

PICANTÓN

Casa de Tapas

Tapas y platillos

Tapas Plato

• GILDA MATRIMONIO ANCHOA + BOQUERÓN	3,5	
• GILDA CECINA DE LEÓN + QUESO SEMICURADO DE OVEJA	3,5	
• SALMOREJO FROM CÓRDOBA	3,9	11,9
TOP • ENSALADILLA CLÁSICA DE LANGOSTINOS	5,9	13
TOP • TOMATE A LA BRASA CON PESTO ROJO Y BURRATA		15
• ALCACHOFA CON SALSA HOLANDESA Y PARMESANO	8	
• CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	5,9	13
• CROQUETAS DE CARABINERO	5,9	13
TOP • BRAVAS COREANAS	6,2	14
TOP • BRAVAS AL CARBÓN	5,9	13
• GYOZAS DE POLLO CON SALSAS JAPO - MEXICANA	5,5	13
TOP • ROLLITOS DE POLLO PIRI PIRI CON SALSA RANCH COREANA (2 UD)	6	
TOP • TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL AL WHISKY HECHA AL MOMENTO	9	
• TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL HECHA AL MOMENTO	7,5	
• MINI BURGER DE VACA 90 GR MERMELADA DE BACON Y SALSA CASA YAKI	9	
• FLAMENQUIN CASERO DE CHICHARÓN DE CÁDIZ CON ALI OLI DE AJOS CONFITADOS	14,5	
• BAO DE POLLO FRITO CON SALSA COREANA	5,5	
TOP • STEAK TARTAR SOBRE MOLLETITO DE OBRADOR "MÁXIMO"	13	
TOP • COSTILLAS DE MAIZ MEXICANAS CON SALSA DE AJI Y LIMA	6,5	12
TOP • MACARRONES DE LA ABUELA CON RAGÚ DE TERNERA ASADA LENTAMENTE, GRATINADOS CON QUESO PECORINO ROMANO		16
• CHISTORRA CON CHIMICHURRI AHUMADO Y PAN A LA BRASA	4,5	



Pollo

TOP • POLLO "TOMATERO"ASADO EN NUESTROS ESPETOS SOBRE CARBÓN DE ENCINA

*CON PATATAS FRITAS

1/2 12

ENTERO 20

Barra

	MEDIA	ENTERA
• JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	12 40 GR	23 80 GR
• CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA	3,5 20 GR	6,9 40 GR
• SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA	3 20 GR	5,5 40 GR
• TABLA DE CHACINA Y QUESO JAMÓN, CAÑA DE LOMO, SALCHICHÓN Y QUESO PAYOYO		20 160 GR
• PAYOYO CON MERMELADA DE TOMATE	5,6 50 GR	16 250 GR
• QUESO AZUL DE CABRA "ANDAZUL"	6 50 GR	11,5 100 GR
• QUESO VIEJO DE CABRA MEZCLA "LAVASA"	5 50 GR	9,5 100 GR
• QUESO AHUMADO DE OVEJA "CAMPOLLANO"	5,6 50 GR	11 100 GR
• TABLA DE QUESOS (PAYOYO, ANDAZUL, LAVASA, CAMPOLLANO)		17 160 GR
• ACEITUNAS GORDALES		2,5

Pescados



TOP • CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE Y AJÍ AMARILLO	22
TOP • RODABALLO CON ESPINACAS SALVAJES A LA LLAMA	28
• LOMO DE LUBINA CON CREMA DE COLIFLOR Y TIRABEQUES BRASA	22

Carnes

ASADAS SOBRE NUESTRAS BRASAS DE CARBÓN DE ENCINA

• SOLOMILLO DE TERNERA (180 GR) PURÉ TRUFADO Y VERDURAS A LA PARRILLA	26
TOP • LOMO BAJO (300 GR) CON PATATAS FRITAS	28
• RIBEYE (300 GR) CON PATATAS FRITAS	33
TOP • PLUMA IBÉRICA (200 GR) CON PURÉ TRUFADO Y VERDURAS A LA PARRILLA	22

Postres

TOP • TORRIJA AL ESTILO DE GALLETA CON HELADO DE VAINILLA	8
TOP • TORRIJA BRIOCHE AL TIRAMISÚ Y HELADO DE PANNACOTTA	8
• TORRIJA BRIOCHE AL CHOCOLATE DUBAI	8
• TARTA DE QUESO CREMOSA AL HORNO	7,5

• PAN Y PICOS - 1,8 POR PERSONA

TODOS NUESTROS PRECIOS IVA INCLUIDO.

INFORMACIÓN PARA PERSONAS ALÉRGICAS O CON INTOLERANCIAS.