



POCARDY  
RESTAURANT



## Para empezar | to start with

- 9 **ENSALADILLA RUSA**       
Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de bonito  
*Potato salad with minced carrots, hard-boiled egg, tuna and mayonnaise*
- 19 **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*
- 16 **ESPÁRRAGOS CON AJOBLANCO**        
Espárragos verdes asados con mantequilla sobre ajo blanco  
con crudités de coliflor y almendra  
*Roasted green asparagus with butter on a white garlic sauce “ajoblanco”,  
with raw cauliflower and almonds*
- 8 **PATATAS BRAVAS**       
Patatas bravas con alioli y salsa de kimchi  
*Diced fried potatoes with light ali-oli and kimchi sauce*
- 18 **TELLINAS**       
Tellinas salteadas al jerez con ajo y perejil  
*Small size clams sauteed in sherry wine with garlic and parsley*
- 16 **FOCACCIA CON ANCHOA**      
Focaccia casera con mantequilla asturiana, rúcula, anchoas y tomates secos  
*Homemade focaccia with Asturian butter, rocket, anchovies and sun-dried tomato*
- 14 **SALMONETES FRITOS**    
Salmonetes enharinados y fritos acompañados de pimientos de padrón  
*Floured and fried red mullet served with “de Padrón” peppers*

19 **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*

23 **TOSTA DE ATÚN CON CAVIAR** 🐟 🌾 🍷 🥄 🍷 🧀

Tosta marinera de tartar de atún rojo bluefin con caviar de esturión blanco

*Seaside toast with bluefin tuna tartare and white sturgeon caviar*

25 / 10 gr. **CAVIAR DE ESTURIÓN BLANCO** 🐟 🌾 🧀

65 / 30 gr. Lata de caviar de esturión blanco (10 ó 30 gr.)

servida con mantequilla y blinis

*Tin of white sturgeon caviar (10 or 30g)*

*served with butter and blinis*

26 **HUEVOS FRITOS DEL ALMIRANTE**

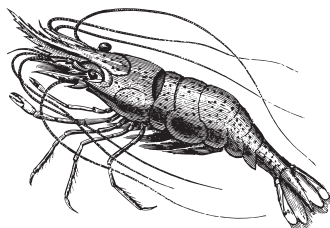


Huevos fritos con patatas y carabinero  
con caviar de esturión blanco

Carabinero con caviar extra +16

*Fried eggs with fries and Carabinero prawn  
with white sturgeon caviar.*

*Extra Carabinero prawn with caviar +16*



# Ensaladas | Salads

- 14 **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*
- 15 **TOMATE CON PERICANA Y MOLLITAS** 🐟🌱🥑  
Ensalada de tomate trinchado con pericana y mollitas  
*Tomato salad with “pericana sauce” (olive oil, dried fish, peppers and tomato) and breadcrumb crumbles*
- 15 **CÉSAR** 🍷🥬🌱🥓🐔🥛🌱🥑  
Lechuga romana, pollo, picatostes crujientes, parmesano, apio y nuestra salsa especial  
*Romain lettuce, chicken, croutons, celery and our special dressing*
- 14 **GAZPACHO DE REMOLACHA** 🥛🥑🌱  
Gazpacho de remolacha con queso feta y nueces  
*Beetroot gazpacho with feta cheese and walnuts*
- 14 **KALE Y QUINOA** 🥛🌱🥒🥑  
Ensalada de kale y quinoa con melón, pepino, ricota y menta  
*Kale and quinoa salad with melon, cucumber, ricotta and mint*



# Bocadillos | Sandwiches

- 17 **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*
- 17 **PEPITO DE TERNERA** 🌾 🧈 🥛 🥔  
Pepito de filete de ternera con mantequilla, pimiento verde y patatas fritas  
*Steak sandwich with butter and green pepper and french fries*
- 17 **PASTRAMI** 🌾 🥔 🥔 🥔 🥔 🥛 🧈 🥔  
Sándwich de pastrami con crema de mostazas, rúcula y pepino encurtido  
*Pastrami sandwich with mustard cream, arugula and pickled cucumber*
- 13 **MIXTO** 🌾 🧈 🥛  
Jamón serrano y queso con patatas fritas  
*Cured Spanish ham and cheese with french fries*
- 16 **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*
- 16 **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*
- 16 **PERRITO CALIENTE** 🌾 🥔 🥔 🥔 🥔 🥔 🥔  
Perrito caliente de “blanquet” en pan brioche con col lombarda, zanahoria, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente con patatas fritas  
*White sausage hot dog in brioche. Toppings: coleslaw, carrot, kimchi mayonnaise and crispy onion with french fries*

# Postres | Desserts

- 9 Coulant de chocolate con helado de caramelo salado 🥛🍷🌾🍶  
*Chocolate coulant with salted caramel ice cream*
- 9 Tarta de queso con crema de turrón 🥛🍷🍶  
*Cheesecake with nougat cream*
- 9 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)*
- 9 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*
- 9 Flan de queso con dulce de leche y nata montada 🥛🍷🍶🍷🌾  
*Cheese flan with caramelized milk and whipped cream*
- 10 Tiramisú del Almirante 🍶🥛🍷🍷🌾  
*Tiramisu with rum and coffee*

**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. Dirijase 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.



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

Pan natural de masa madre con aceite de oliva virgen extra: 3,50€ | Natural sourdough bread with extra virgin olive oil 3.50€/ud.

