

Picos  
Pardos  
SKY LOUNGE

Martín Perastegui

**BLESS**

HOTEL MADRID



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

## SNACKS 10:30 - 23:00H.

Jamón ibérico 5J con pa amb tomaquet <i>5J Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	20
Selección de ibéricos con pa amb tomaquet <i>Selection of Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	20
Selección de quesos artesanos nacionales e internacionales <i>Selection of national and international artisan cheeses</i>	22
Totopos* con guacamole y pico de gallo <i>Totopos* with guacamole and pico de gallo</i> <u>Totopos*</u> : Nachos	16
Saam* de Ave César con pollo de corral y crujiente de ibérico <i>Caesar bird saam* with free-range chicken and crispy Iberian ham</i> <u>Saam*</u> : Rollito de lechuga, típico plato de Corea <i>Lettuce roll, typical Korean dish</i>	18

Caprese de burrata con tomate de la huerta y pesto <i>Burrata caprese with tomato from the garden and pesto</i>	16
Lobster roll sobre ensalada de col y brioche artesano <i>Lobster roll over coleslaw and artisan brioche</i>	23
Hamburguesa de vaca 200 gr. , cebolla morada, queso Roncal y mostaza violeta <i>200gr. of beef burger with purple onion, Roncal cheese &amp; violet mustard</i>	19
Sándwich roll PICOS PARDOS <i>PICOS PARDOS roll sandwich</i>	18
Sándwich mixto de jamón dulce y queso de oveja <i>Sweet ham and sheep's cheese sandwich</i>	15
Croqueta casera de jamón ibérico <i>Homemade Iberian ham croquette</i>	3/ud

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

# ALMUERZOS Y CENAS

## LUNCH & DINNER

13-15:30H. / 20:30-23H.

Selección Ostra al natural con ponzu y wakame 4,5/ud  
*Oyster Selection: Natural or with ponzu and wakame*

Salmorejo tradicional con tataki de barriga de atún rojo 18  
*Traditional Salmorejo with tuna belly tataki*  
\*Opción de añadir: 10 gr. de caviar 60  
*Option to add: 10 gr. of caviar*

Ceviche de pescado blanco, kumquat, maíz tostado y boniato a la plancha 21  
*Ceviche of white fish, kumquat, toasted corn and sweet potato grilled*

Carpaccio de Pez limón marinado con mojo rojo, aguacate picante y naranja 18  
*Carpaccio of lemonfish marinated with red mojo, spicy avocado and orange*

Ensalada tradicional con tomate de la huerta, cebolleta y parmesano 16  
*Traditional salad with tomato from the garden, chives and parmesan*

Poke de bimi, kale y edamame con vinagreta de lima y miel y aguacate picante 17  
*Bimi, kale and edamame Poke with lime and honey vinaigrette and spicy avocado*

Ensaladilla rusa de bogavante con regañás 22  
*Russian salad of lobster with breadsticks*

Tartar de atún balfego con kimchie y papas chips 22  
*Tuna tartar with kimchi and potato chips*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

## CAVIAR

Caviar imperial 50gr 210  
*Imperial caviar 50gr*

Caviar imperialí 30 gr 125  
*Imperialí caviar 30 gr*

Caviar beluga 30 gr 195  
*Beluga caviar 30 gr*

\*Acompañado de blinis con crema de cebolleta tierna y sour cream  
*\*Accompanied by blinis with cream of spring onion and sour cream*

\*Preguntar por las sugerencias del día  
*\*Ask for the suggestions of the day*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

## ROBATA, EL GRILL JAPONÉS ROBATA, THE JAPANESE GRILL

Puerros confitados con chalota crujiente y romescu 12/ud  
*Leeks candied with crunchy shallot and romescu*

Alitas de pollo de corral con salsa sate 13  
*Chicken wings with sate sauce*

Anticuchos de ave de corral con mojo y papa 14  
*Poultry skewers with mojo and potatoes*

Salmón marinado con miso 14  
*Marinated salmon with miso*

Pulpo y patata arrugada al mojo rojo 15  
*Pulpo y patata arrugada al mojo rojo*

Vieira y langostinos con salsa satay 15  
*Scallop and prawns with satay sauce*

Shitakes y berenjenas al miso 13  
*Shitakes and eggplants to miso*

Lomo de vaca en adobo con chimichurri 17  
*Beef loin in adobo with chimichurri*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

## POSTRES DESSERTS

Selección de helados artesanos <i>Artisanal ice cream selection</i>	7
*Edición Exclusiva para BLESS Hotel Madrid. Tarrina de 120 ml. <i>*Exclusive Edition for BLESS Hotel Madrid. Tub of 120 ml.</i>	
Ensalada de fruta de temporada <i>Season fruit salad</i>	7
Sándwich de cookie y helado de nata <i>Cookie sandwich and cream ice cream</i>	9
Café irlandés de Martín <i>Martín's Irish coffee</i>	9
Tartaleta de chocolate fundido y manzana con chantilly de romero <i>Tartlet made of melted chocolate and apple with rosemary whipped cream</i>	9

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido  
*All prices are established in euros - VAT included*

## PICOS PARDOS PACKS

Botella marca premium\*  
Premium brand bottle\*  
Uso de cama balinesa  
Use of Balinese bed  
Max. 6 pax

**240€**

Botella marca premium\*  
Premium brand bottle\*  
Uso de cama balinesa  
Use of Balinese bed  
Shisha  
Max 6 pax

**280€**

\*Paquete disponible sólo lunes, martes, viernes y sábados de 20.30 a 01h. / Package available Monday, Tuesday, Friday & Saturday from 8:30 pm to 1 am

## CAMAS BALINESAS BALINESE BEDS

### ALOJADOS / HOSTED CLIENTS

\*Previa reserva con un máximo de 48h. de antelación / Previous reservation with a maximum of 48h. in advance  
\*Sujeto a disponibilidad de las mismas  
Subject to their availability

### EXTERNOS / EXTERNAL CLIENTS

Lunes-Jueves: 100€ (max. 2 pax/cama)  
Monday-Thursday: 100€ (max. 2 pax/bed)  
Viernes-Domingo: 150€ (max. 2 pax/cama)  
Friday-Sunday: 150€ (max. 2 pax/bed)

\*Incluye gasto en comida y bebida hasta 100€/150€  
*\*Includes spend in food & drink up to 100€/150€*

Para más información / For more information:

[picospardos@blesscollectionhotels.com](mailto:picospardos@blesscollectionhotels.com)

+34 91 086 13 78

# EVENTOS BLESS

## *BLESS EVENTS*

### *BENDITO MEDITERRÁNEO*

Todos los jueves de 20 a 1:30h.  
*Every Thursday from 8 p.m. to 1:30 am.*

Para más información / *For more information:*  
[mice.madrid@blesscollectionhotels.com](mailto:mice.madrid@blesscollectionhotels.com)  
+34 689 89 92 02

---

Descubre todo sobre el Universo Hedonista en nuestra APP  
Discover all about the Hedonist Universe in our APP

*App Store · Play Store*  
**BLESS COLLECTION HOTELS**



*El placer de comer*  
The pleasure of eating

Picos  
Pavlovsky  
SKY LOUNGE

**BLESS**

HOTEL MADRID



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD