



Picos Pardos
WINTER EDITION



· Para compartir · TO SHARE

Jamón 5J con pan de focaccia 🌾 🥖 <i>Acorn-fed iberian ham with focaccia bread</i>	38€
Croquetas melosas de jamón 5J (6uds) 🌾 🥛 🥖 🥚 <i>Creamy acorn-fed iberian ham croquettes (6uds)</i>	17€
Berenjena de nieve al miso, toque de yogur y kale <i>Snow aubergine with miso, yoghurt and kale</i> 🌾 🥛 🥚 🥛 🥑 🥒 🌿	14€
Alcachofa de invierno con crema de trufa negra <i>Winter artichoke with black truffle cream</i> 🥛 🌿	26€
Guacamole artesanal hecho en mesa 🌾 🥖 <i>Handmade guacamole prepared at the table</i>	17€
Sopa de cebolla gratinada al estilo clásico 🌾 🥛 🥚 <i>Classic French onion soup</i>	17€
Pimiento de la chimenea con panceta glaseada 🌿 <i>Fire-roasted pepper with glazed pancetta</i>	15€
Burrata con mojo de tomatillos 🌾 🥛 🥖 🌿 🥛 🥑 🌿 🌿 <i>Creamy burrata with tomatillo dressing</i>	19€
Ensalada fría de tomates e higos 🌿 🌿 <i>Chilled salad of tomatoes and figs</i>	17€
Tabla de quesos y embutidos alpinos 🌾 🥛 🥖 <i>Selection of Alpine cheeses and charcuterie board</i>	28€
Ostra Gold Beach 🐚	6€
Oscietra Reserve Caviar 20gr 🐟	75€
Oscietra Reserve Caviar 30gr 🐟	100€



· Principales ·

MAIN COURSES

Risotto nevado al tartufo 🍄 🍷 🍷 **28€**
Snowy truffle risotto

**Lubina de montaña a la parrilla, coliflor
rustida y apionabo** 🍄 🍷 🐟 🍷 🍷 **33€**
*Grilled mountain sea bass with roasted
cauliflower and celeriac*

Almejas en salsa beurre blanc con aire japonés **28€**
Clams in beurre blanc sauce with a Japanese touch
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Picantón en su jugo y humo de montaña **31€**
Spring chicken in its own jus with mountain smoke
🍷 🍷 🍷

Pulpo a la parrilla con crema de ajo 🍷 🍷 🍷 **32€**
Grilled octopus with garlic cream

Lomo bajo de ternera a la parrilla **33€**
Grilled sirloin of beef

**Paletilla de cordero guisada, chutney de
pimiento choricero** 🍷 🍷 🍷 🍷 **38€**
*Braised lamb shoulder with choricero
pepper chutney*

Nuestra fondue suiza tradicional 🍷 🍷 **23€/pp***
Our traditional Swiss fondue

Nuestra fondue suiza de trufa negra 🍷 🍷 **24€/pp***
Our Swiss fondue with black truffle

*Precio por persona. Price per person.

Disponibile agua filtrada. Servicio de pan no incluido. IVA incluido
Filtered water available. Bread service not included. VAT included



· Guarniciones ·

SIDES

Patatas crujientes ✓ 🌿	9€
<i>Crispy potatoes</i>	
Ensalada verde con tomate y cebolla tierna ✓	9€
<i>Green salad with tomato and spring onion</i>	
Verduras de temporada ✓	9€
<i>Seasonal vegetables</i>	
Puré de patata ahumado ✓ 🍷	9€
<i>Smoked mashed potatoes</i>	
Pimientos del Padrón ✓	9€
<i>Del Padrón peppers</i>	
Piparras en tempura crujiente ✓ 🌿	9€
<i>Crispy tempura piparras</i>	
Pan de autor con tomate y AOVE ✓ 🍷	4€
<i>Artisan bread with tomato and extra virgin olive oil</i>	

· Postres ·

DESSERTS

Apple Strudel del Tirol ✓ 🍷 🌿 🍷 🍷	14€
<i>Tyrolean apple strudel</i>	
Guayaba y mango ✓ 🌿 🍷	11€
<i>Guava and mango</i>	
Tarta de chocolate con chantilly ✓ 🍷 🌿 🍷	11€
<i>Chocolate tart with chantilly cream</i>	
Tarta de queso artesanal ✓ 🍷 🌿 🍷 🍷	11€
<i>Artisan cheesecake</i>	
Fondue de chocolate, la tentación final 🍷 🌿 🍷	19€/pp *
<i>Chocolate fondue – the ultimate temptation</i>	

*Precio por persona. Price per person.

Disponibile agua filtrada. Servicio de pan no incluido. IVA incluido
Filtered water available. Bread service not included. VAT included



Alérgenos

ALLERGENS



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Moluscos
Shellfish



Plato vegano
Vegan dish



Pescado
Fish



Producto Sostenible
Sustainable Product



Sésamo
Sesame



Producto local
Local product



Soja
Soy



Leche
Milk



Frutos con cáscara
Nuts



Huevos
Eggs



Apio
Celery



Gluten



Sulfitos
Sulphite



Altramuces
Lupins



Frutos secos
Nuts



Crustáceos
Crustaceans



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Picos Pardos
WINTER EDITION