

## ESTILO ANDALUZ

Un espacio distendido y abierto a la ciudad en el que, con la tradición de la cocina andaluza como base, reinventamos la experiencia de los bocados en un ambiente exclusivo y vanguardista. Todo ello acompañado de los mejores vinos de la zona y con un toque gourmet que sorprenderá a nuestros huéspedes y visitantes.

Vive una experiencia memorable como en las clásicas tabernas andaluzas, con la personalidad y sofisticación únicas del Picador.

# PICADOR

## ENTRE CHARLAS Y RISAS

|  |      |
|--|------|
| Ostra Gillardeau N°2 (Natural, Fresca ó Picante)                                   | 7.-  |
| Tartar de solomillo de vaca vieja del país sobre pan brioche                       | 30.- |
| Ensaladilla de picantón con encurtidos caseros y huevo                             | 16.- |
| Aguacate tatemado, ventresca de atún y alioli negro                                | 18.- |
| ◇ Berenjena asada, miso cítrico, miel de Frigiliana y gel de zanahoria amontillada | 16.- |
| Patatas rotas, fritas y bravas   | 17.- |
| Tortilla de patata al estilo Picador   | 14.- |
| Gofre de camarón   | 16.- |
| Croquetas de choco, puntillitas fritas y pipirrana                                 | 16.- |
| Croquetas de cecina y tuétano asado  | 16.- |
| Tabla de quesos andaluces  | 18.- |
| Jamón Ibérico de bellota Dehesa de los Monteros                                    | 35.- |

## DESDE EL MAR

|  |      |
|--|------|
| Brioche de calamares fritos, chucrut y hojas frescas | 22.- |
| Cogollos asados, anguila ahumada y crème fraïche     | 28.- |
| Pescado de lonja frito y porra de piparra            | 36.- |
| Arroz meloso de bogavante                            | 45.- |

## DESDE LA TIERRA

|   |      |
|---|------|
| Guiso de callos, patas y morros de vaca estofada    | 20.- |
| Magret de pato lacado con miel de Frigiliana y maíz | 32.- |
| Canelón de chivo, su jugo y salsa de queso Payoyo   | 26.- |
| Presa ibérica, puré de boniato y setas encurtidas   | 32.- |



## PEQUEÑOS DELITOS

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| La torrija del Picador             | 14.- |
| Tarta cremosa de queso y frambuesa | 10.- |
| ◇ Piña y coco                      | 10.- |
| Chocolate en texturas              | 12.- |
| Profiterol de mango                | 12.- |

Consulte el menú con nuestro Maitre si usted padece alguna intolerancia alimentaria.

◇ PLATO VEGANO · IVA INCLUIDO

EN PICADOR CREEMOS QUE EL BUEN COMER RADICA PRINCIPALMENTE  
EN SABER ELEGIR Y ESTAS SON PARTE DE LAS MARAVILLAS  
DE NUESTRA TIERRA QUE NO TE PUEDES PERDER.

#### JAMÓN DE LA DEHESA DE LOS MONTEROS

Proveniente de cerdos de Pura Raza Ibérica criados en libertad en el corazón de la Serranía de Ronda, con una alimentación basada en tres tipos distintos de bellotas y castañas, que aportan dulzor y fuerza.

Debido a su contenido en ácido oleico, producen un efecto beneficioso sobre el colesterol en sangre y su aporte en proteínas y vitaminas, contribuyen al buen funcionamiento del cerebro y sistema nervioso.

#### PATATA DE CÓRDOBA

Su calidad nutritiva es mayor frente a otro tipo de patatas, siendo una gran fuente de carbohidratos que aportan mucha energía, así como también son ricos en potasio, vitamina C, vitamina B, ácido fólico y minerales como el magnesio y el hierro.

#### GAMBA DE CRISTAL DE HUELVA

Proveniente de las costas andaluzas de Huelva, su color blanco nacarado casi transparente desvela la profundidad del mar Atlántico que habita este pequeño crustáceo.

Su sabor destaca por la sensación dulce que deja al final de su paso por boca.

Cabe destacar su gran valor nutritivo y bajo contenido graso, como un gran aporte de vitaminas, proteínas y minerales que ayudan entre otras cosas, a regular el metabolismo.

#### GARBANZO LECHOSO DE CÁDIZ

Debido a la cercanía de las tierras al océano Atlántico, su cultivo se beneficia de un microclima especial, logrando un proceso de maduración más lento que contribuye a enriquecer las propiedades diferenciales y calidad gastronómica excepcional del garbanzo lechoso. De textura suave y mantecosa, es un alimento completo en sí mismo, ya que posee una gran cantidad de proteínas e hidratos de carbono, destacando el aporte de minerales, vitaminas del grupo B y fibras.

#### ATÚN DE ALMADRABA DE BARBATE

Considerado el "oro rojo" del mar, su carne se destaca especialmente por la suavidad de su textura y sabor dulce que se derrite en boca. La almadraba, un arte de pesca milenaria de tradición gaditana, es un método sostenible realizado a través de grandes redes.

