

P

Azotea de Picalagartos

Picalagartos Azotea

Conservas, salazones, encurtidos y variantes

Canned foods, saltings, pickled foods and pickled vegetables

Gilda (Aceituna gordal, piparra, cebolleta y anchoa del Cantábrico en salazón) <i>Gilda (Big olives, Piparra chillies, chives, and Cantabrian anchovies in salt)</i>	3,50/uni
Matrimonio (dos Boquerones en vinagre y anchoas del Cantábrico en salazón) <i>Matrimony (two Boquerón anchovies in vinegar and two Cantabrian Sea anchovies in salt)</i>	4,50/uni
Hueva de maruca con almendricas fritas y saladas <i>Blue ling roes w/ small fried and salted almonds</i>	12,50
Mejillones en escabeche ahumado Picalagartos <i>Picalagartos Mussels in smoked pickeld sauce</i>	7
Berberechos 40/50 en jugo con vinagre de jerez <i>Common cockles 40/50 w/ sherry vinegar</i>	12,50
Boquerones en vinagre de jerez <i>Boquerón anchovies in sherry vinegar</i>	Ración 10 / media 5
Anchoas del Cantábrico en salazón <i>Cantabrian anchovies in salt;</i>	Ración 22 / media 11
Sardinillas picantes <i>Small spicy sardines</i>	6

Ibéricos, tomate rallado y regañá hinchá*

*"Ibéricos", grated tomato, and regañá hinchá**

Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Extremadura) <i>Acorn-fed "Ibérico" ham Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Extremadura**)</i>	24/uni
Lomito de presa ibérica de Bellota (D.O. Extremadura) <i>Acorn-fed "Ibérico" back loin (D.O. Extremadura**)</i>	24/uni
Cecina veteadada de Buey (18 meses curación) <i>Cured ox veined ham (18 months curing process)</i>	20/uni

**pan crujiente *crispy bread **Denomination of Origin*

Esponjositos*

*Esponjositos**

Esponjosito con rejos de chipirón a la romana con ali-oli de ajo negro <i>Esponjosito w/ Roman style dipped European squid tail ends with black garlic mayonnaise</i>	5
--	---

**pan esponjoso y tostado *toasted spongy bread*

Picoteo

Dish Sampling

Ensaladilla de cachelos y ventresca de atún Ración 11 / media <i>Spanish potato salad w/ cachelos (Galician potatoes) and tuna belly; Portion 11,00 € / Half a portion</i>	7
Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota <i>Creamy acorn-fed "Iberico" ham croquettes; Portion 9,00 € / Half a portion 5,00 €</i>	Ración 9 / media 5
Bravas Montera: millojas crujientes de patata, aceite de pimentón, ali-oli suave, salsa brava ahumada <i>Bravas Montera: crispy potatoes millefeuilles, sweet pepper oil, mild ali-oli garlic mayonnaise, and smoked brava* sauce (* The "Brava" sauce is a typical and delicious Madrilanian spicy dressing made with garlic, onion, tomato, paprika, cayenne, oil, vinegar, and salt.)</i>	9
Conejo a la Orza, encurtidos y regañá soplá (pan crujiente) <i>Orza-style cooked hare, pickles, and regañá soplá (crispy bread)</i>	12
Torreznos crujientes con sal en escamas y mojo picón <i>Crispy Torreznos (bacon rashers) w/flakes of salt and mojo picón (typical Canary Islands sauce)</i>	9
Rejos estrellados con pisto y cebolla frita (huevos camperos) <i>Grilled squids w/ pisto (Spanish ratatouille) and fried onion (free-range eggs)</i>	14
Tortilla de patata poco cuajada <i>Potato omelette, with the eggs sparsely set</i>	6
Coquinas a la sartén, cayena, ajo y fino <i>Pan-fried clams, cayenne, garlic and fino (sherry white wine)</i>	12
Pulpo brasa tibio con mayonesa de aceituna negra de Aragón <i>Warm barbecued octopus w/ Aragon black olive mayonnaise</i>	16

