































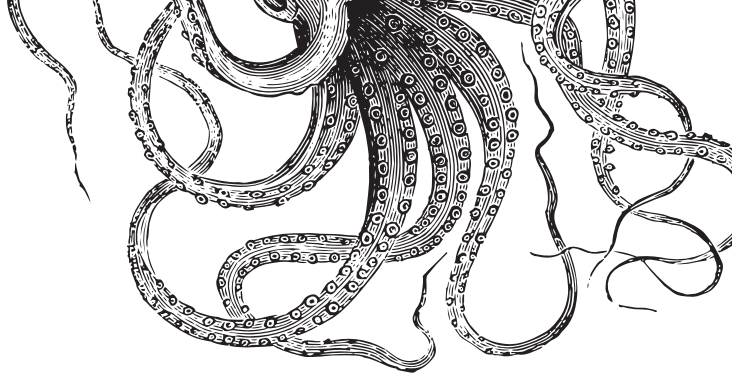


Carta | Menu

POCARDY
RESTAURANT

Para empezar | to start with

- 7.5 **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 **GAZPACHO DE AGUACATE**      
Gazpacho de aguacate y manzana con daditos de mojama y crema ácida
Avocado and apple “gazpacho” with diced mojama and sour cream
- 7.5 **PATATAS BRAVAS**     
Patatas bravas con ali-oli y salsa de kimchi
Diced fried potatoes with light ali-oli and kimchi sauce
- Según mercado*
Market Price **GAMBA ROJA** 
Gamba roja a la plancha con escamas de sal marina
Grilled red prawn with sea salt flakes
- 13 **TELLINAS**     
Tellinas salteadas al jerez con ajo y perejil
Small size clams sauteed in sherry wine with garlic and parsley
- 14 **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



16 **SARDINAS** 🐟 🍴

Sardinas asadas
Grilled sardines

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 CASERAS** 🍷 🥛 🍷

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

14 **GUACAMOLE CON TOTOPOS** 🍷 🍷

Molcajete de guacamole con pico de gallo y totopos
Guacamole with “pico de gallo” and totopos/nachos in stone mortar

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, arándanos pipas de calabaza y vinagreta de miso
Salad made of smoked salmon, ricotta, pumpking seeds, blueberries and miso vinaigrette

GNOCCHI CARBONARA

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

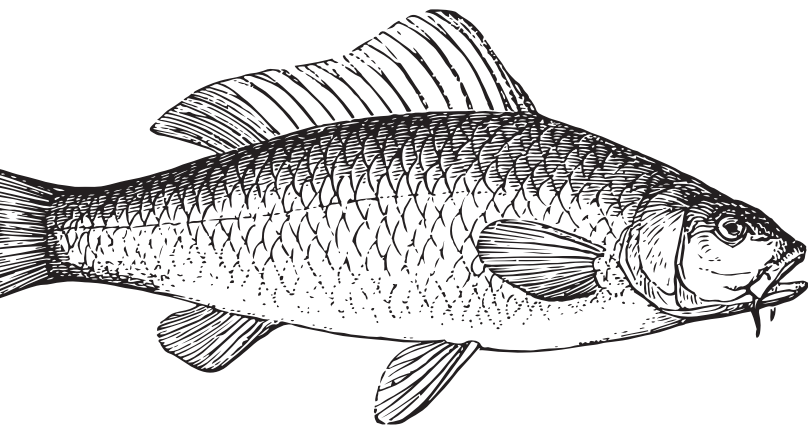


18



Arroces | Paella *(Mínimo 2 personas)*

- 20 **RAPE Y ALCACHOFAS** 
Arroz con sepia, alcachofas y medallones de rape
Rice with cuttlefish, artichokes and monkfish medallions
- 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 MARINADO Y VERDURAS** 
Arroz con bimi, coliflor, ajos tiernos, espárragos y atún marinado en soja coreana
Rice with bimi, cauliflower, scallions, asparagus and tuna marinated in korean soy sauce
- 24 **CARABINERO Y SEPIA** 
Arroz a la llauna con sepia y carabinero
Rice with cuttlefish and cardinal prawn served in a square skillet
- 19 **FIDEUÁ** 
Fideos tostados con sepia, gambitas y almejas
Short pasta with clams, shrimps and cuttlefish
- 20 **CONEJO Y PIMIENTO ROJO** 
Arroz con conejo y pimientos rojos
Rice with rabbit and red peppers



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

20 **MERLUZA DE PINCHO** 🐟 🍷

Merluza de pincho con crema de pimientos del piquillo y espárragos verdes
Hake with Piquillo pepper cream and green asparagus

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

21 **ATÚN** 🐟 🌿 🥬 🍷 🥔 🍷 🥬 🍷

Tataki de atún rojo con salsa ponzu y ensalada tailandesa
Bluefin tuna tataki with ponzu sauce and Thai salad







Carnes | Meats

- 22 **SOLOMILLO** 🍴 🥛 🍷
Solomillo de ternera en su jugo
Veal tenderloin with gravy
- 16 **PICANTÓN** 🌿 🥛
Pollo picantón con salsa de hierbas aromáticas y lima
Spring chicken with aromatic herbs and lime sauce
- 23 **MILANESA** 🌿 🍳 🍷 🥛
Milanesa de ternera con huevo a baja temperatura y tartufata
Veal Milanese with poached egg and truffle oil
- 19 **COSTILLA DE CERDO** 🍷 🌿 🥛
Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa barbacoa y cebolla confitada
Pork rib cooked at low temperature with barbecue sauce and glazed onions
- 26 **ENTRECOT** 🌿 🍷
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

Postres | Desserts

- 8 Soufflé de chocolate con helado de caramelo salado 
Chocolate soufflé with salted caramel ice cream
- 8 Tarta de queso con frutos rojos 
Cheesecake with berries
- 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, albaricoque, frambuesa, chocolate, turrón, caramelo salado, yogur y frutos del bosque, mango) 
Assorted ice cream (cream, horchata, apricot, raspberry, chocolate, turrón, salted caramel, yoghurt 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 Mousse de chocolate negro (70%) con naranja confitada y crumble 
Chocolate mousse (70%) with candied orange and crumble

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.*