

ESTILO ANDALUZ

Un espacio distendido y abierto a la ciudad en el que, con la tradición de la cocina andaluza como base, reinventamos la experiencia de los bocados en un ambiente exclusivo y vanguardista. Todo ello acompañado de los mejores vinos de la zona y con un toque gourmet que sorprenderá a nuestros huéspedes y visitantes.

Vive una experiencia memorable como en las clásicas tabernas andaluzas, con la personalidad y sofisticación únicas del Picador.

PICADOR

ENTRE CHARLAS Y RISAS

Trilogía de ostras	20.-
Tartar de vaca vieja de solomillo del país con aderezos	22.-
Ajoblanco con helado de AOVE, caballa curada, uva verde y hierbabuena	12.-
Gazpacho de pepino y maíz con apionabo infusionado y queso	12.-
Ensaladilla de gambas con gel de zanahoria amontillada, encurtidos caseros y torreznos	14.-
• Ensalada templada de coliflor con naranja, avellanas y nata vegana ahumada	16.-
Tortilla de patatas a la malagueña	10.-
• Verduras de mar y tierra en tempura con romesco de calabaza y toffee de guisantes	12.-
Gamba cristal y huevo con puntilla	18.-
Croquetas cremosas de choco con chipirones plancha, alioli negro y chimichurri andaluz	12.-
Croquetas cremosas de jamón Ibérico entomatadas con olivas picual	12.-
Torreznos de panceta ibérica con guacamole	12.-
Jamón Ibérico de bellota al corte de La Dehesa de los Monteros con pan de cristal y tomate rallado	28.-

DESDE EL MAR

Fritura de pescado a la malagueña	15.-
Calamares fritos con alioli de manzana verde y toque cítrico	16.-
Guiso de garbanzo ecológico con bogavante y salsa holandesa	16.-
Pulpo marinado con chimichurri andaluz sobre espuma de patata revolcona	22.-
Parpatana de atún rojo con salsa de carne picante	28.-
Arroz cremoso marino con vieiras, huevas de erizo, salicornia y katsuobushi	24.-

DESDE LA TIERRA

Arroz al horno con boletus y lagarto ibérico	26.-
Guiso de callos con patas y morros de vaca estofada	15.-
Canelón de pollo rustido con bechamel trufada	12.-
Magret de pato lacado con miel de Frigiliana, brotes de maíz, shiso y naranja	20.-
Presa Ibérica glaseada con salsa Perigord y parmentier de patata trufada	20.-



PEQUEÑOS DELITOS

La torrija del Picador con helado de pistacho	8.-
Tarta de queso con cremoso de frambuesa	8.-
Babá con crema de namelaka a la vainilla y Pedro Ximénez	8.-
Selección de quesos andaluces	18.-
• Frutas de temporada impregnadas con gelée de cava rosé y sorbete de sandía	8.-
Chocolate en texturas	8.-

Consulte el menú con nuestro Maitre si usted padece alguna intolerancia alimentaria.

• PLATO VEGANO

EN PICADOR CREEMOS QUE EL BUEN COMER RADICA PRINCIPALMENTE
EN SABER ELEGIR Y ESTAS SON PARTE DE LAS MARAVILLAS
DE NUESTRA TIERRA QUE NO TE PUEDES PERDER.

JAMÓN DE LA DEHESA DE LOS MONTEROS

Proveniente de cerdos de Pura Raza Ibérica criados en libertad en el corazón de la Serranía de Ronda, con una alimentación basada en tres tipos distintos de bellotas y castañas, que aportan dulzor y fuerza.

Debido a su contenido en ácido oleico, producen un efecto beneficioso sobre el colesterol en sangre y su aporte en proteínas y vitaminas, contribuyen al buen funcionamiento del cerebro y sistema nervioso.

PATATA DE CÓRDOBA

Su calidad nutritiva es mayor frente a otro tipo de patatas, siendo una gran fuente de carbohidratos que aportan mucha energía, así como también son ricos en potasio, vitamina C, vitamina B, ácido fólico y minerales como el magnesio y el hierro.

GAMBA DE CRISTAL DE HUELVA

Proveniente de las costas andaluzas de Huelva, su color blanco nacarado casi transparente desvela la profundidad del mar Atlántico que habita este pequeño crustáceo.

Su sabor destaca por la sensación dulce que deja al final de su paso por boca.

Cabe destacar su gran valor nutritivo y bajo contenido graso, como un gran aporte de vitaminas, proteínas y minerales que ayudan entre otras cosas, a regular el metabolismo.

GARBANZO LEGIOSO DE CÁDIZ

Debido a la cercanía de las tierras al océano Atlántico, su cultivo se beneficia de un microclima especial, logrando un proceso de maduración más lento que contribuye a enriquecer las propiedades diferenciales y calidad gastronómica excepcional del garbanzo lechoso. De textura suave y mantecosa, es un alimento completo en sí mismo, ya que posee una gran cantidad de proteínas e hidratos de carbono, destacando el aporte de minerales, vitaminas del grupo B y fibras.

