

POCARDY

RESTAURANT

Conservas | Preserves

Gilda / Gilda	2,5€	🌟🍷
Mejillones en escabeche con patatas chips / Pickled mussels with chips	14€	🍷🍷
Sardinillas, pan con tomate / Small sardines with tomato-rubbed bread	18€	🌟🍷🍷
Navajas / Razor clams	16€	🍷🍷
Anchoas con mantequilla y piquillo / Anchovies with butter and piquillo peppers	15€	🌟🍷🍷
Boquerones en vinagre con patatas chips / Marinated anchovies in vinegar with chips	8€	🌟🍷

Picoteo individual | Individual bites

Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes	2,5€	🍷🍷🍷
Marinera	4€	🍷🍷🍷🍷
Tiradito de vieira con kimchi y kikos / Scallop tiradito with kimchi and corn nuts (<i>kikos</i>)	5€	🍷🍷🍷🍷🍷
Huevo de atún y almendras fritas / Tuna roe with fried almonds	9€	🍷🌟🍷



Para Compartir | To share

Ensaladilla rusa con ventresca / Potato salad with tuna belly 9€     

Soldaditos de pavía / Battered cod strips 16€   

Carpaccio de pulpo con pericana y mayonesa de salmorreta / Octopus carpaccio with pericana and salmorreta mayonnaise 18€     

Calamares a la andaluza / Andalusian-style fried squid 18€     

Jamón ibérico y pan con tomate / Iberian ham with tomato bread 21€ 

Surtido de quesos con uvas y nueces / Selection of cheeses with grapes and walnuts 17€   

Tomate trinchado con pericana y mollitas / Diced tomato with pericana and bread crumbs 15€   

Ensalada verde verde / Green green salad 14€  

Calamar de bahía con chimichurri / Bay squid with chimichurri 23€  

Huevos fritos con patatas y carabinero / Fried eggs with potatoes and scarlet prawn 25€   

Patatas bravas 8€     

Guacamole con pico de gallo con plátano frito / Guacamole with “pico de gallo” and fried banana 14€ 

Pimientos de padrón / Padrón peppers 9€ 

Principales | Main cours

Entrecot de vaca madurada con patatas fritas y padrones / Dry-aged beef entrecôte with french fries and padrón peppers 28€ 

Lubina de estero a la espalda (2 pax) / Grilled sea bass (for 2 people) 45€ 

Canelón rustido de pollo con foie y bechamel trufada / Roast chicken cannelloni with foie gras and truffled béchamel sauce 21€   

Montaditos | Open sandwiches

Solomillo de ternera con foie / Beef tenderloin with foie gras 14€ 

Huevo de atún con tomate / Tuna roe with tomato 8€  

Solomillo de ternera con mantequilla / Beef tenderloin with butter 11€  

Blanquet y morcilla seca de pinoso / White pork sausage and cured blood sausage 7€ 

Calamares bravos / Spicy squid sandwich 7€      

Hamburguesa pocardy / Pocardy burger 17€    





Postres | Desserts

**Milhojas de galleta de
mantequilla con crema
de fruta de la pasión / Butter
biscuit mille-feuille with passion
fruit cream**

9€    

**Fresas con su infusión y helado
de nata fresca / Strawberries
with their infusion and fresh
cream ice cream**

9€   

**Coulant de chocolate con
helado de caramelo salado /
Chocolate coulant with salted
caramel ice cream**

9€    

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.



Precios expresados en euros. IVA incluido
Prices in euros. VAT included

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