P

Huerta

Vegetable Garden

Porra de Antequera con teja de hogaza <i>Porra de Antequera (typical cold soup from that part of the province of Malaga) w/ bread loaf</i>	8
Tomate de temporada preparado con pil pil de su vinagreta, cebolleta y alcaparrón <i>Season tomato w/ pil pil of its vinaigrette, chive and caper</i>	11
Coruja, granada, ajitos, comino, vinagre agridulce y tomate <i>Chickweed, pomegranate, garlic, cumin, sweet & sour vinegar, and prepared tomato</i>	11
Alcachofas confitadas y migas de jamón ibérico <i>Sugar-coated artichokes and Iberian ham crumbs</i>	15
Huerta al ascua: Espárragos trigueros, Ajetes fritos, micro calabacín, zanahoria, tomatitos asados, berenjena asada, cebolla blanca, pimientos de Guernica <i>Vegetable garden on embers: wild asparagus, fried leeks, small courgette/zucchini, carrot, roasted small tomatoes, roasted eggplant/aubergine, white onion, Guernica peppers</i>	14

Al Ascua

On Embers

ESPETO

Skewer

Dados de cochifrito lechal crujientes <i>Crunchy cubes of cochifrito lechal (roasted piglet)</i>	18
Lomo bajo de Charolés con 35 días de maduración y pimientos Guernica <i>Charolais veal low loin ripened for 35 days and Guernica peppers</i>	17
Merluza a la romana <i>Roman hake</i>	17

Queso y pico soplao

Cheese and soplao bread sticks

Cada mes seleccionamos un queso de nuestra gastronomía para que sea el invitado y lo acompañamos especialmente, siempre con nuestras crujientes rosquillas, o picos o regañás. <i>Every month, we select a cheese from our cuisine to be featured as the guest, always with special company in the form of crunchy bread rings or small bread sticks. 10,00 €</i>	10
--	----

Dulces

Sweets

Polo de horchata <i>Almond milk ice-lolly</i>	6
Helado de leche merengada con cerezas <i>Meringued milk ice-cream w/ cherries</i>	6
Brisa de Águilas: granizado de limón con ginebra <i>Eagles Breeze: lemon slush w/ gin</i>	6
Helado de mantecado infusionado con vainillas y nueces caramelizadas y barquillo madrileño artesanal <i>Ice-cream infused w/ vanillas and sugar-coated nuts, and traditional handcrafted Madrilanian barquillo (cookie/biscuit tube)</i>	6
Castañas y merengue <i>Chestnuts and meringue</i>	6
Hojaldre de albaricoque y crema <i>Cream and apricot puff pastry</i>	6

P

Restaurante Picalagartos

Picalagartos Restaurant

Conservas, salazones, encurtidos y variantes

Canned foods, saltings, pickled foods and pickled vegetables

Gilda (Aceituna gordal, piparra, cebolleta y anchoa del Cantábrico en salazón) <i>Gilda (Big olives, Piparra chillies, chives, and Cantabrian anchovies in salt)</i>	3,50/uni
Matrimonio (dos Boquerones en vinagre y anchoas del Cantábrico en salazón) <i>Matrimony (two Boquerón anchovies in vinegar and two Cantabrian Sea anchovies in salt)</i>	4,50/uni
Hueva de maruca con almendricas fritas y saladas <i>Blue ling roes w/ small fried and salted almonds</i>	12,50
Mejillones en escabeche ahumado Picalagartos <i>Picalagartos Mussels in smoked pickeld sauce</i>	7
Berberechos 40/50 en jugo con vinagre de jerez <i>Common cockles 40/50 w/ sherry vinegar</i>	12,50
Boquerones en vinagre de jerez <i>Boquerón anchovies in sherry vinegar</i>	Ración 10 media 5
Anchoas en salazón del cantábrico <i>Cantabrian anchovies in salt;</i>	Ración 22 / media 11
Sardinillas picantes <i>Small spicy sardines</i>	6

