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.-

Ajo blanco de piñones con bizcocho de higos al vapor, boquerones en vinagre y uva blanca 20.-

Aguacate tatemado, ventresca de atún y alioli negro 18.-

Capacha de patata paja rellena de huevo escalfado y espuma de foie 16.-

Ensalada templada de tomate Rosa nixtamalizado, ventresca de atún rojo curada, salsa de semillas de calabaza y chiles secos 22.-

◇ Apionabo a baja temperatura rulado con reducción de demiglace de cebolla asada y praliné salado de ñora y almendra 20.-

Patatas rotas, fritas y bravas 19.-

Croquetas de bogavante 20.-

Croquetas de salchichón de Málaga y piparras 16.-

Mollete casero de Archidona con pastrami de magret y alioli de ajo negro 12und.-

Tabla de quesos andaluces 22.-

Jamón Ibérico de bellota Montaraz 35.-

DESDE EL MAR

Cola de rape asada con salsa de mantequilla y vino moscatel con verdura marina salteada 38.-

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.-

Royal de rabo de toro, pure de castañas y encurtidos caseros 35.-

Entrecôte con chimichurri de tomate seco y tuétano con milhojas de patata 38.-

Presa ibérica, puré de boniato y setas encurtidas 34.-



PEQUEÑOS DELITOS

Milhojas de fresas en escabeche y crema de queso mascarpone 12.-

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 MONTARAZ

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.