


























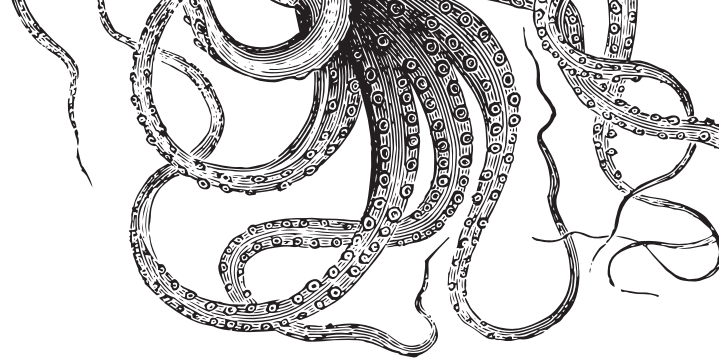
Carta | Menu

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
- 16 **SETAS CON PARMENTIERE Y HUEVO**   
Salteado de mezcla de setas con parmentiere de trufa y huevo a baja temperatura
Sautéed mixed mushrooms with truffle parmentier and low-temperature egg
- 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 sautéed 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
- 17 **COGOLLOS CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO** 🐟 🥛 🥄 🌾
Cogollo de lechuga romana braseados con lonchas de ventresca de atún rojo marinado y vinagreta de wasabi
Braised lettuce hearts with marinated red tuna belly slices and wasabi vinaigrette

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

GNOCCHI CARBONARA

Gnocchi a la clásica
carbonara con “guanciale”
Gnocchi guanciale carbonara

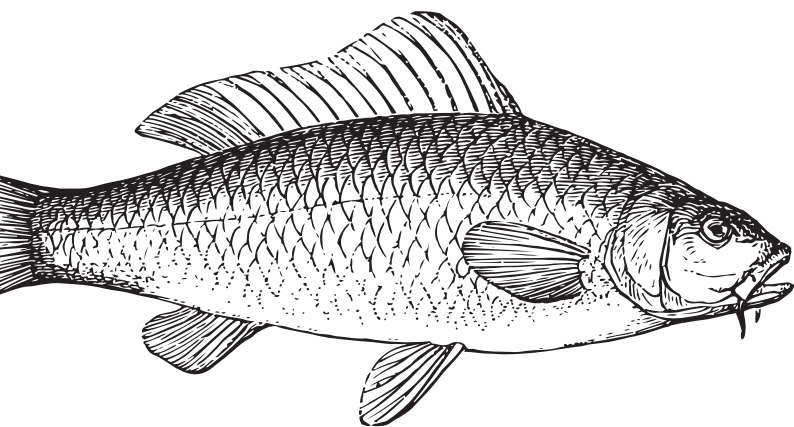


18



Arroces | Paella *(Mínimo 2 personas)*

- 20 **ALCACHOFAS Y ALMEJAS** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Arroz con alcachofas, almejas y ajos tiernos
Rice with artichokes, clams and spring garlic
- 19 **A BANDA** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Arroz con trocitos de sepia y gambita roja
Rice with cuttlefish and red shrimps
- 22 **NEGRO CON VIEIRAS** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Arroz negro de puntillitas, vieiras y alioli de azafrán
Black rice with baby squids, scallop and saffron garlic mayonnaise
- 19 **MONTAÑA** 🍷 🍷 🍷
Arroz con boletus, longaniza, “blanquet” y espárragos verdes
Rice with white sausage, Portobello mushrooms and green asparagus
- 19 **LAGARTO IBÉRICO CON VERDURAS** 🍷 🍷
Arroz con lagarto ibérico, garbanzos, judías verdes y pimiento rojo
Rice with iberian pork, chickpeas, string beans and red pepper
- 20 **ATÚN ROJO Y VERDURAS** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Arroz con bimi, coliflor, ajos tiernos, espárragos y atún rojo bluefin marinado en soja coreana
Rice with bimi, cauliflower, scallions, asparagus and red tuna marinated in korean soy sauce
- 24 **CARABINERO Y SEPIA** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Arroz con sepia y carabinero
Rice with cuttlefish and cardinal prawn
- 19 **FIDEUÁ MEDITERRÁNEA** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Fideos tostados con sepia, gambitas y almejas
Short pasta with clams, shrimps and cuttlefish
- 19 **FIDEUÁ CON LONGANIZA Y COSTILLITAS** 🍷 🍷 🍷
Fideos tostados con pimiento rojo, longaniza, costillitas de cerdo y un toque ahumado
Toasted noodles with red pepper, chorizo, pork ribs and a smoky touch
- 20 **CARRILLERA Y TIRABEQUES** 🍷 🍷
Arroz con carrillera de ternera desmigada, boletus y tirabeques
Rice with shredded beef cheek, mushrooms and snow peas