Ibéricos, tomate rallado y regañá hinchá*

*Ibericos, grated tomato, and regañá hinchá**

Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Extremadura) <i>Acorn-fed Iberico ham (D.O. Extremadura**)</i>	24/uni
Lomito de presa ibérica de Bellota (D.O. Extremadura) <i>Acorn-fed Iberico back loin (D.O. Extremadura**)</i>	24/uni
Cecina veteadada de Buey (18 meses curación) <i>Cured ox veined ham (18 months curing process)</i>	20/uni
*pan crujiente *crispy bread **Denomination of Origin	

Esponjositos*

**toasted spongy bread*

Esponjosito con rejos de chipirón a la romana con ali-oli de ajo negro <i>Esponjosito w/ Roman style dipped European squid tail ends with black garlic mayonnaise</i>	5
*pan esponjoso y tostado	

Picoteo

Picoteo (Dish Sampling)

Ensaladilla de cachelos y ventresca de atún <i>Spanish potato salad w/ cachelos (Galician potatoes) and tuna belly;</i>	Ración 11 / media 7
Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota <i>Creamy acorn-fed Iberian ham croquettes</i>	Ración 9 / media 5
Bravas Montera: millojas crujientes de patata, aceite de pimentón, ali-oli suave, salsa brava ahumada <i>Bravas Montera: crispy potatoes millefeuilles, sweet pepper oil, mild ali-oli garlic mayonnaise, and smoked brava* sauce (*The "Brava" sauce is a typical and delicious Madrilenian spicy dressing made with garlic, onion, tomato, paprika, cayenne, oil, vinegar, and salt.)</i>	9
Conejo a la Orza, encurtidos y regañá soplá (pan crujiente) <i>Orza-style cooked hare, pickles, and regañá soplá (crispy bread)</i>	12
Torreznos crujientes con sal en escamas y mojo picón <i>Crispy Torreznos (bacon rashers) w/flakes of salt and mojo picón (typical Canary Islands sauce)</i>	9
Rejos estrellados con pisto y cebolla frita (huevos camperos) <i>Grilled squids w/ pisto (Spanish ratatouille) and fried onion (free-range eggs)</i>	14
Tortilla de patata poco cuajada <i>Potato omelette, with the eggs sparsely set</i>	6
Coquinas a la sartén, cayena, ajo y fino <i>Pan-fried clams, cayenne, garlic and fino (sherry white wine)</i>	12
Pulpo brasa tibio con mayonesa de aceituna negra de Aragón <i>Warm barbecued octopus w/ Aragon black olive mayonnaise</i>	17
Chicharrón (corteza) crujiente de oreja chips de ajo, perejil y pimentón picante <i>Crunchy ear greaves (rind), garlic chips, parsley, and spicy paprika</i>	7
Cocochas de bacalao, angulas, patata cristal y su pil pil <i>Codfish "cocochas" (barbels), evers, cristal potato and its pil pil</i>	16

P

Vieira gratinada, puerro y tupinambo <i>Grilled vieira scallop, leek and Jerusalem artichoke</i>	7
Gamba blanca de huelva a la sal <i>Salted prawn</i>	20
Callos a la madrileña con mongetes de santa pau catalanas <i>Madrilean tripe w/ Catalanian Santa Pau beans;</i>	Ración 14 /media 7

Huerta

Vegetable Garden

Porra de Antequera con teja de hogaza <i>Porra de Antequera (typical cold soup from that part of the province of Malaga) w/ bread loaf</i>	8
Tomate de temporada preparado con pil pil de su vinagreta, cebolleta y alcaparrón <i>Season tomato w/ pil pil of its vinaigrette, chive and caper</i>	11
Coruja, granada, ajitos, comino, vinagre agridulce y tomate <i>Chickweed, pomegranate, garlic, cumin, sweet & sour vinegar, and prepared tomato</i>	11
Alcachofas confitadas y migas de jamón ibérico <i>Sugar-coated artichokes and Iberico ham crumbs</i>	15
Huerta al ascua: Espárragos trigueros, Ajetes fritos, micro calabacín, zanahoria, tomatitos asados, berenjena asada, cebolla blanca, pimientos de Guernica <i>Vegetable garden on embers: wild asparagus, fried leeks, small courgette/zucchini, carrot, roasted small tomatoes, roasted eggplant/aubergine, white onion, Guernica peppers</i>	14
Bayas de tirabeque y Yema con trufa negra <i>Berry peas and yolk w/ black truffle</i>	17

