

**PiCARA®**

*Consumir preferentemente  
con picaresca*

## ENTRANTES · STARTERS

PAN DE AJO PÍCARA	6,00€
PAN DE AJO PÍCARA CON QUESO	7,00€
CANELÓN DE VERDURAS · VEG CANNELLONI	9,00 €
ENSALADA CÉSAR · CESAR SALAD	12,00 €
LASAÑA DE TERNERA CRUJIENTE · <i>CRUNCHY LASAGNA</i> Lasaña clásica de carne y queso al estilo Pícara <i>Pícara style beef and cheese Lasagna</i>	10,00 €
ENSALADA CAPRESE · <i>CAPRESE SALAD</i> 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>	11,50 €
BURRATA E ZUCCHINE · <i>BURRATA AND COURGETTE</i> 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>	12,50 €
ENSALADA DE QUESO DE CABRA · <i>GOAT'S CHEESE SALAD</i> 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>	14,00 €
ANTIPASTO CLÁSICO · <i>CLASSIC ANTIPASTO</i> Selección de embutidos italianos acompañada de verduras encurtidas y grissini <i>Selection of Italian cold meats accompanied by pickled vegetables and grissini</i>	17,00 €
CARPACCIO DE TERNERA · <i>BEEF CARPACCIO</i> 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>	20,00€
TABLA DE QUESOS · <i>CHEESE BOARD</i> Selección de quesos italianos acompañada de mermelada de cebolla caramelizada y grissini <i>Selection of Italian cheeses accompanied by caramelized onion jam and grissini</i>	20,00€

## PASTAS

TOSCANA · TUSCAIN	20,00€
BOLOGNESA · BOLOGNAISE	18,00€
PESTO	18,00€
TOMATE Y ALBAHACA · TOMATO AND BASIL	18,00€
AGLIO OLIO Y PEPERONCINO · OLIVE OIL, GARLIC AND PEPPER	18,00€

Preguntar por opciones de pastas y seleccionar una salsa.

*Ask for pasta options and choose a sauce.*

## PIZZA

<b>VERDURAS</b>	11,00 €
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>	
<b>MARGARITA</b>	12,00 €
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>	
<b>PARMIGIANA</b>	12,00 €
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>	
<b>PROSCIUTTO</b>	12,50 €
Salsa de tomate, prosciutto cotto y mozzarella <i>Tomato sauce, cooked ham and mozzarella cheese</i>	
<b>ZUCCA</b>	12,50 €
Crema de calabaza, queso gorgonzola, nueces y Amaretti Bonomi <i>Cream of pumpkin, gorgonzola cheese, walnuts and Amaretti Bonomi Biscuit</i>	
<b>DIAVOLA</b>	14,00 €
Salsa de tomate clásica, pepperoni, scamorza affumicata y mozzarella <i>Classic tomato sauce, pepperoni, smoked scamorza cheese and mozzarella cheese</i>	
<b>BIANCA</b>	15,00 €
Nata, Cebolla y Guanciale <i>Cream, Onion and Guanciale</i>	
<b>CALZONE</b>	15,00€
Jamón, mozzarella y champiñones <i>Ham, mozzarella and mushrooms</i>	
<b>BOLOGNESA</b>	15,00 €
Salsa bolognesa 100% de ternera y mozzarella <i>Beef bolognesa sauce and mozzarella</i>	
<b>ROMA</b>	16,50 €
Crema de burrata, tomate cherry, porchetta, mozzarella y rúcula <i>Burrata, cherry tomato, pork belly, mozzarella cheese and rocket</i>	
<b>AMATRICIANA</b>	16,50 €
Salsa amatriciana, pancetta arrotolata, queso pecorino y mozzarella <i>Amatriciana sauce, rolled bacon, pecorino cheese and mozzarella cheese</i>	
<b>CARBONARA</b>	17,50 €
Salsa carbonara, pancetta, queso pecorino y mozzarella <i>Carbonara sauce, bacon, pecorino cheese and mozzarella cheese</i>	

