

Carta restaurante

Picalagartos

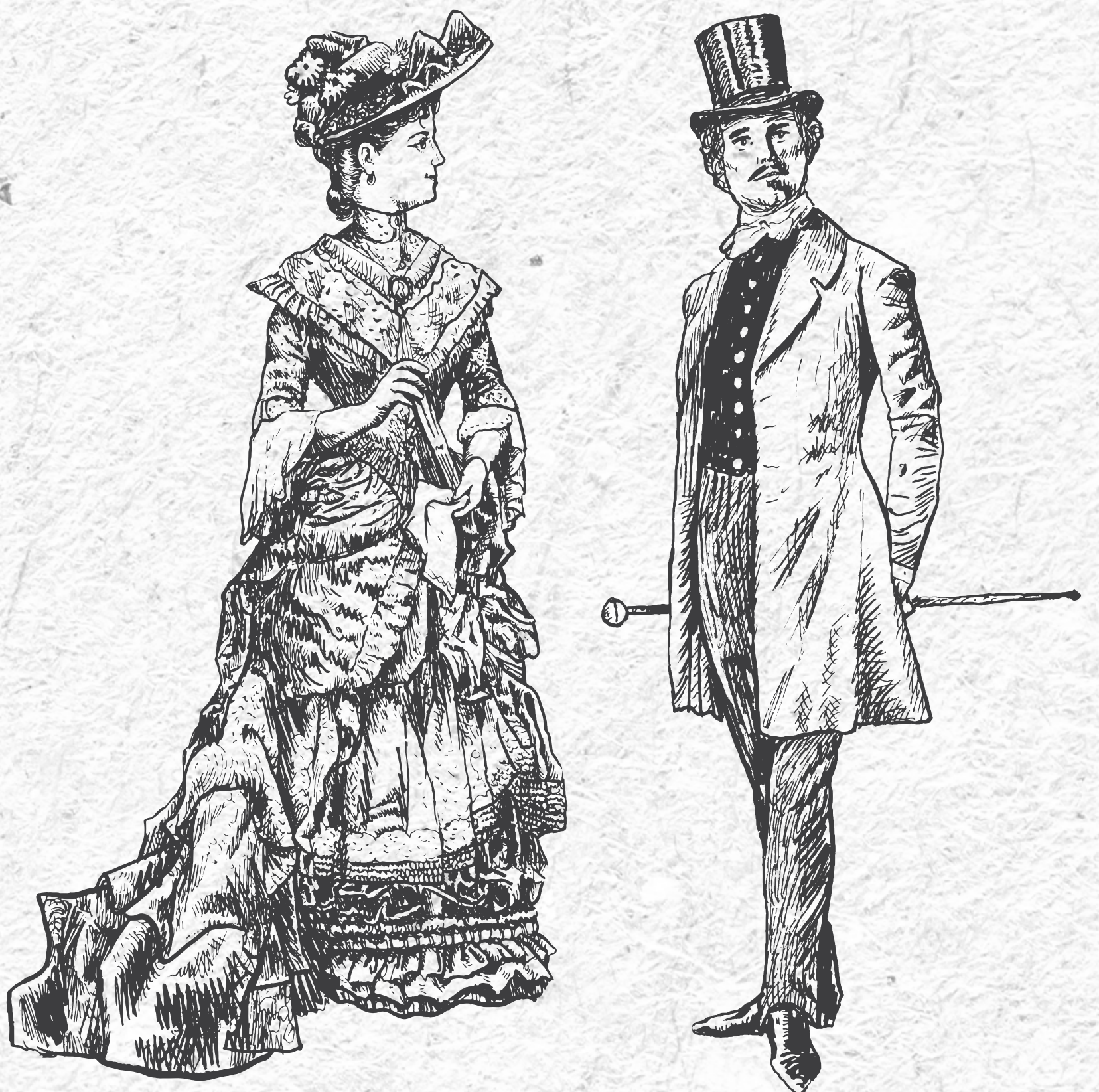
SKY BAR & RESTAURANT

Una carta cercana, en la que damos protagonismo al buen producto, con sabores limpios, siempre con un recuerdo a humo de fondo, adaptando técnicas tradicionales a cada una de nuestras recetas.

Queremos que gocéis en nuestra casa, un lugar para el disfrute a salvo del mundanal ruido, porque como se decía en la obra de Valle-Inclán, "ya el mundo es un esperpento".

