

PICANTÓN

Casa de Tapas

Tapas

	Tapa	Plato
● GILDA DE ANCHOA	3	
TOP ● ENSALADILLA DE POLLO ASADO	6	
● QUESO PAYOYO 90 GR - 260 GR	5,9	16
● ALCACHOFA CON SALSA HOLANDESA Y PARMESANO	6	
● CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	5,9	13
TOP ● BRAVAS COREANAS	6,2	14
● PAPAS CON SALSA BRAVA	5,9	13
● GYOZAS DE POLLO CON SALSAS JAPO - MEXICANA	5,5	12,5
● ROLLITOS DE POLLO PIRI PIRI CON SALSA RANCH COREANA (2 UD)	7,5	
● CHISTORRA ASADA EN NUESTRAS BRASAS	4,5	
● TACO DE CARNITA	4,6	
TOP ● BAO DE POLLO FRITO CON SALSA COREANA	5,8	
● CHORIZO CRIOLLO ASADA EN NUESTRAS BRASAS	4,5	

Pollo



TOP ● POLLO ASADO
*CON PATATAS FRITAS

1/2 9,5
ENTERO 18

POLLO "TOMATERO" ASADO
EN NUESTRAS BRASAS
SOBRE CARBÓN DE ENCINA Y PATATAS



Carnes

*GUARNICIÓN PATATAS FRITAS O LECHUGA ALIÑADA
ASADAS SOBRE NUESTRAS BRASAS
DE CARBÓN DE ENCINA



LA Vida COMPARTIDA

● JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA / 90GR	25
● TOMATE ROSA CON ALIÑO DE CEBOLLETA Y PEPINO, LANGOSTINOS Y GAMBA DE CRISTAL	16
● PUERRO BRASEADO SOBRE SALSA DE ENCURTIDOS	9
TOP ● COGOLLOS A LA BRASA CON SALSA CÉSAR Y POLLO CRUJIENTE	9,5
● BIMI A LA PARRILLA CON SALSA HUANCAINA Y QUESO COSTEÑO	10
● TOTOPOS CON BIRRIA DE COSTILLAR DE TERNERA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y CHEDDAR	12
● CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE AJI AMARILLO	18
TOP ● TOMATES A LA BRASA CON PESTO ROJO Y STRACCIATELLA	15
● ACEITUNAS GORDALES	2,5

Plato

Arroces

TOP ● ARROZ DE LOMO BAJO DE VACA DOBLE SELECCIÓN	35
TOP ● ARROZ A BANDA DE CALAMAR Y GAMBONES	30
● ARROZ IBÉRICO CON SOFRITO XO	28

Pescados

TOP ● HUEVO FRITO DE "COBARDES Y GALLINAS" CON UN TARTAR DE ATÚN LIGERAMENTE PASADO POR HUMO DE LA BRASA	18
● MERLUZA A LA BRASA CON SU PIL PIL	24
● PATA DE PULPO SOBRE MOLE VERDE Y CAUSA LIMEÑA DE PIQUILLO	24



Plato

● HAMBURGUESA DE VACA "PICANTON" (180 GR) BACON, SALSA ESPECIAL Y CHEDDAR	15,5
● SOLOMILLO DE TERNERA (180 GR) CON SU JUGO REDUCIDO	26
● LOMO BAJO DE VACA DOBLE SELECCIÓN	8 / 100 GR
TOP ● RIB EYE DE VACA MADURADA	8 / 100 GR
● CHULETA DE VACA MADURADA DE WAGYU NACIONAL	10 / 100 GR
● SECRETO IBÉRICO	10 17 MEDIA ENTERA
● CHULETA DE CERDO IBÉRICO	18

PICANTÓN

Casa de Tapas

Tintos

	Copa	Botella
• HERACLIO ALFARO. RIOJA. TEMPRANILLO. GRACIANO. MAZUELO	3,4	19
• MÁRQUEZ Y BENGOA. RESERVA. RIOJA. TEMPRANILLO	3,9	22
• PPEREZ. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO	3,4	19
• HALLADO. SIERRA DE MÁLAGA. SYRAH+PETIT VERDOT DE CULTIVO ECO	4,0	23
• PETIT PITTACUM. BERZO. MENCIA	3,4	19
• CAMAROS. MÁLAGA. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH. TEMPRANILLO	3,8	38
• ANTÍDOTO. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO 100%	2,6	26
• PAGO DEL ESPINO. SIERRA DE MÁLAGA. PETIT VERDOT. SYRAH. TEMPRANILLO	4,8	48
• DEHESA GAGO. TORO. 100% TINTA DE TORO	2,4	24
• PARAJE DEL MICAL. GRANADA. TEMPRANILLO	2,8	28
• LA MONTESA. RIOJA. GARNACHA	2,9	29

Blancos

• REY SANTO. RUEDA. VERDEJO	3,2	18
• PERRO VERDE. RUEDA. VERDEJO	4,2	24
• TERRA DE AYTONA. SEVILLA. VIOGNER	4,0	23
• PRIMERA HUIDA. SEVILLA. VIOGNER	3,5	20
• DR. LOOSEN. MUSEL. SAAR-RUWER. RIESLING	3,7	21
• NOVIO PERFECTO. VALENCIA. MOSCATEL VIURA		19
• TOKAJI DRY. HUNGRIA. FURMIT. HARSLEVELU		26
• NENO SOBRE LIAS. ALDEORRAS. 100% GODELLO		25
• LA OLLA DEL MELILLERO. SIERRAS DE MÁLAGA. PEDRO XIMÉNEZ. MOSCATEL DE MÁLAGA		28
• FENOMENAL. RUEDA. VERDEJO. VIURA		22

Vermut

	Copa
• MARTINI RUBINO	4
• FIERO SPRITZ	8
• ST GERMAIN SPRITZ	8

Postres

• TORRIJA CON DULCE DE LECHE	8
• TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA	7,5
• MISO DE TIRAMISÚ CAMELIZADO	7,5

Espumosos

• CARLES ANDREU BRUT. RIOJA. GARNACHA	3,4	19
• DELLAMOTTE BRUT. CHAMPAGNE. CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT MEUNIER		80

Generosos

• MANZANILLA MARUJA. JEREZ. PALOMINO FINO	3	22
• AMONTILLADO. GREATDUKE. JEREZ. PALOMINO FINO	4,6	35

Rosados

• MUÑARRATE. RIOJA. GARNACHA	3,3	19
• ROSELITO. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO. ALBILLO		26

IVA INCLUIDO