#### 4 FORMAGGI

Gorgonzola, grana padano, mozzarella, scamorza  
affumicata 18,00 €  
*Gorgonzola cheese, grana padano cheese, mozzarella  
cheese and smoked scamorza cheese*

#### PISTACCHIO

Crema de burrata, mortadella de pistacho, mozzarella y  
pistachos tostados 18,00 €  
*Burrata cream, pistachio mortadella sausage,  
mozzarella cheese and toasted pistachio nuts*

#### BOSQUE · FOREST

Crema de porcini, tartufata, speck, scamorza affumicata  
y mozzarella 19,00 €  
*Cream of porcini mushrooms, truffle, speck ham,  
smoked scamorza cheese and mozzarella cheese*

### AÑADE INGREDIENTES EXTRAS ADD EXTRA INGREDIENTS

Extra vegetal · *Extra vegetable* 1,50 €  
Extra de embutidos · *Extra cold cuts* 2,00 €  
Extra de quesos · *Extra cheese* 2,50 €

### POSTRES · DESSERTS

PIZZA DOLCE 6,50 €  
Nutella, plátano, mascarpone y avellana tostada  
*Nutella, banana, mascarpone and toasted hazelnut*

TIRAMISÚ DE PISTACHO · *PISTACHIO TIRAMISÚ* 7,50 €

BABA DE RICOTTA · *RICOTTA BABA* 7,00 €  
Con crema de pistacho  
*With pistachio cream*

BROWNIE 8,00 €  
Con helado de vainilla  
*With vanilla icecream*

CANNOLI DE RICOTTA Y PISTACHO 7,00 €  
*RICOTTA AND PISTACHIO CANNOLI*

HELADOS CASEROS · *HOMEMADE ICECREAMS* BOLAS · *SCOOPS*  
Pistacho, Stracciatella, limón, chocolate, mango x1 3,50 €  
con piña, vainilla, fresa, turrón o leche merengada x2 5,00 €  
*Pistachio, stracciatella, lemon, chocolate, mango* x3 7,00 €  
*with pineapple, vanilla, strawberry, nougat or  
meringue milk*

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.*

## **BEBIDAS · DRINKS**

### **APERITIVOS · APPETIZERS**

VERMOUT	5,00 €
APPEROL SPRITZ	7,00 €
BELLINI	7,00 €
CAMPARI	5,00 €
MARTINI ROJO	4,50 €
NEGRONI	7,00 €
ESPRESSO MARTINI	7,00 €

### **AGUAS Y REFRESCOS · WATER AND SOFT DRINKS**

AGUA · STILL WATER <i>Solán de Cabras</i>	3,00 €
AGUA CON GAS · SPARKLING WATER <i>Solán de Cabras</i>	3,50 €
COCA COLA <i>Normal, Zero, Zero Zero</i>	3,50 €
FANTA <i>Limón o naranja · Lemon or orange</i>	3,50 €
SPRITE	3,50 €
TÓNICA ROYAL BLISS · ROYAL BLISS TONIC WATER <i>Normal, Zero</i>	3,50 €
AQUARIUS, NESTEA	4,00 €
MINUTE MAID <i>Naranja, Piña o Melocotón · Orange, Pineapple or Peach</i>	3,00 €

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

ALHAMBRA / ALHAMBRA ROJA <i>Caña de barril</i>	3,75 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 <i>Botellín 333 Cl</i>	5,00 €
MAHOU 5* <i>Botellín 333 Cl</i>	4,00 €
MAHOU 00 TOSTADA <i>Botellín 333 Cl</i>	4,00 €
STELLA ARTOIS / CORONA <i>Botellín 333 Cl</i>	5,00 €
COPA DE VINO BLANCO CASA <i>Wonderfull, Verdejo D.O Rueda</i>	4,00 €
COPA DE VINO BLANCO CASA <i>Torresella, Pinot Grigio D.O Venecia</i>	4,50 €
COPA DE VINO TINTO CASA <i>Eguiluz, D.O Rioja</i>	4,00 €
COPA DE VINO TINTO CASA <i>Alcorta, D.O R. Del duero</i>	4,00 €