Manu Berganza

Chef ejecutivo de Azotea Grupo
Manuel Berganza



Cocktails restaurante

Restaurant Cocktails

Negroni * | 12**

Ginebra Tanqueray NºTEN | Vermú italiano reserva | Bitter Martini 1872

Paloma ** | 12

Tequila Don Julio Blanco | Zumo de lima | Refresco de pomelo | Bitters de pomelo | Tajín clásico

L'Aperitivo 0,0% (Sin alcohol) | 10

Tanqueray 0,0% | Martini Florale | Martini Vibrante | Refresco de pomelo

Mojito Deluxe ** | 14

Ron Zacapa 23 | Sirope de azúcar moscovado | Zumo de lima | Hierbabuena | Cava | Bitters Angostura

Spicy Moscow Mule ** | 12

Vodka Ciroc | Licor de pimienta jamaicana | Sirope de vainilla | Zumo de lima | Ginger Beer | Bitters de ruibarbo

Espresso Martini ** | 12

Vodka Ciroc | Licor de café | Licor de cacao oscuro | Sirope de azúcar | Café espresso

Cosmopolite | 12**

Vodka Ciroc Red Berry | Licor de triple sec | Zumo de lima | Zumo de arándano

Margarita Chingona ** | 13

Tequila Don Julio | Licor de chile chipotle | Sirope de agave ecológico | Zumo de lima | Sal Tajín

Machu Sour ** | 13

Pisco peruano | Sirope de vainilla | Zumo de lima | Fruta de la pasión | Bitters aromático

Mojigato (Sin alcohol) | 10

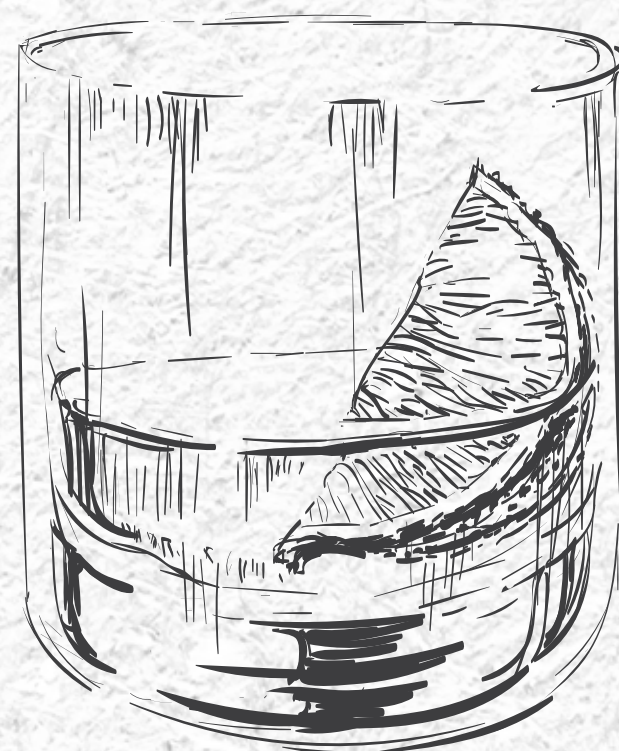
Fruta de la pasión | Sirope de vainilla | Zumo de lima | Zumo de piña | Hierbabuena | Organics Bitter Lemon | Bitters Angostura

Irish Coffee | 11

Whiskey Roe&Co | Sirope de azúcar | Café | Nata

Graduación

* Baja | ** Media | *** Alta



Entrantes fríos

Cold starters

- Gilda Picalagartos | 🧪 🐟 ○ 4/ud
- Our gilda (traditional basque pintxo)*
- Anchoas 00 del Cantábrico pan cristal y tomate | 🌾 🐟 21
- Cantabrian anchovies on crystal bread with tomato*
- Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches con pan cristal y tomate | 🌾 30
- Iberico ham D.O.P. Los Pedroches with crystal bread and tomato*
- Tartar de vieiras, crema fresca y huevas | 🍷 🐟 🥚 🍷 8
- Scallop tartare with fresh cream and roe*
- Brioche tostado de carabinero y yema de huevo | 🌾 🍷 🥚 🐟 🍷 ○ 🍷 8
- Toasted brioche with scarlet shrimp and egg yolk*
- Ensaladilla rusa con salmón marinado en casa y encurtidos | 🧪 🐟 🍷 ○ 18
- Russian salad with homemade marinated salmon and pickles*
- Ensalada de burrata fresca, tomates de temporada y melón | 🌾 🧪 🥚 🐟 🍷 16
- Fresh burrata salad with seasonal tomatoes and melon*
- Ensalada de hojas verdes, pollo de corral y aderezo de César | 🌾 🧪 🍷 🐟 🍷 🍷 14
- Green leaf salad with free-range chicken and Caesar dressing*
- Tartar de atún rojo, yema, trufa y vinagreta de ajetes | 🌾 🧪 🥚 🐟 🍷 ○ 28
- Bluefin tuna tartare, egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette*

