

## LA BARRA DE MARISCO Y CRUDOS SEA FOOD & RAW BAR

Cangrejo real.....	🌿	9,50€
<i>King crab, salsa rosa kimuchi (100 gr)</i>		
Ostras.....	🌿	2,75€ ud. 6 ud. 14,00€
<i>Oyster</i>		
Ostras gratinadas o ponzu y cebolletas.....		4 ud. 12,00€
<i>Oyster au gratin or ponzu sauce</i>		
Gambas cocidas o cigalas cocidas.....	🌿	12,00€
<i>Boiled shrimps or langoustine</i>		
Almejas en salsa verde.....	🌿	13,00€
<i>Clams green sauce</i>		
Carabinero (1 ud) .....	🌿	11,50€
<i>Red king prawn 2 units or red prawn (6 units)</i>		
Mejillones al vino blanco.....	🌿	10,00€
<i>Mussels in white wine sauce</i>		
Coquinas "aceite, ajo y perejil".....	🌿	10,00€
<i>Clams "garlic and parsley oil"</i>		
La barca de marisco - por persona - (almejas, mejillones, gambas, ostra y cangrejo real) ..		18,00€
<i>The boat seafood - por persona . (clams, mussels, prawns, oyster and king crab)</i>		
Caviar de Riofrío - Russian style.....	🌿	30 gramos 55,00€

## TARTAR Y TIRADITOS - CEVICHE Y CARPACCIO

Brutal... Atún, lima, soja, jengibre, wasabinesa.....	🌿	15,00€
<i>Brutal... Tuna, lime, soya, ginger, wasabinesa</i>		
Suke de atún, tomate, soja y helado de wasabi.....	New 🌿	16,00€
<i>Suke tuna, tomato soy and wasabi ice cream</i>		
Tiraditos de atún, sojayuzu, huevas yuzu, wakami.....	New 🌿	15,00€
<i>"Tiraditos" tuna, soya yuzu and wakami</i>		
Tiraditos de pez limón con ponzu y jalapeños.....	🌶️ 🌿	14,00€
<i>"Tiraditos" yellowtail ponzu sauce and jalapeños</i>		
Ceviche de corvina, leche de tigre, aguacate, kikos, cilantro.....		12,00€
<i>Croakerfish ceviche, peruvian tigre's milk, avocado, toasted corn nuts, cilantro</i>		
Selección sashimi (atún, salmón, pez mantequilla).....	🌿	14,00€
<i>Selection sashimi (tuna, salmon, butterfish)</i>		
Tartar de salmón estilo Picoteo.....	🌿	14,00€
<i>Salmon tartar, Picoteo style</i>		
Tartar de atún rojo y aguacate.....	🌿	16,00€
<i>Tuna tartar &amp; avocado</i>		
Carpaccio de ternera, parmesano, rúcula y pesto.....		12,00€
<i>Beef carpaccio, parmesan, rocket and pesto</i>		

## ALGO ASIÁTICO SOMETHING ASIAN

Edamame togarachi.....	🌶️ 🌿	3,50€
<i>Edamame togarachi</i>		
Anguila kabayaki.....		18,00€
<i>Kabayaki eel</i>		
Wok de pack-choi y langostinos.....	🌿	13,00€
<i>Pack-choi wok and prawns</i>		
Gyosas de gambas a la plancha, salsa ponzu (ravioli japonés).....		9,00€
<i>Grilled shrimp gyosas with ponzu sauce</i>		
Costillas de cerdo teriyaky a la barbacoa.....	🌿	12,00€
<i>BBQ Pork chop teriyaky</i>		
Brocheta de salmón teriyaky yuzu.....	🌿	16,00€
<i>Skewer teriyaki yuzu salmon</i>		
Langostinos crispy tempura y salsa cremosa picante.....	New 🌶️	14,00€
<i>Crispy shrimp tempura, spicy creamy sauce</i>		
Selección de sushi y maki.....	New	6 ud. 10,50€ / 12 ud. 18,50€
<i>Sushi &amp; maki selection</i>		



