PABLO CLARO ROSÉ Selección Especial	15,00 €
TORRESELLA ROSADO · TORRESELLA ROSÉ Pinot Grigio Rosè D.O. Venecia	19,00 €
TORRESELLA PROSSECO Spumante D.O Venecia	23,00 €
ESPUMANTE ROSADO · SPARKLING ROSÉ	28,00 €

VINOS TINTOS · RED WINE

EGUILUZ D.O Rioja	15,00€
TIME WAITS FOR NO ONE Monastrell D.O. Jumilla	22,00 €
TOSER D.O. Ribera Del Duero	25,00 €
LA BELLE ENSEIGNE Malbec D.O. Pays d'Oc, Francia	27,00 €
72100 Negroamaro D.O Salento, Italia	32,00 €
GIO Primitivo D.O Salento, Italia	37,00 €

DESTILADOS Y LICORES · SPIRITS AND LIQUEURS

COMBINADOS · SPIRITS Barceló, Legendario, W.Label, Ballantines, J. Daniels, Absolut, Beefeater, Seagram´s	8,00 €
COMBINADOS PREMIUM · PREMIUM SPIRITS Black Label, Grey Goose, Martin Miller´s, Bombay Sapphire	10,00 €
LICORES · LIQUEURS Bayleis, Amaretto, Frangelico	5,00 €
LIMONCELLO Di Capri	5,00 €
ORUJO Rua Vieja	4,00 €
PACHARÁN Baines	6,00 €
GRAPPA	6,00 €
LICORES SIN ALCOHOL · NON ALCOHOLIC LIQUEURS	3,00 €

DIGESTIVOS, CAFÉS E INFUSIONES DIGESTIFS, COFFEES AND INFUSIONS

LIMONCELLO / PACHARÁN	3,00 €
ORUJO	2,00 €
SIN ALCOHOL · NON ALCOHOLIC	1,50 €
CAFÉ SOLO · BLACK COFFEE	1,60 €
AMERICANO	2,00 €
CAFÉ CORTADO · MACCHIATO	1,80 €
CAFÉ CON LECHE · WHITE COFFEE	2,20 €
CAPUCCINO	3,50 €
RISTRETTO ITALIANO · ITALIAN RISTRETTO	2,00 €
INFUSIONES, TÉ Y MANZANILLA INFUSIONS, TEA AND CAMOMILE TEA	1,50 €