Entrantes calientes

Warm starters

- Croquetas de jamón ibérico | 🌾 ○ 12
- Iberian ham croquetas*
- Alcachofa a la brasa, consomé ibérico y papada | 🍷 ○ 18
- Grilled artichoke, iberian broth, and jowl*
- Coquinas a la sartén en pilpil de ajo-guindilla | 🌾 🧪 🥚 🐟 🍷 20
- Pan-fried clams in garlic-chili pilpil sauce*
- Torreznos de Soria crujientes con chimichurri | 🧪 16
- Crispy Soria pork belly with chimichurri sauce*
- Mejillones, mantequilla ahumada y patatas trufadas | 🧪 🐟 🍷 🍷 16
- Mussels, smoked butter, and truffle potatoes*
- Verduras asadas y aliño de pesto rojo | 🧪 🍷 🌿 14
- Añade anchoas por 6€ más
- Roasted vegetables and pesto rojo dressing*
- Add anchovies for 6€ more
- Gambas a la plancha con salsa de ajillo | 🍷 32
- Grilled shrimp with garlic sauce*



PRINCIPALES

MAIN COURSES













Pescados

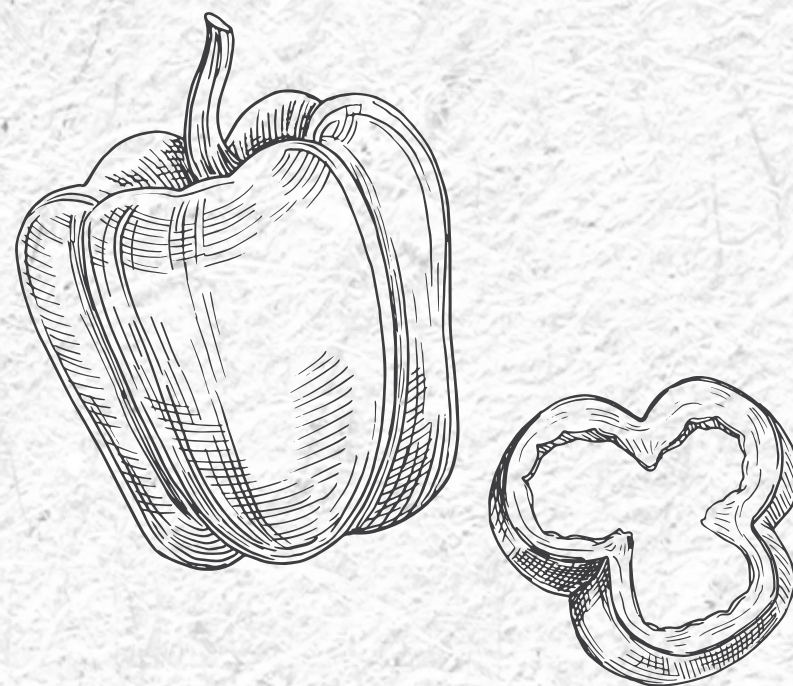
Fish

- Lubina asada con velouté de percebes |     28
Roasted sea bass with barnacle velouté
- Chicharrón de pulpo, berenjena asada y kalamatas |    27
Octopus cracklings, roasted eggplant, and kalamata
- Nuestro fish & chips y su tártara |     22
Our fish & chips and tartare sauce
- Huevos rotos, carabineros y majado de sus cabezas |     43
Broken eggs, carabineros and mashed heads
- Rape a la bilbaína con patatas panaderas |   48
Monkfish Bilbao-style with baked potatoes