Jefe de cocina.  
Moha









## LOS IBÉRICOS Y QUESOS IBERIAN COLD CUTS AND CHEESE

	1/2	Ración
Jamón ibérico "Tributo"..... 	14,50€	21,00€
Iberian ham "Tributo"		
Surtido ibérico (chorizo, lomo, salchichón, queso)..... 	7,90€	12,00€
Iberian pork assortment (cured pork loin, sausage, cheese)		
Cenina de buey..... 	7,90€	12,00€
Beef jerky		
Queso viejo.....  	5,50€	9,00€
Mature cheese		
Panceta de cerdo barbacoa. Chimichurri..... <b>New</b>	6,00€	
BBQ panceta pork. Chimichurri		
Mojama de atún con almendra..... 	6,00€	
Cured tuna fish with fried almond		

## ENSALADAS PICOTEO SALADS & PICOTEO

Nuestro Salpicón de marisco, mango y aguacate..... 	14,00€	
Seafood salad, mango & avocado		
Ensalada mediterráneo, vinagreta Picoteo..... 	12,00€	
Mediterranean salad, vinaigrette		
Ensalada de queso de cabra, almendras, bacon, pasas, módena....  	10,00€	
Hot goat's cheese salad, almonds, bacon, raisins, balsamic		
Nuestra ensalada César, pollo brasa, picatostes, parmesano.....	10,50€	
Our caesarea salad, grilled chicken, tomato, croutons, parmesan		
Vietnamita "Picoteo", pollo, langostinos, vegetales, cacahuetes.....	13,00€	
"Picoteo" vietnamita, chicken, prawns, vegetables, peanuts		
Tomate, mozzarella de búfala, rúcula, albahaca.....  	8,50€	
Tomato, buffalo mozzarella, rocket & basil		
Burratina, aguacate, albahaca.....  	9,00€	
Burratina, avocado, albahaca		
Ensalada de tomate y ventresca de atún..... 	7,50€	
Tomato salad and tuna belly		




## ENTRANTES PICOTEO PICOTEO STARTERS

Ensaladilla rusa con gambas..... 	3,90€	7,00€
Russian salad with shrimps		
Langostinos pil-pil.....  	7,50€	
Prawns pil-pil		
Chorizo fresco a la sidra..... 	5,00€	
Chorizo cooked with cider		
Anchoas a la antigua.....	5 ud.	13,50€
Anchovies traditional style		
Patatas bravas Picoteo.....  	6,50€	
Picoteo bravas potatoes		
Huevo roto Picoteo (patata, jamón, espárragos, foie-gras).....	10,50€	
Fried egg served chopped over (chips, ham, foie-gras, asparagus)		
Queso camembert frito con compota de tomate..... 	6,50€	
Fried camembert with tomato compote		
Salmón marinado Picoteo "salsa gribiche mostaza"..... 	7,50€	12,50€
Marined salmon "mostrad gribiche sauce"		
Salmorejo, jamón y huevo.....	6,50€	
Salmorejo, ham & boiled eggs		
Boquerones en vinagre, patatas alumette y alcaparrones.....	6,50€	
Anchovies in vinegar, potatoes alumette & capers		
Vitello Tonnato.....	7,50€	12,00€
Vitello Tonnato		

## LOS PANES BREADS

	1/2	Ración
Kebab de langostinos, tortilla, champiñones, alioli de cilantro.....		5,50€
Wrap with prawns, omelette, mushrooms, cilantro alioli		
Kebab de pollo aliñado al aji amarillo, salsa yogurt y lima.....		5,50€
Kebab aji amarillo seasoned chicken, lime yogurt sauce		
Tortilla de provolone, tomate, aceite de oliva....  1 ud.	3,50€	2 ud. 6,00€
Provolone, tomato & olive oil flatcake		
Pico pollo (hamburguesa de pollo empanada, ketchup de chipotle).....		5,50€
Crispy chicken burger, chipotle ketchup		
Hamburguesita de ternera con aliño moruno.....		5,50€
Beef burger with moorish seasoning		
Duck burger (hamburguesa de pato) y salsa de mostaza verde.....		7,50€
Duck burger with green mustard sauce		
Ración de patatas fritas.....		2,50€
Portion of fried chips		





