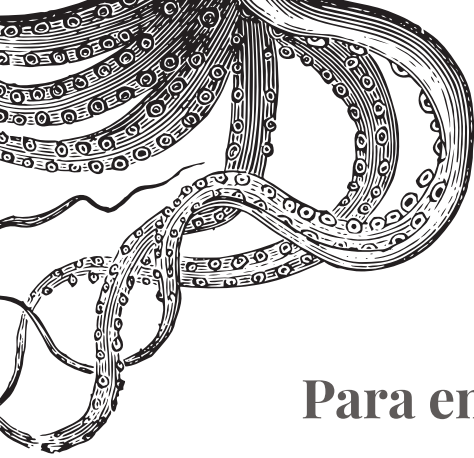


Carta | Menu

POCARDY

RESTAURANT



Para empezar | to start with

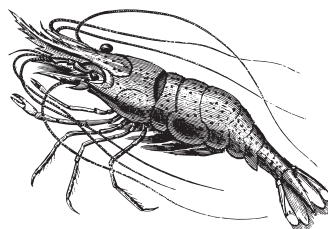
- 9 **ENSALADILLA RUSA** 🐟 🍷 🥚 🥕 🌿
Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de bonito
Potato salad with minced carrots, hard-boiled egg, tuna and mayonnaise
- 19 **CARPACCIO DE PULPO** 🌀 🐟 🍷 🥕 🌿
Carpaccio de pulpo con pericana y mayonesa de salmorreta
Octopus carpaccio with “pericana sauce” (olive oil, 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** 🐟 🌾 🥛
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*



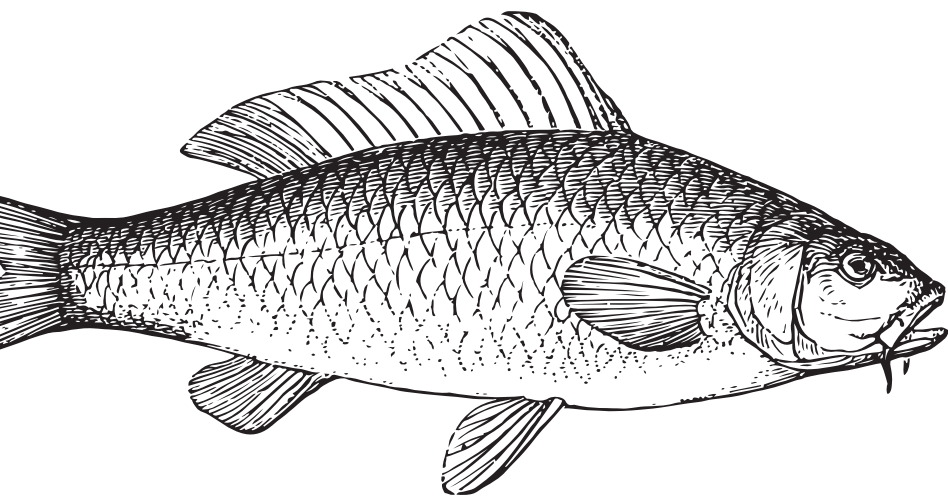
Ensaladas | Salads

- 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



Arroces | Paella (Mínimo 2 personas)

- 19 **VERDURAS** 🌿 🍷
Arroz con ajos tiernos, espárragos, habas, coliflor, romanesco y bimi
Rice with tender garlic, asparagus, broad beans, cauliflower, romanesco, and bimi
- 20 **A BANDA** 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷
Arroz con trocitos de sepia y gambita roja
Rice with cuttlefish and red shrimps
- 23 **NEGRO CON VIEIRAS** 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷
Arroz negro de puntillitas, vieiras y alioli de azafrán
Black rice with baby squids, scallop and saffron garlic mayonnaise
- 22 **RODABALLO Y GAMBAS** 🍷 🍷 🍷 🌿 🍷
Arroz con rodaballo, gambas y huevas de arenque ahumadas
Rice with turbot, prawns and smoked herring roe
- 20 **LAGARTO IBÉRICO CON VERDURAS** 🌿 🍷
Arroz con lagarto ibérico, garbanzos, judías verdes y pimiento rojo
Rice with iberian pork, chickpeas, string beans and red pepper
- 23 **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
- 25 **CARABINERO Y SEPIA** 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷
Arroz con sepia y carabintero / Rice with cuttlefish and cardinal prawn
- 23 **CALAMAR DE BAHÍA** 🍷 🍷 🍷 🌿 🍷
Arroz con ajos tiernos y habas con calamar de bahía trinchado
Rice with tender young garlic and broad beans with bay squid
- 26 **MELOSO CON BOGAVANTE Y ALMEJAS** 🍷 🍷 🍷 🌿 🍷
Arroz meloso con pimiento rojo, bogavante y almejas (por encargo, 24 horas antelación)
Creamy rice with red pepper, lobster, and clams. (Upon request, 24 hours in advance)
- 21 **CARRILLERA Y TIRABEQUES** 🌿 🍷
Arroz con carrillera de ternera desmigada, boletus y tirabeques
Rice with shredded beef cheek, mushrooms and snow peas
- 21 **FIDEUÁ MEDITERRÁNEA** 🍷 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷
Fideos tostados con sepia, gambitas y almejas
Short pasta with clams, shrimps and cuttlefish



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
- 27/pers **LUBINA A LA SAL** (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
- 22 **LUBINA** 🐟 🥛 🥒
Lubina con “beurre blanc”, huevas de salmón y judías de Kenia
Sea bass with beurre blanc, salmon roe and Kenyan beans
- 22 **RODABALLO** 🐟 🥛 🥒
Rodaballo con salsa de ajo negro, cogollo braseado y cebolleta encurtida
Turbot with black garlic sauce, braised gem
- 23 **ATÚN ROJO** 🍷 🐟 🌽 🥒 🥛 🧂
Tataki de atún bluefin en ponzu, con crema de choclo ligeramente picante y texturas de maíz
Bluefin tuna tataki in ponzu, with lightly spicy corn cream and textures of corn.
































Carnes | Meats

- 25 **SOLOMILLO**   
Solomillo de ternera en su jugo / *Veal tenderloin with gravy*
- 31 **SOLOMILLO ROSSINI**   
Solomillo de ternera en su jugo con foie y trufa
Beef tenderloin in its own jus with foie and truffle
- 19 **MILANESA DE POLLO**      
Pechuga de pollo marinada y empanada
con huevo a baja temperatura y salsa bearnesa
*Chicken breast marinated and breaded with egg,
cooked at low temperature, served with béarnaise sauce*
- 19 **ENTRAÑA**   
Entraña de ternera con chimichurri, patatas fritas y pimientos del Padrón
Beef skirt steak with chimichurri, fries and Padrón peppers
- 24 **PRESA IBÉRICA DE BELLOTA**   
Presa ibérica de bellota con berenjena en texturas
Iberian pork presa with aubergine in different texture
- 28 **ENTRECOT (300 gr.)**  
Entrecot de vaca con pimientos de padrón y patatas fritas
Beef entrecote with french fries and “de Padrón” green 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 / *Sauteed vegetables*
- 4 **PIMIENTOS DE PADRÓN** 
Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal / *Fried “de Padrón” green peppers with sea salt flakes*

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. 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

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