Carnes

Meat

- Callos a la madrileña |  18
Madrid-style tripe
- Arroz de pitu de caleya |   23
Caleya chicken rice
- Pluma ibérica, acelgas a la llama y aderezo de cacahuetes |      28
Grilled Iberian pork shoulder, flame-grilled swiss chard, and peanut dressing
- Chuleta de lomo bajo (0,5kg) con patatas fritas y pimientos caramelizados |   32
Grilled low loin chop, with fried potatoes and caramelized peppers
- Chuleta de lomo alto (1kg) con patatas fritas y pimientos caramelizados |   70
Grilled high loin chop, with fried potatoes and caramelized peppers



Arrozada especial mediodía

Arrozada special lunch menu to share

*Menú disponible todos los días
**Menu available every day*

Al centro de la mesa (a compartir) *To share*

Ensalada de burrata fresca, tomates de temporada y melón |
Fresh burrata salad with seasonal tomatoes and melon

Escalivada
Roasted vegetables

Croquetas de jamón
Iberian ham croquettes

Principal *Main course*

Arroz de pitu de caleya
Caleya chicken and rice

Postre *Dessert*

Brownie de dos chocolates y helado de avellana
Two chocolates brownie and hazelnut ice cream

Bodega *Cellar*

Vinos blancos *White wine*

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos *Red wine*

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

42€

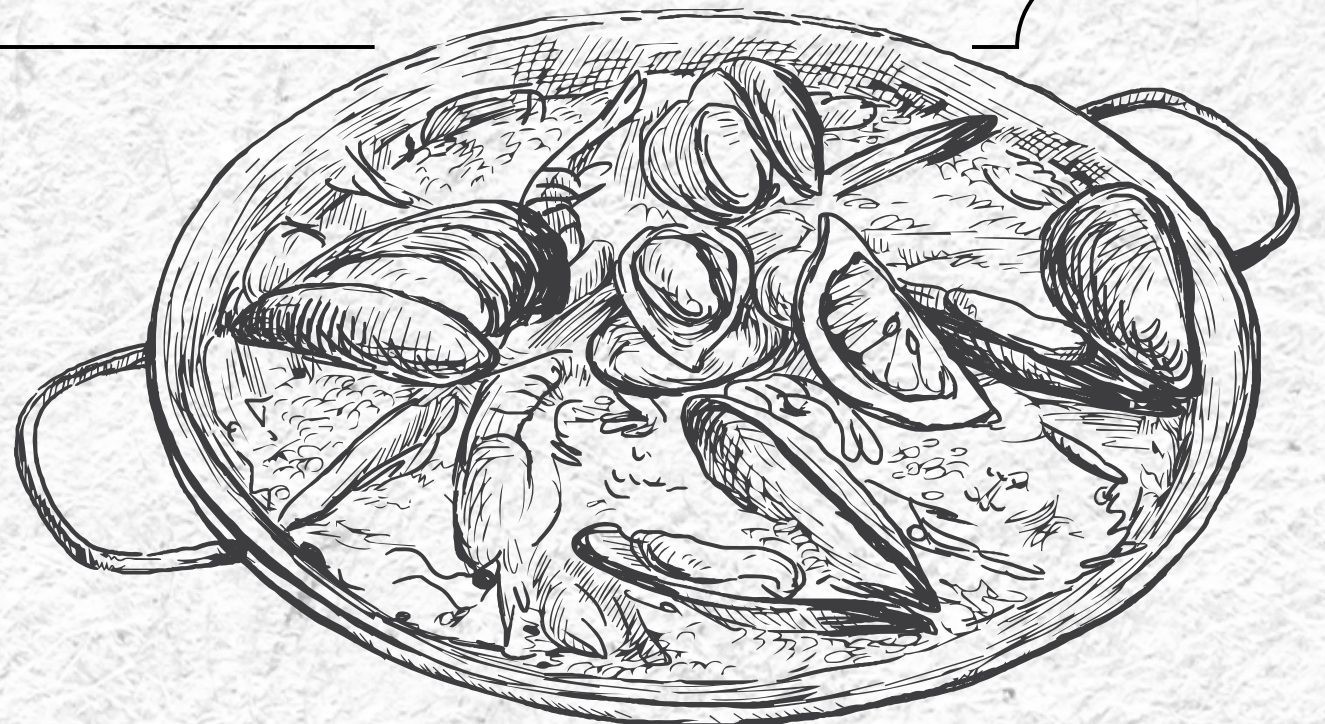
Por persona /per person
(IVA incluido / VAT included)