Pescado | Fish

20 **SALMÓN** 🐟 🍷 🥬

Salmón marinado en miso, arroz venere salteado con soja y verduras
Marinated salmon in miso paste and sautéed black rice with soy and vegetables

22 **LECHOLA** 🐟 🍷 🥬 🥒

Lomo de lechola a la plancha con crema de guisantes, bimi, salsa teriyaki y crujiente de guisantes al wasabi
Grilled amberjack loin with pea cream, bimi, teriyaki sauce, and crispy wasabi peas

22 **RODABALLO** 🐟 🍷 🥒

Rodaballo con salsa de ajo negro, calabacín y cebolleta encurtida
Turbot with black garlic cream, zucchini and pickled onions

27/pers **LUBINA (para 2 personas)** 🐟 🍷 🥬 🥒

Lubina a la sal con patatas chips y pimientos de padrón
Sea bass in a salt crust with chips and “de Padrón” green peppers

23 **ATÚN BLUEFIN** 🐟 🍷 🥬 🥒 🥑 🍷 🥒

Tataki de atún rojo con ensalada tailandesa
Bluefin tuna tataki with Thai salad


























Carnes | Meats

- 25 **SOLOMILLO** 🍴 🍷 🍷
Solomillo de ternera en su jugo
Veal tenderloin with gravy
- 22 **MAGRET** 🍴 🍷 🍷
Pechuga de pato con salsa de oporto y dátiles, con boniato y castañas
Roasted duck breast with port sauce and dates, served with sweet potato and chestnuts
- 25 **LASAÑA DE RABO** 🍷 🍷 🍷 🍷
Lasaña rellena de guiso tradicional de rabo de vaca deshuesado al vino tinto, con una bechamel ligera y queso Grana Padano gratinado
Lasagna filled with traditional oxtail stew in red wine, with a light béchamel and gratin Grana Padano cheese
- 24 **PRESA IBÉRICA** 🍷
Presas ibéricas de bellota, marcadas y selladas, con puerros confitados, vinagreta de zanahoria morada con comino y piparras encurtidas
Iberian pork with confit leeks and purple carrot vinaigrette with cumin and pickled green chili peppers
- 28 **ENTRECOT (300 gr.)** 🍷 🍷
Entrecot de vaca con pimientos del piquillo y patatas fritas
Beef entrecote with french fries and Piquillo peppers

Guarniciones / Side dishes

- 4 **BOUQUET DE ENSALADA** 🍷 🍷 🍷 🍷
Bouquet de ensalada con parmesano / *Green salad bouquet with parmesan cheese*
- 4 **PATATA ASADA** 🍷
Patata asada con mantequilla de hierbas aromáticas / *Baked potato in herb butter*
- 4 **VERDURAS SALTEADAS**
Selección de verduritas salteadas / *Sautéed vegetables*
- 4 **PIMIENTOS DEL PIQUILLO** 🍷
Pimientos del piquillo confitados con ajo y aceite de oliva
Candied piquillo peppers with garlic and olive oil

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.

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.*