Este delicioso pescado azul, aporta innumerables propiedades y beneficios para la salud con alto contenido de proteínas, vitaminas, magnesio y omega 3.

## THE ANDALUSIAN WAY

A relaxed space open to the city with the tradition of Andalusian cuisine as a base, where we reinvent the tapas experience in an exclusive and avant-garde atmosphere, paired with the best local wines and with a gourmet touch that will surprise our guests and visitors.

Experience a memorable moment just like in the classic Andalusian taverns, with a unique personality and sophistication of El Picador.

# PICADOR

## WHILE CHATTING AND LAUGHING

|   |      |
|---|------|
| Gillardeau N°2 Oyster (Natural, Fresh, or Spicy)                              | 7.-  |
| Aged Beef Tenderloin Tartare on Toasted Brioche                               | 30.- |
| Guinea Fowl "Ensaladilla Rusa" with Homemade Pickled Vegetables               | 16.- |
| Charred Avocado, Tuna Belly, and Black Aioli                                  | 18.- |
| ◇ Roasted Eggplant, Citrus Miso, Frigiliana Honey, and Carrot Amontillado Gel | 16.- |
| Broken, Fried, and Spicy Potatoes   | 17.- |
| Picador-Style Potato Omelette   | 14.- |
| Shrimp Waffle   | 16.- |
| Cuttlefish Croquettes, Fried Baby Squid, and Pipirrana                        | 16.- |
| Cecina Croquettes and Roasted Bone Marrow                                     | 16.- |
| Andalusian Cheese Selection   | 18.- |
| Dehesa de los Monteros Acorn-Fed Iberian Ham                                  | 35.- |

## FROM THE SEA

|   |      |
|---|------|
| Fried Calamari Brioche, Sauerkraut, and Fresh Leaves      | 22.- |
| Roasted Lettuce Hearts, Smoked Eel, and Crème Fraîche     | 28.- |
| Fried Fresh Fish from the Market and Piparra Pepper Porra | 36.- |
| Lobster Creamy Rice                                       | 45.- |

## FROM THE LAND

|  |      |
|--|------|
| Stewed Beef Tripe, Feet, and Snouts                              | 20.- |
| Duck Breast Lacquered with Frigiliana Honey and Corn             | 32.- |
| Goat Cannelloni, its Jus, and Payoyo Cheese Sauce                | 26.- |
| Iberian Pork Shoulder, Sweet Potato Purée, and Pickled Mushrooms | 32.- |



## SWEET SINS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| The Picador's "Torrija"          | 14.- |
| Creamy Cheesecake with Raspberry | 10.- |
| ◇ Pineapple and Coconut          | 10.- |
| Chocolate in Textures            | 12.- |
| Mango Profiterole                | 12.- |

If you have any food allergies please inform our Maitre.

◇ VEGAN DISHES · VAT INCLUDED

AT PICADOR WE BELIEVE THAT EATING WELL IS MAINLY ABOUT KNOWING  
HOW TO CHOOSE AND THESE ARE SOME OF THE WONDERS  
OF OUR LAND THAT YOU CANNOT MISS.

#### DEHESA DE LOS MONTEROS HAM

Coming from Pura Raza Ibérica pigs are reared in the wild in the heart of Serranía de Ronda, with a diet based on three different types of acorns and chestnuts, which provide sweetness and strength. Due to their oleic acid content, they have a beneficial effect on blood cholesterol and their protein and vitamin content contribute to the proper functioning of the brain and nervous system.

#### POTATO FROM CORDOBA

These potatoes stand out for their quality and flavour thanks to the red soils of the area. Their nutritional quality is higher than other types of potatoes, being a great source of carbohydrates that provide a lot of energy, as well as being rich in potassium, vitamin C, vitamin B, folic acid and minerals such as magnesium and iron.

#### WHITE SHRIMP FROM HUELVA

From the Andalusian coast of Huelva, it's almost transparent pearly white colour reveals the depths of the Atlantic Sea inhabited by this small crustacean. Its flavour stands out for the sweet sensation it leaves at the end of its passage through the mouth. It is worth noting its high nutritional value and low-fat content, as well as its great contribution of vitamins, proteins and minerals that help, among other things, to regulate the metabolism.

#### MILKY CHICKPEAS FROM CADIZ

Due to the proximity of the land to the Atlantic Ocean, its cultivation benefits from a special microclimate, achieving a slower ageing process that contributes to enriching the differential properties and exceptional gastronomic quality of the milky chickpea. With a soft and buttery texture, it is a complete food, as it has a lot of proteins and carbohydrates, with an outstanding contribution of minerals, vitamins of the B group and fibre.

#### ALMADRABA TUNA FROM BARBATE

Considered the "red gold" of the sea, its flesh stands out, especially for its smooth texture and melt-in-the-mouth sweet taste. The almadraba, an ancient fishing art of Cadiz tradition, is a sustainable method carried out using large nets. This delicious blue fish provides innumerable properties and health benefits with a high protein, vitamin, magnesium and omega 3 content.