*Fines de semana y festivos menú a 47€
**Weekends and holidays menu at 47€*

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
**Two drinks included during the service (wine, beer, soft drink)*

*Mínimo 2 personas
**Minimum 2 people*

*Se requiere contratación a mesa completa
**Menu required for all diners*

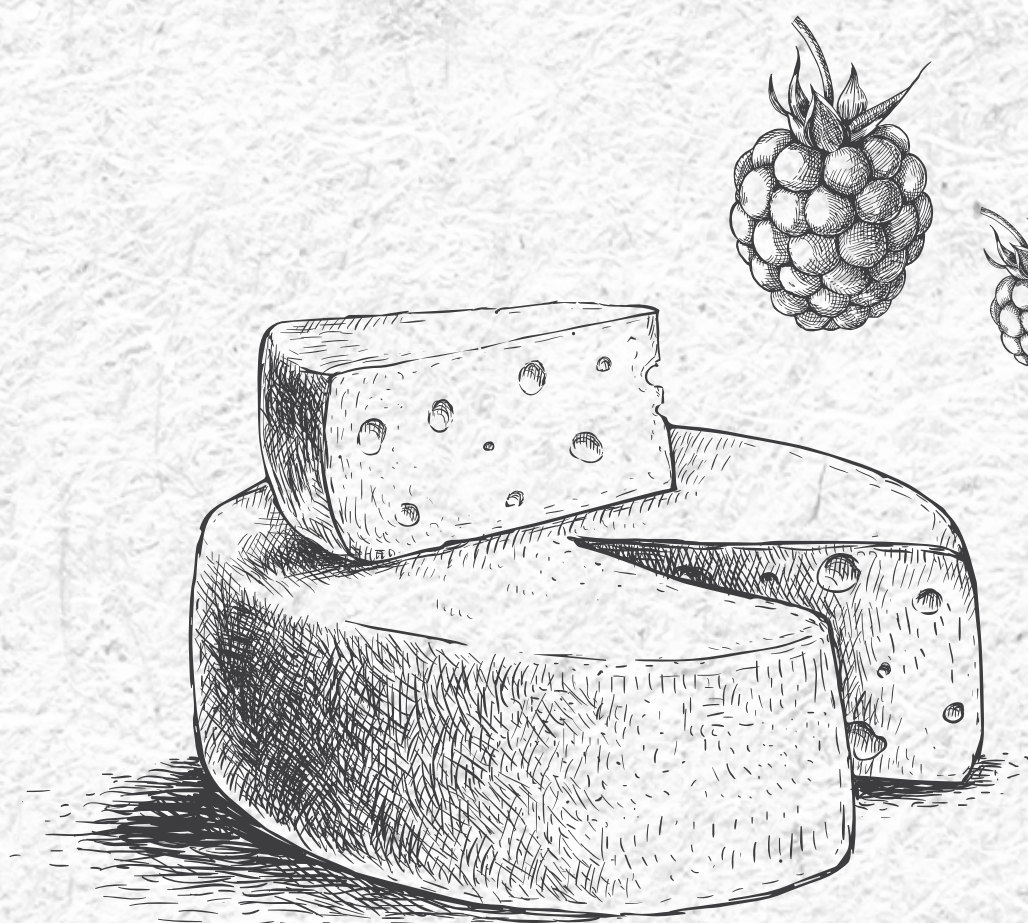


P

Dulces

Desserts

Tabla de quesos nacionales    	18
<i>Selection of national cheeses</i>	
Brownie de dos chocolates y helado de avellana    	10
<i>Two chocolates brownie and hazelnut ice cream</i>	
Torrija con leche ahumada    	10
<i>French toast, smoked milk</i>	
Tarta de queso cremosa y frutos rojos   	10
<i>Baked creamy cheesecake and red berries</i>	
Sorbete de limón verde y cremoso de melón 	9
<i>Green lemon sorbet and creamy melon</i>	



Servicio de pan y aperitivo | 2,5/ud.
Bread and appetizer service



GLUTEN



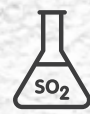
FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



CACAHUETES
PEANUTS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA
SOY



PESCADO
FISH



GRANOS SÉSAMO
SESAME SEEDS



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



HUEVOS
EGG



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
LUPINS



LÁCTEOS
DAIRY



VEGETARIANO
VEGETARIAN