

# Carta | Menu

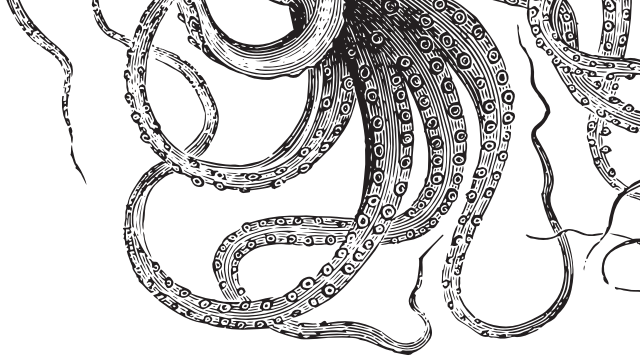
POCARDY  

---

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*
- 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 **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*
- 15 **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*
- 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*
- 65 / 30 gr.

# 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*
- 14 **ENSALADA CÉSAR** 🥕🥬🥕🐟🥛🌾🥬  
Lechuga romana, pollo, picatostes crujientes, parmesano, apio y nuestra salsa especial  
*Romain lettuce, chicken, croutons, celery and our special dressing*
- 14 **GAZPACHO DE AGUACATE Y MANZANA** 🐟🥛🥬🥕🥑  
Gazpacho de aguacate y manzana con dados de mojama y yogur ácido  
*Avocado and apple "gazpacho" with diced cured tuna and sour cream*
- 16 **ENSALADA DE QUINOA** 🐟🥛🥬🥕🥑🌾🥕🌾  
Ensalada de quinoa con mango, burrata, salmón ahumado y pipas de calabaza  
*Quinoa salad with mango, burrata, smoked salmon, and pumpkin seeds.*

## GNOCCHI CARBONARA

Gnocchi a la clásica  
carbonara con "guanciale"  
*Gnocchi guanciale carbonara*

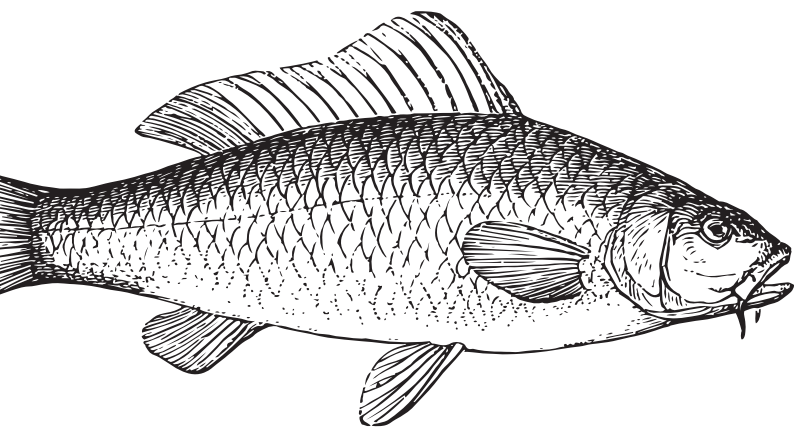


18



# 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 **MELOSO CON BERBERECHOS Y RAPE** 🍷 🍤 🍷 🌿 🍷  
Arroz meloso con berberechos, rape, salicornia y albariño  
*Creamy rice with cockles, monkfish, samphire, and white wine*
- 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 carabinero  
*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*

22 **MERLUZA DE PINCHO** 🐟 🥛

Merluza de pincho con guisantes, edamame y bimi,  
cocinados al “beurre monté”  
*Hake fillet with peas, edamame, and bimi,  
cooked with “beurre monté” technique*

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*
- 17 **MILANESA DE POLLO** 🍴 🍷 🍳 🌾 🥛 🥛  
Pechuga de pollo de campo marinada y empanada con huevo a baja temperatura y salsa bearnesa  
*Free-range chicken breast marinated and breaded with egg, cooked at low temperature, served with béarnaise sauce*
- 23 **ENTRECOT DE CORDERO** 🥛 🍷 🍴  
Corte de cordero de Moralejo con crema de chirivía y demiglace de cordero  
*Lamb ribeye with parsnip cream and demi-glace*
- 24 **PRESA IBÉRICA DE BELLOTA** 🍷  
Presa ibérica de bellota, marcada y sellada, acompañada de 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 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 Soufflé de chocolate con helado de caramelo salado   
*Chocolate soufflé with salted caramel ice cream*
- 9 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)*
- 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 toffee y nata montada   
*Cheese flan with toffee and whipped cream*
- 9 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.

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