Al Ascua

ASCUA DE MAR

Guarnición: patatas a lo pobre y cebolla blanca de Figueras a la sal con romesco <i>The Sea on Embers with gratinéed potatoes and salted Figueras white onion w/romesco</i>	
Pescado de cada día: mero, pargo, lecha, ventresca y pixín (según mercado) <i>Every day fish: grouper, snapper, milt, tuna belly and anglerfish (depending on market)</i>	Ración 24 / media 12
Ajo, guindilla, AOVE y vinagre con pimientos asados <i>Garlic, chilli pepper, AOVE, and vinegar w/ grilled peppers</i>	
Lomo de bacalao confitado en aceite de AOVE, con pisto clásico <i>Cod loin confitted in AOVE oil, w/ classic pisto (Spanish ratatouille)</i>	Ración 20 / media 11€
Merluza romana. Guisada en salsa de azafrán y vermut blanco <i>Roman hake cooked in saffron sauce and white vermouth</i>	Ración 19€ / media 10€

GRANJA Y MONTAÑA

Farm & Mountain. Side dish Garnish: gratinéed potatoes and salted Figueras white onion w/romesco

Guarnición: Patatas fritas y Cebolla blanca de Figueras a la sal con romesco	
Pollito de grano en costra de pan de sal en su jugo (20min) <i>Farm chick in salted bread crust in its own juice (20 min)</i>	16
Mollejas de ternera a la brasa en pimienta verde <i>Ember-cooked veal gizzards à la green pepper</i>	17
Cañón de espaldilla estofado con zanahoria y tirabeques (2pax) <i>Stewed veal shoulder w/ carrots and snap peas (for 2 people)</i>	24
Lomo bajo de Charolés con 35 días de maduración y pimientos de Guernica <i>Charolais veal low loin ripened for 35 days and Guernica peppers</i>	22

ESPETO

Skewer

Dados de cochifrito lechal crujientes <i>Crunchy cubes of cochifrito lechal (roasted piglet)</i>	18
---	----

Queso y pico soplao

Cheese and soplao bread sticks

Cada mes seleccionamos un queso de nuestra gastronomía para que sea el invitado y lo acompañamos especialmente, siempre con nuestras crujientes rosquillas o picos o regañás. <i>Every month, we select a cheese from our cuisine to be featured as the guest, always with special company in the form of crunchy bread rings or small bread sticks.</i>	10
---	----

P

Restaurante Picalagartos

Picalagartos Restaurant

Dulces

Sweets

Polo de horchata <i>Almond milk ice-lolly</i>	6
Helado de leche merengada con cerezas <i>Meringued milk ice-cream w/ cherries</i>	6
Brisa de Águilas: granizado de limón con ginebra <i>Eagles Breeze: lemon slush w/ gin</i>	6
Helado de mantecado infusionado con vainillas y nueces caramelizadas y barquillo madrileño artesanal <i>Ice-cream infused w/ vanillas and sugar-coated nuts, and traditional handcrafted Madrilenian barquillo (cookie/biscuit)</i>	6
Castañas y merengue <i>Chestnuts and meringue</i>	6
Taza-Souffle de chocolate y chantilly (10min) <i>Chocolate and Chantilly Soufflé bowl (10min)</i>	6
Tarta de queso cremosa, almendra y helado de frambuesa (10min) <i>Creamy cheesecake, almond, and raspberry ice-cream (10min)</i>	6
Hojaldre de albaricoque y crema <i>Cream and apricot puff pastry</i>	6