

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

| | |
|--|------|
| Ostra Nº2 (Natural, Fresca ó Picante) | 7.- |
| Tartar de calamar con gazpacho de agua de tomate | 18.- |
| Aguacate tatemado, ventresca de atún y alioli negro | 18.- |
| Tortilla de patata, trufa y setas | 16.- |
| Gambón y porra cítrica de zanahoria morada | 20.- |
| ◇ Berenjena asada, miso cítrico, miel de Frigiliana y gel de zanahoria amontillada | 16.- |
| Patatas rotas, fritas y bravas | 19.- |
| Croquetas de bogavante | 20.- |
| Croquetas de morcilla, queso de flores y miel de trufa | 16.- |
| Brioche de anguila ahumada, mostaza, chucrut y hojas frescas | 26.- |
| Tabla de quesos andaluces | 22.- |
| Jamón Ibérico de bellota Montaraz | 35.- |

DESDE EL MAR

| | |
|--|------|
| Lomo de bacalao confitado, espuma de pilpil y azafrán y su zurrapa | 34.- |
| Rodaballo sobre cous cous verde marino con su piel crujiente | 32.- |
| Pescado de lonja frito y porra de piparra | 36.- |
| Arroz a la llauna con lomo de atún rojo y manteca "colorá" | 30.- |

"En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas"

DESDE LA TIERRA

| | |
|---|------|
| Tartar de solomillo de vaca vieja del país sobre pan brioche | 32.- |
| Magret de pato lacado con miel de Frigiliana y maíz | 32.- |
| Entrecôte con chimichurri de tomate seco y tuétano con millojas de patata | 38.- |
| Presa ibérica, puré de boniato y setas encurtidas | 34.- |



PEQUEÑOS DELITOS

| | |
|---|------|
| Crema cítrica con granizado de vino malagueño y helado de naranja | 10.- |
| Tarta cremosa de queso y pistacho | 12.- |
| ◇ Mojito con caramelo de miel y bizcocho de hierbabuena | 10.- |
| Alaska de chocolate, banana y sticky toffee | 14.- |
| Profiterol de mango | 12.- |

◇ PLATO VEGANO · IVA INCLUIDO

"Todos los productos se elaboran en un área donde hay alérgenos. Para aquellos con alergias, intolerancias o requisitos dietéticos que deseen información sobre los ingredientes utilizados, le solicitamos que consulte a un miembro del equipo"

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.

MIEL DE FRIGILIANA

La miel de Frigiliana es un producto artesanal único en España, conocida por ser la única miel de caña producida en Europa. Elaborada en la fábrica de miel de caña Nuestra Señora del Carmen, en el pueblo malagueño de Frigiliana, esta miel se obtiene a partir del jugo de la caña de azúcar, sin aditivos ni conservantes. Su textura densa, color oscuro y sabor dulce con notas ligeramente tostadas la convierten en un ingrediente tradicional en la gastronomía andaluza.

AGUACATE DE LA AXARQUÍA

El aguacate de la Axarquía es uno de los productos más emblemáticos de esta comarca malagueña, reconocida por su clima subtropical, ideal para el cultivo de frutas exóticas. Destaca por su sabor suave y cremoso, con una textura mantecosa y un alto contenido en grasas saludables.