

# Picos Pardos

## SKY LOUNGE

### Snacks

11 - 23 H.

<b>Jamón Ibérico 5J con pa amb tomaquet</b> <i>5J Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	<b>32</b>
<b>Selección de Ibéricos con pa amb tomaquet</b> <i>Selection of Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	<b>20</b>
<b>Selección de quesos artesanos nacionales e internacionales</b> <i>Selection of national and international artisan cheeses</i>	<b>22</b>
<b>Saam* de ave caesar con pollo de corral y crujiente de ibérico</b> <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>	<b>18</b>
<b>Capresse de burrata con tomate de la huerta y pesto</b> <i>Burrata capresse with tomato from the garden and pesto</i>	<b>16</b>
<b>Lobster roll sobre ensalada de col y brioche artesano</b> <i>Lobster roll over coleslaw and artisan brioche</i>	<b>23</b>
<b>Hamburguesa de vaca 200gr, cebolla morada, queso Roncal y mostaza violeta</b> <i>200gr. of beef burger with purple onion, Roncal cheese &amp; violet mustard</i>	<b>19</b>
<b>Sándwich roll PICOS PARDOS</b> <i>PICOS PARDOS roll sandwich</i>	<b>18</b>
<b>Sándwich mixto de jamón dulce y queso de oveja</b> <i>Sweet ham and sheep's cheese sandwich</i>	<b>15</b>
<b>Croqueta casera de jamón Ibérico</b> <i>Homemade Iberian ham croquette</i>	<b>3/und</b>

## Almuerzos y Cenas

Lunch & Dinners

13-15:30 H. / 20.30-23 H.

<b>Selección Ostra: al natural o con ponzu y wakame</b> <i>Oyster Selection: Natural or with ponzu and wakame</i>	4,5/und
<b>Salmorejo tradicional con tataki de barriga de atún rojo</b> <i>Traditional Salmorejo with tuna belly tataki</i>	18
<b>*Opción de añadir 10 gr. de caviar</b> 60 <i>*Option to add 10 gr. of caviar</i>	
<b>Ceviche de pescado blanco, kunquat, maíz tostado y boniato a la plancha</b> <i>Ceviche of white fish, kunquat, toasted corn and sweet potato grilled</i>	21
<b>Carpaccio de pez limón marinado con mojo rojo, aguacate picante y naranja</b> <i>Carpaccio of lemonfish marinated with red mojo, spicy avocado and orange</i>	18
<b>Ensalada tradicional con tomate de la huerta, cebolleta y parmesano</b> <i>Traditional salad with tomato from the garden, chives and parmesan</i>	16
<b>Poke de bimi, kale y edamame con vinagreta de lima y miel y aguacate picante</b> <i>Bimi, kale and edamame Poke with lime and honey vinaigrette and spicy avocado</i>	17
<b>Ensaladilla rusa de bogavante con regañás</b> <i>Russian salad of lobster with breadsticks</i>	22
<b>Carbonara tibia de atún rojo</b> <i>Carbonara of bluefin tuna</i>	22

# Picos Pardos

## SKY LOUNGE

### Caviar

<b>Caviar imperial 50gr</b> <i>Imperial caviar 50gr</i>	210
<b>Caviar imperialí 30 gr</b> <i>Caviar imperialí 30 gr</i>	125
<b>Caviar beluga 30 gr</b> <i>Beluga caviar 30 gr</i>	195

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

### Robata, el grill japonés

#### Robata, the Japanese grill

<b>Puerros confitados con chalota crujiente y romescu</b> <i>Leeks candied with crunchy shallot and romescu</i>	12/und
<b>Alitas de pollo de corral con salsa sate</b> <i>Chicken wings with sate sauce</i>	13
<b>Anticuchos de ave de corral con mojo y papa</b> <i>Poultry skewers with mojo and potatoes</i>	14
<b>Salmón marinado con miso</b> <i>Marinated salmon with miso</i>	14

# Picos Pardos

## SKY LOUNGE

<b>Gindara* con katsuobushi y puré de edamame</b> <i>Gindara* with katsuobushi and mashed edamame</i> <small>*GINDARA: Bacalao negro de Alaska / Black cod from Alaska</small>	15
<b>Corte Ibérico con cigala</b> <i>Iberian pork with crayfish</i>	15
<b>Papada con vieira y salsa teriyaki</b> <i>Gill with scallop and teriyaki sauce</i>	13
<b>Lomo de vaca en adobo con chimichurri</b> <i>Beef loin in adobo with chimichurri</i>	17

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

## Postres

### Desserts

<b>Selección de helados artesanos</b> <i>Artisanal ice cream selection</i>	7
<b>Ensalada de fruta de temporada</b> <i>Season fruit salad</i>	7
<b>Sándwich de cookie y helado de nata</b> <i>Cookie sandwich and cream ice cream</i>	9
<b>Café irlandés de Martín</b> <i>Martín's Irish coffee</i>	9
<b>Tartaleta de chocolate fundido y manzana con chantilly de romero</b> <i>Tartlet made of melted chocolate and apple with rosemary whipped cream</i>	9