ATÚN DE ALMADRIBA DE BARBATE

Considerado el "oro rojo" del mar, su carne se destaca especialmente por la suavidad de su textura y sabor dulce que se derrite en boca. La almadraba, un arte de pesca milenaria de tradición gaditana, es un método sostenible realizado a través de grandes redes.

Este delicioso pescado azul, aporta innumerables propiedades y beneficios para la salud con alto contenido de proteínas, vitaminas, magnesio y omega 3.

THE ANDALUSIAN WAY

A relaxed space open to the city with the tradition of Andalusian cuisine as a base, where we reinvent the tapas experience in an exclusive and avant-garde atmosphere, paired with the best local wines and with a gourmet touch that will surprise our guests and visitors.

Experience a memorable moment just like in the classic Andalusian taverns, with a unique personality and sophistication of El Picador.

PICADOR

WHILE CHATTING AND LAUGHING

Oysters trilogy	20.-
Steak tartare	22.-
Ajoblanco with olive oil ice cream, cured mackerel, green grapes and mint	12.-
Cucumber and corn gazpacho with infused celery root and cream cheese	12.-
Prawn salad with amontillado carrot gel, homemade pickles and pork torreznos	14.-
• Warm cauliflower salad with orange, hazelnuts and smoked cream	16.-
Spanish omelette traditional style	10.-
• Veggies from the land and seas with pumpkin romesco and pea toffee	12.-
White shrimps and egg with a crisp golden edging	12.-
Creamy squid croquettes with grilled baby squid, black aioli and Andalusian chimichurri	12.-
Creamy croquettes of Iberian ham in tomato sauce and picual olives	12.-
Iberian pork torreznos with guacamole	12.-
Iberian acorn-fed ham from La Dehesa de los Monteros with crispy bread and grated tomato	28.-

FROM THE SEA

Assorted local fried fish	15.-
Fried squid, green apple aioli and a citrus touch	16.-
Organic chickpea stew with lobster and Hollandaise sauce	16.-
Marinated octopus with Andalusian chimichurri and a mashed potatoes froth	22.-
Bluefin tuna parpatana with spicy beef sauce	28.-
Sea rice with scallops and sea urchin, salicornia and katsuobushi	24.-

FROM THE LAND

Rice with boletus and Iberian pork	26.-
Stewed beef tripe, leg and snout stew	15.-
Roasted chicken cannelloni with truffled bechamel sauce	12.-
Duck magret lacquered with cane honey from Frigiliana, corn sprouts, shiso and orange slices	20.-
Glazed Iberian pork with Perigord sauce and truffled potato parmentier	20.-



SWEET SINS

Picador style French toast	8.-
Baked cheesecake with raspberry cream	8.-
Babá and cream of Namelaka with vanilla and Pedro Ximenez	8.-
• Assorted selection of Andalusian cheeses	18.-
Seasonal fruits impregnated with jelly of cava rosé and watermelon sorbet	8.-
Chocolate textures	8.-

If you have any food allergies please inform our Maître.

• VEGAN DISH

AT PICADOR WE BELIEVE THAT EATING WELL IS MAINLY ABOUT KNOWING
HOW TO CHOOSE AND THESE ARE SOME OF THE WONDERS
OF OUR LAND THAT YOU CANNOT MISS.

DEHESA DE LOS MONTEROS HAM

Coming from Pura Raza Ibérica pigs are reared in the wild in the heart of Serranía de Ronda, with a diet based on three different types of acorns and chestnuts, which provide sweetness and strength. Due to their oleic acid content, they have a beneficial effect on blood cholesterol and their protein and vitamin content contribute to the proper functioning of the brain and nervous system.

POTATO FROM CORDOBA

These potatoes stand out for their quality and flavour thanks to the red soils of the area. Their nutritional quality is higher than other types of potatoes, being a great source of carbohydrates that provide a lot of energy, as well as being rich in potassium, vitamin C, vitamin B, folic acid and minerals such as magnesium and iron.

WHITE SHRIMP FROM HUELVA

From the Andalusian coast of Huelva, it's almost transparent pearly white colour reveals the depths of the Atlantic Sea inhabited by this small crustacean. Its flavour stands out for the sweet sensation it leaves at the end of its passage through the mouth. It is worth noting its high nutritional value and low-fat content, as well as its great contribution of vitamins, proteins and minerals that help, among other things, to regulate the metabolism.

MILKY CHICKPEAS FROM CADIZ

Due to the proximity of the land to the Atlantic Ocean, its cultivation benefits from a special microclimate, achieving a slower ageing process that contributes to enriching the differential properties and exceptional gastronomic quality of the milky chickpea. With a soft and buttery texture, it is a complete food, as it has a lot of proteins and carbohydrates, with an outstanding contribution of minerals, vitamins of the B group and fibre.

ALMADRABA TUNA FROM BARBATE

Considered the "red gold" of the sea, its flesh stands out, especially for its smooth texture and melt-in-the-mouth sweet taste. The almadraba, an ancient fishing art of Cadiz tradition, is a sustainable method carried out using large nets. This delicious blue fish provides innumerable properties and health benefits with a high protein, vitamin, magnesium and omega 3 content.

