

P

Restaurante Picalagartos

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 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 y regañá hinchá*

*"Ibéricos" and regañá hinchá**

Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Extremadura) <i>Acorn-fed "Ibérico" ham</i>	24/uni
Lomito de presa ibérica de Bellota (D.O. Extremadura) <i>Acorn-fed "Ibérico" back loin (D.O. Extremadura**)</i>	24/uni
Salchichica seca en costra de hierbas mediterráneas <i>Dry sausages with mediterranean herbs</i>	10/uni
Queso Payoyo (leche de cabra payoya y oveja merina de la sierra de Grazalema, Andalucía) <i>Spanish Payoya cheese from sheep and goat milk from Andalucía</i>	12/uni

*pan crujiente *crispy bread **Denomination of Origin

Esponjositos*

**toasted spongy bread*

Esponjosito con rejos de chipirón a la andaluza con ali-oli de ajo negro <i>Esponjosito w/ Roman style dipped European squid tail ends with black garlic mayonnaise</i>	6
--	---

*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: milhojas 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>	Ración 9 / media 5
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
Chanquetes 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>Spanish 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
Vieira gratinada, puerro y tupinambo <i>Grilled scallop, leek and Jerusalem artichoke</i>	7/uni
Gamba blanca de Huelva a la sal <i>Salted white prawn from Huelva</i>	20
Callos a la madrileña con mongetes de Santa Pau catalanas <i>Madrilenian tripe w/ Catalanian Santa Pau beans;</i>	Ración 14 / media 7

P

Huerta

Vegetable Garden

Porra de Antequera con teja de hogaza <i>Porra de Antequera (typical cold soup from that part 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
Escarola, granada, ajitos, comino, vinagre agridulce y tomate <i>Endive, 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
Espárrago blanco a la brasa con mayonesa de lima <i>Grilled white asparagus with lime mayonnaise</i>	15

Al Ascua Mar y Montaña

Calamar a la brasa con limón <i>Barbaque squid with lemon</i>	Ración 18
Caballa brasa escabechada con tomillo limonero <i>Mackerel in pickeld sauce with lemon thyme</i>	Ración 17
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 20
Mollejas de ternera a la brasa en pimienta verde <i>Ember-cooked veal gizzards green pepper</i>	17
Trio de butifarras de Vic (fresca a la pimienta, perol y negra) <i>Trio fresh sauseges from Vic (pepper, spices and black)</i>	17
Solomillo de vaca madurado y lacado en mojo de hierbas <i>Beef sirloin lacquered with mix of herbs</i>	23
Lomo bajo de Charoles con 35 días de maduración <i>Beef loin (35 dry aged)</i>	22
Dados de cochifrito lechal crujientes en espeto <i>Crunchy cubes of cochifrito lechal (roasted piglet)</i>	18