























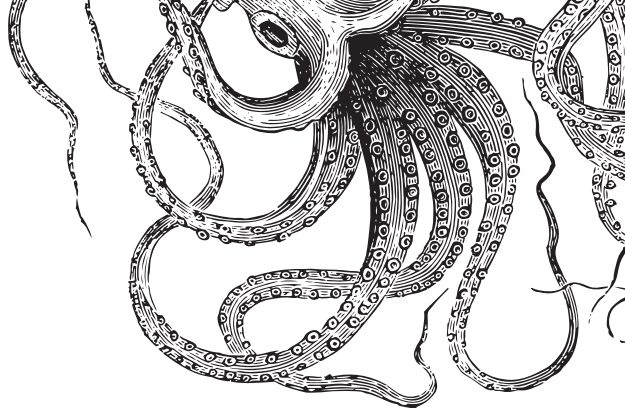




POCARDY
RESTAURANT

Para empezar | to start with

- 8 **ENSALADILLA RUSA**     
Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de bonito
Potato salad with minced carrots, hard-boiled egg, tuna and mayonnaise
- 18 **CARPACCIO DE PULPO**     
Carpaccio de pulpo con pericana y mayonesa de salmorreta
Octopus carpaccio with “pericana sauce” (olive oil, dried fish, peppers and tomato) and dried red pepper mayonnaise
- 8 **PATATAS BRAVAS**     
Patatas bravas con ali-oli y salsa de kimchi
Diced fried potatoes with light ali-oli and kimchi sauce
- 14 **TELLINAS**     
Tellinas salteadas al jerez con ajo y perejil
Small size clams sauteed in sherry wine with garlic and parsley
- 15 **FOCACCIA CON ANCHOA**    
Focaccia casera con mantequilla asturiana, rúcula, anchoas y aceite de tomates secos
Homemade focaccia with Asturian butter, rocket, anchovies and sun-dried tomato oil



13 **SALMONETES FRITOS** 🐟 🌾
Salmonetes enharinados y fritos acompañados de pimientos de padrón
Floured and fried red mullet served with “de Padrón” peppers

18 **JAMÓN IBÉRICO** 🌾
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate de colgar
Iberian ham served with crusty bread and tomato

17 **TABLA DE QUESOS** 🌾 🧀 🍷 🥄
Tabla de quesos surtidos, chips de sal marina, uvas, nueces y dulce de tomate
Assorted cheese platter, sea salt chips, walnuts, grapes and tomato jam

2,5/ud **CROQUETAS DE JAMÓN** 🌾 🧀 🍷
Croquetas caseras de jamón ibérico
Homemade iberian ham croquettes

18 **CALAMARES A LA ANDALUZA** 🌀 🌾 🍷 🥄 🥬
Calamar de bahía rebozado en harina tamizada con mayonesa de lima
Pan-fried calamari with lime mayonnaise

10 **TIRADITO DE VIEIRA** 🐟 🍷 🥄 🌾
Tiradito de vieira con salsa de kimchi y kikos
Scallop “tiradito” with kimchi sauce and fried corn

Ensaladas | Salads

- 14 **ENSALADA VERDE-VERDE** 🥬🥬🥑
Ensalada de rúcula, espinaca baby, aguacate, edamame, manzana y pistacho con vinagreta de limón y miel
Arugula, baby spinach, avocado, edamame, apple and pistachio with lemon and honey vinaigrette
- 14 **TOMATES CON MOJAMA** 🍅🐟🥗🥜🌾
Ensalada de tomates con mojama y almendras fritas
Tomato salad with dried-cured tuna and fried almonds
- 13 **ENSALADA CÉSAR** 🥗🥩🥬🥓🥛🌾🥑
Lechuga romana, pollo, picatostes crujientes, parmesano, apio y nuestra salsa especial
Romain lettuce, chicken, croutons, celery and our special dressing
- 15 **SALMÓN Y RICOTA** 🐟🥬🥑🥛🍷
Ensalada de salmón ahumado, ricota, granada pipas de calabaza y vinagreta de miso
Salad made of smoked salmon, ricotta, granade, pumpking seeds and miso vinaigrette



