




Nuestra carta es el resultado de la cocina tradicional y de temporada con un guiño moderno, siempre cuidando el producto y la presentación para que disfrutes de cada bocado. Traemos las verduras y hortalizas frescas de nuestra huerta situada a las afueras de Aranda de Duero.

Déjate llevar por una gastronomía para apreciar y disfrutar con los cinco sentidos, llena de platos sorprendentes y variados. Para todos los gustos.

### **ATREVIDOS de LA PÍCARA**

- |  |        |
|--|--------|
| · Ceviche de Vieira con Emulsión de Kimuchi y Lima                       | 14,00€ |
| · Bao de Lechazo Glaseado, Lombarda Encurtida y Cacahuete de Miel        | 14,00€ |
| · Pulpo Thai, Mayonesa de Sriracha y Tierra de Panko Crujiente           | 16,50€ |
| · Tataki de Salmón Marinado en Cítricos, Carpaccio de Naranja y Teriyaki | 15,00€ |

 Si eres Celiaco, avísanos, la mayoría de nuestros platos no contienen gluten.

## PICOTEO de LA PÍCARA

· Bravas con esa Salsa Pícará	5,00€
· Potito de Huevo Ecológico, Patatas Confitadas, Pimientos Asados y Crema de Morcilla de Aranda	6,00€
· Salmorejo, Crujiente de Cecina, Caviar de Clara y Aceite de Yema	6,50€
· Umami: Raviolis Crujientes rellenos de Verduritas y Langostino Tigre	9,00€
· Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico, Trufa Negra, Boletus Edulis, Morcilla de Aranda y Chistorra de Navarra	9,50€
· Hummus con Crudités, Sésamo Tostado, Pan de Pita y Pan de Semillas	9,00€
· Ensalada de Tomate Rosa con Escamas de Sal y Aceite de Picual	8,00€
· Ensalada de Brotes Seleccionados con Jamón de Pato, Dados de Mango y Vinagreta de Jugo de Frutos Rojos	11,00€
· Ensalada Suprema con Queso de Cabra Ceniza, Dados de Pan Crujiente y Vinagreta de Tomate Seco	11,00€
· Ensalada de Canónigos con Bonito del Norte, Pimientos del Piquillo de La Rioja y Cebolleta Fresca	12,50€
· Ensalada de Brotes con Salmón Marinado en Cítricos, Aguacate y Fresas	12,50€
· Carpaccio de Calabacín, Queso Feta, Tomate Cherry y Vinagreta de Miel	11,00€
· Carpaccio de Wagyu con Lascas de Parmesano y aliño de Pesto Rojo y Verde	12,00€
· Foie Mi-Cuit, Teja de Especies, Láminas de Manzana y Pan de Pasas	16,50€
· Jamón Ibérico de Guijuelo acompañado de Torta de Aranda con Tomate	18,00€
· Cecina de León, Virutas de Parmesano y Caviar de Aceite de Arbequina	16,00€
· Tabla de Quesos del Vidal, Pata Mulo, Idiazábal y Wensleydale de Arándanos	15,00€

## **PESCADOS de LA PÍCARA**

· Pulpo Braseado con Aceite de Pimentón de La Vera y Patata Azul	16,50€
· Tataki de Atún Rojo, Caramelo de Soja, Alga Wakame y Encurtidos	18,00€
· Salmón Marinado en Cítricos con Verduras Salteadas y Pimienta de Sichuan	14,50€
· Hamburguesa de Sepia, Cebolla Caramelizada, Tinta de Calamar y Emulsión Marina	13,50€
· Steak Tartar Marino de Atún Rojo, Huevo Ecológico Marinado en Soja y Crujiente de Alga Nori	18,00€

## **CARNES de LA PÍCARA**

· Hamburguesa de Buey Wagyu, Brotes Tiernos, Tomate Seco, Parmesano y Torta de Aranda	10,00€
· Medallones de Solomillo Ibéricos con la Clásica Stroganoff	14,50€
· Magret de Pato en su Punto Rosado, Salsa Ponzu y Guisantes de Wasabi	15,00€
· Carrilleras Ibéricas, Reducción de Ribera del Duero y Nido de Patata Azul	14,50€
· Manitas de Lechazo Deshuesadas con su Salsa Reducida y Bolita de Choripan	14,50€

## **POSTRES de LA PÍCARA**

· Lemon Pie	6,00€
· Sorbete de Mango y Frambuesa	5,50€
· Cremoso de Tres Chocolates con Sopa de Cacao	6,00€
· Helado de Galleta de Spéculoos	5,50€
· Hojaldre con Crema Saint Honoré y Frutos Rojos	6,00€
· Meloso de Queso, Galleta Hilada y Láminas de Chocolate	6,00€
· Texturas de Manzana, Crema de Vainilla y Tierra de Galleta	6,00€
· Croquetas de Vendimia	6,00€