## BAÑO 180° GENTLY COOKED AT 180°

Croquetas de pollo, jamón o setas.....		6,50€
Chicken croquettes, iberian ham or mushrooms		
Morcilla de Burgos, puré de manzana.....		6,50€
Crunchy Burgos black pudding with apple puree		
Crujientes de gambas, fideos chinos, alioli verde y salsa de soja.....	4 ud.	9,00€
Spring roll with shrimps, chinese noodles, green sauce and soy sauce		
Crujiente de pollo, cebolla caramelizada y pasas.....	6 ud.	9,00€
Samosa with caramelized onion and sultanas		
Berenjenas fritas con miel de caña y queso de cabra..... 		10,00€
Fried englant with molasses and goat's cheese		
Flamenquín de lomo, zurrapa, pimienta asado y salsa brava (unidad)... 		6,50€
Flaminquin fillet with lard marinated pork, roasted pepper & spicy sauce (unit)		
Lágrimas de pollo al amapola con salsa serrano..... 	5,90€	9,95€
Chicken tenders with poppy seeds and serrano sauce		
Langostinos kataifi y salsa chili dulce.....	6 ud.	12,00€
Kataifi prawns and sweet pepper sauce		



## DEL MAR FROM SEA

Lenguado o lubina..... 		19,00€
Sole or sea bass		
Boquerones con panko, salsa cremosa de limón.....	7,00€	10,00€
Panko fried fresh anchovies and lemon sauce		
Calamares fritos con alioli de azafrán.....		14,00€
Fried squid with saffron alioli		
Puntillitas fritas, cous cous de cítricos, hierbas y frutos secos.....		13,50€
Fried small squid, citric cous cous, mint and nuts		
Txangurro gratinado.....		13,50€
Crab au gratin		
Pulpo a la brasa con patata cremosa y salsa sambal.....		16,50€
Grilled octopus with creamy potato sauce sambal		
Bacalao gratinado, espinacas, ciruelas y tomate seco..... 		18,00€
Cod loin, spinach, plums, sun-dried tomatoes, alioli gratin		
Vieiras asadas, patata, champiñones, espárragos y salsa de setas..... 		18,00€
Roasted scallops, potatoes, mushrooms, asparagus and mushroom sauce		
Merluza a la plancha con champiñones y espárragos..... 		19,00€
Hake grill with mushrooms and asparagus		
Bacalao negro, MISO YUZU.....		20,00€
Black cod, MISO YUZU		
Bogavante a la plancha..... <b>New</b>		29,00€
Grilled Lobster		



## VERDURAS DEL PICOTEO PICOTEO VEGETABLES

	1/2	Ración
Pimientos del padrón.....	3,50€	5,90€
<i>Fried padron peppers</i>		
Alcachofas Picoteo.....	 	10,00€
<i>Picoteo artichokes</i>		
Parrillada de verduras de temporada.....	 	12,00€
<i>Grilled seasonal vegetables</i>		











## FOIE-GRAS

Mi cuit, membrillo, higos secos.....		7,50€	12,50€
<i>Mi cuit, quince, dried figs</i>			
Foie gras asado, cebolla caramelizada y pan de especias.....		18,00€	
<i>Foie gras grilled, caramelized onion &amp; gingerbread</i>			