Bocadillos | Sandwiches

- 15 **POCARDY BURGER** 🌾 🍞 🥛 🥔
Hamburguesa de vacuno en pan brioche con cebolla confitada, bacon y queso con patatas fritas
Beef burger in brioche bread with candied onion, bacon and cheese with french fries
- 14 **PEPITO DE TERNERA** 🌾 🥛 🥔
Pepito de solomillo de ternera con mantequilla y pimiento verde con patatas fritas
Steak sandwich with butter and green pepper and french fries
- 14 **CALAMARES BRAVOS** 🌾 🍷 🐙 🥔 🥔
Bocadillo de calamares con mayonesa y salsa de kimchi
Deep fried squid in mayonnaise and kimchi sauce
- 12 **MIXTO** 🌾 🥛
Jamón serrano y queso con patatas fritas
Cured Spanish ham and cheese with french fries
- 14 **CLUB SÁNDWICH** 🌾 🥔 🥔 🥔 🍷
Sándwich con pollo, lechuga, tomate, jamón serrano, queso, nuestra salsa especial y patatas fritas
Club sandwich with grilled chicken, cured spanish ham, cheese, tomato, lettuce and our special suace and french fries
- 14 **CLUB SÁNDWICH VEGETAL** 🌾 🥔 🥔 🥔 🍷
Sándwich con lechuga, tomate, aguacate, nuestra salsa especial y pimientos del piquillo acompañado de patatas fritas
Lettuce, tomato, avocado, small red peppers, our special sauce and french fries
- 15 **PERRITO CALIENTE** 🌾 🥔 🥔 🥔 🍷 🍷
Perrito caliente de “blanquet” en pan bricohe con col lombarda, zanahoria, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente
White sausage hot dog in brioche. Toppings: coleslaw, carrot, kimchi mayonnaise and crispy onion



Postres | Desserts

- 8 Soufflé de chocolate con helado de caramelo salado 🍷 🍷 🍷 🍷
Chocolate soufflé with salted caramel ice cream
- 8 Tarta de limón con merengue 🍷 🍷 🍷
Lemon pie
- 8 Fresas con infusión de su propio jugo y helado de nata 🍷 🍷 🍷
Juice infused strawberries and iced whipped cream
- 8 Fruta de temporada
Seasonal fresh fruit
- 7 Helados variados (nata, horchata, turrón, caramelo salado, yogur y frutos del bosque, mango) 🍷 🍷 🍷
Assorted ice cream (cream, horchata, nougat, salted caramel, yogurt and berries, mango)
- 8 Milhojas de galleta de mantequilla caramelizada 🍷 🍷 🍷 🍷
con crema pastelera de fruta de la pasión
Millefeuille made with caramelized butter cookies, filled with custard and passion fruit
- 8 Flan de queso con toffee, turrón de Jijona y nata 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Cheesecake with toffee, whipped cream, and almond soft nougat
- 8 Tarta Tatin de manzana con crema inglesa 🍷 🍷
Apple tarte tatin with custard

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

ALLERGEN STATEMENT In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the food information to consumers, this restaurant is available for viewing information concerning the presence of allergens from our products. Please contact our staff for further information.



SULFITOS - SULPHITES



MOUSCO - MOLLUSCS



HUEVO - EGGS



APIO - CELERY



FRUTOS CON CÁSCARA - NUTS



MARISCO - SEAFOOD



PESCADO - FISH



GLUTEN



SOJA - SOYBEAN



MOSTAZA - MUSTARD



CACAHUETES - PEANUTS



SESAMO - SESAMIS



ALTRAMUCES



LÁCTEOS - MILK PRODUCTS

Precios expresados en euros. IVA incluido. *Prices in euros. VAT included*
Suplemento terraza: 0,20 € para cada plato de la carta | *Outside seating surcharge: €0,20 for every a la carte dish*
servicio de pan con aceite de oliva virgen extra | *Bread with extra virgin olive oil 2.50€/pers.*