<b>COPA DE VINO ROSADO CASA</b> Torresella, Pinot Grigio Rosè D.O. Venecia	4,50 €
<b>COPA DE ESPUMANTE</b> Torresella, Spumante D.O Venecia	5,00 €
<b>COPA DE ESPUMANTE</b> Prosecco Doc Rose Millesimato	7,00 €

## **DESTILADOS Y LICORES · SPIRITS AND LIQUEURS**

<b>COMBINADOS · SPIRITS</b> Barceló, Legendario, W.Label, Ballantines, J. Daniels, Absolut, Beefeater, Seagram´s	8,00 €
<b>COMBINADOS PREMIUM · PREMIUM SPIRITS</b> Black Label, Grey Goose, Martin Miller´s, Bombay Sapphire	10,00 €
<b>LICORES · LIQUEURS</b> Bayleis, Amaretto, Frangelico	5,50 €
<b>LIMONCELLO</b> Di Capri	5,00 €
<b>ORUJO</b> Rua Vieja	4,00 €
<b>PACHARÁN</b> Baines	6,00 €
<b>GRAPPA</b>	6,00 €
<b>LICORES SIN ALCOHOL · NON ALCOHOLIC LIQUEURS</b>	3,00 €

## **VINOS BLANCOS Y ROSADOS · WHITE WINE AND ROSÉ**

<b>WONDERFULL</b> Verdejo D.O Rueda	18,00 €
<b>PABLO CLARO</b> Sauvignon Blanc	20,00 €
<b>TORRESELLA</b> Pinot Grigio D.O Venecia	20,00 €
<b>LA RASPA</b> Moscatel y Doradilla D.O Málaga	25,00 €
<b>JOSÉ PARIENTE VERDEJO</b> Vino Blanco D.O Rueda	29,00 €
<b>ENATE CHARDONAY 234</b> Vino Blanco, D.O Somontano	27,00 €
<b>PABLO CLARO ROSADO · PABLO CLARO ROSÉ</b> Selección Especial	17,00 €
<b>TORRESELLA ROSADO · TORRESELLA ROSÉ</b> Pinot Grigio Rosè D.O. Venecia	20,00 €
<b>TORRESELLA PROSECCO</b> Spumante D.O Venecia	28,00 €
<b>ESPUMANTE ROSADO · SPARKLING ROSÉ</b> Prosecco Doc Rose Millesimato	36,00 €

## VINOS TINTOS · RED WINE

EGUILUZ D.O Rioja	18,00€
TIME WAITS FOR NO ONE Monastrell D.O. Jumilla	26,00 €
TOSER D.O. Ribera Del Duero	26,00 €
LA BELLE ENSEIGNE Malbec D.O. Pays d'Oc, Francia	32,00 €
72100 Negroamaro D.O Salento, Italia	40,00 €
GIO Primitivo D.O Salento, Italia	50,00 €
EL PRIMER BESO Ecológico D.O R. Duero	29,00 €
LAS PREFERIDAS EGUILUZ D.O Rioja	45,00 €
EGUREN UGARTE D.O Rioja	38,00 €
PACHEM CARIÑENA D.O Priorat	57,00 €
FLORES DE CALLEJO 100% Tempranillo D.O R. Duero	25,00 €
EMILIO MORO D.O R. Duero	45,00 €
MATARROMERA CRIANZA D.O R. Duero	50,00 €
MUGA CRIANZA D.O Rioja	38,00 €
VIÑA ARDANZA RESERVA D.O Rioja	70,00 €

## DIGESTIVOS, CAFÉS E INFUSIONES DIGESTIFS, COFFEES AND INFUSIONS

LIMONCELLO	3,00 €
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 €