## NUESTROS ARROCES Y PASTAS OUR RICE & PASTA

Paella de pescado (para una persona).....		17,00€
<i>Seafood (paella for 1 person)</i>		
Rissoto de mascarpone y langostinos.....		15,00€
<i>Mascarpone risotto &amp; shrimps</i>		
Lasaña de pringá de pollo de campo.....		9,50€
<i>Morcilla &amp; chorizo chicken lasagna</i>		
Espaguetis con frutos del mar.....		13,00€
<i>Frutti di mare spaghetti</i>		
Arroz frito de pollo y langostino estilo Tailandés.....	<i>New</i>	12,00€
<i>Thai fried rice with chicken and prawns</i>		

## LA CARNE EN GUIISO O A LA BRASA STEWES OR GRILLED MEAT

Alitas de pollo aliñadas a la parrilla, estilo Picoteo.....	 	10,00€
<i>Chicken wings marinated grilled Picoteo style</i>		
Pinchito moruno de cordero o pollo con taboulé de quinoa (unidad)....		5,50€
<i>Moorish lamb or chicken skewers with. Quinoa taboulé (unit)</i>		
Pluma ibérica con humus de puchero al limón.....		14,00€
<i>Iberian sirloin medallion with humus stew to lemon</i>		
Carrillada ibérica con salsa de sobrasada mallorquina y miel.....		14,50€
<i>Iberian pork jowl with Mallorca sobrasada &amp; honey sauce</i>		
Rabo de toro al vino tinto.....		16,50€
<i>Oxtail in red wine sauce</i>		
Albondigón de ternera con salsa de setas.....	8,50€	12,50€
<i>Veal meatball with mushroom sauce</i>		
Steak tartar estilo Picoteo.....		19,00€
<i>Steak tartar Picoteo style</i>		
Solomillo o entrecote a la piedra.....		21,00€
<i>Beef entrecote or sirloin stone</i>		
Entrecote o solomillo "le tigre qui pleur" inferno.....		25,00€
<i>"hell" entrecote or sirloin with jazmine rice</i>		
Solomillo con foie gras y salsa Pedro Ximénez.....		25,00€
<i>Veal sirloin with foie gras &amp; Pedro Ximénez sauce</i>		

## MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

Espaguetis con tomate. Filetes de pollo empanado *. Tortilla francesa*. Croquetas de pollo*. Hamburguesa de ternera*	5,50€
<i>Spaguetti with tomato. Breaded fillets chicken*. Omelette*. Chicken croquette*. Veal burger*</i>	
Crepes de natillas.....	4,00€
<i>Custard crepe</i>	
Hamburguesa helada.....	4,00€
<i>Ice cream burger</i>	
* Patatas fritas.....	Pan sin gluten..... 1,50€
<i>* Potato chips</i>	<i>Bread gluten free</i>

## SUGERENCIAS SUGGESTIONS

*Por encargo (24 horas mínimo) - On request (24 hours minimum)*

Lubina a la moruna 1,5 k aprox. ....	55,00€
<i>(Limón confitado, aceituna calamata)</i>	
<i>Baked sea bass, moorish style (Lemon confit, calamata olives)</i>	
Pollo de Bresse asado .....	45,00€
<i>(Patatas fritas, tomate asado al tomillo, rúcula al limón)</i>	
<i>Roasted bresse chicken (Potato chips, thyme roasted tomato, rocket)</i>	
Cuarto lechazo asado.....	52,00€
<i>(Patatas daufinois y cogollos a la plancha)</i>	
<i>Roasted suckling lamb (Daufinois potatoes, grilled tudela lettuce)</i>	

*Todos recomendados para 3 hasta 4 personas  
All recommended for 3 up to 4 people*

Además, todos los jueves día del Cous Cous de cordero tradicional..... 16,00€  
*Desde el mes de noviembre hasta el mes de mayo.*

*Every thuesday "traditional lamb cous cous"  
From november to may*



 PLATOS PICANTES  PLATOS VEGETARIANOS  PLATOS SIN GLUTEN

*10% de IVA incluido en el precio.  
Usamos aceite de oliva virgen para la elaboración de todos nuestros platos.*

*10% VAT included in the price.  
We use virgin olive oil in the preparation of all our dishes.*