



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, Emulsión de Kimuchi y Lima	18,00€
· Bao de Lechazo Glaseado, Lombarda Encurtida y Cacahuete de Miel	18,00€
· Pulpo Thai, Mayonesa de Sriracha y Tierra de Panko Crujiente	22,50€
· Tataki de Salmón Marinado en Cítricos, Carpaccio de Naranja y Teriyaki	18,50€

Adaptamos nuestros platos a Alergias e Intolerancias.

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

Pan y Servicio 1,80€

## PICOTEO de LA PÍCARA

· Bravas Salsa Pícará	7,50€
· Bravas, Cecina y Salsa Pícará	9,50€
· Potito de Huevo Ecológico, Patatas Confitadas, Pimientos Asados y Crema de Morcilla de Aranda	8,50€
· Umami: Raviolis Crujientes rellenos de Verduritas y Langostino Tigre	14,00€
· Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico, Trufa Negra, Boletus Edulis, Morcilla de Aranda y Chistorra de Navarra	10,50€
· Salmorejo, Crujiente de Cecina, Caviar de Arbequina y Aceite de Albahaca	10,50€
· Tomate de Temporada, Escamas de Sal y Aceite Picual	10,50€
· Hummus, Crudités, Sésamo Tostado, Pan de Pita y Pan de Semillas	14,50€
· Carpaccio de Calabacín, Queso Feta, Tomate Cherry y Vinagreta de Miel	14,50€
· Carpaccio de Wagyu, Lascas de Parmesano y aliño de Pesto Rojo y Verde	16,00€
· Brotes Seleccionados, Jamón de Pato, Dados de Mango y Vinagreta de Jugo de Frutos Rojos	14,50€
· Brotes Supremos, Queso de Cabra, Dados de Pan Crujiente y Vinagreta de Tomate Seco	14,50€
· Canónigos, Bonito del Norte, Pimientos del Piquillo y Cebolleta Fresca	16,00€
· Brotes Tiernos, Salmón Marinado en Cítricos, Aguacate y Fresas	16,00€
· Foie Mi-Cuit, Teja de Especies, Láminas de Manzana y Pan de Pasas	22,00€
· Cecina de León, Virutas de Parmesano y Caviar de Aceite Arbequina	18,00€
· Tabla de Quesos del Vidal, Pata Mulo, Idiazábal y Wensleydale de Arándanos	20,00€

## **PESCADOS de LA PÍCARA**

· Pulpo Braseado, Aceite de Pimentón de La Vera y Patata Azul	22,50€
· Tataki de Atún Rojo, Caramelo de Soja, Alga Wakame y Encurtidos	23,00€
· Salmón Marinado en Cítricos, Verduras Salteadas y Pimienta de Sichuan	18,50€
· Hamburguesa de Sepia, Cebolla Caramelizada, Tinta de Calamar y Emulsión Marina	18,50€
· Steak Tartar Marino de Atún Rojo, Huevo Ecológico Marinado en Soja y Crujiente de Alga Nori	23,00€

## **CARNES de LA PÍCARA**

· Hamburguesa de Buey Wagyu, Brotes Tiernos, Tomate Seco, Parmesano y Torta de Aranda	14,50€
· Medallones de Solomillo Ibérico y la Clásica Strogonoff	18,50€
· Magret de Pato en su Punto Rosado, Salsa Ponzu y Guisantes de Wasabi	18,50€
· Carrilleras Ibéricas, Reducción de Ribera del Duero y Nido de Patata Azul	18,50€
· Manitas de Lechazo Deshuesadas, su Salsa Reducida y Bolita de Choripan	18,50€

## **POSTRES de LA PÍCARA**

· Lemon Pie	7,50€
· Sorbete de Mango y Frambuesa	7,00€
· Cremoso de Tres Chocolates y Sopa de Cacao	7,50€
· Helado de Galleta de Spéculoos	7,00€
· Hojaldre, Crema Saint Honoré y Frutos Rojos	7,50€
· Meloso de Queso, Galleta Hilada y Láminas de Chocolate	7,50€
· Texturas de Manzana, Crema de Vainilla y Tierra de Galleta	7,50€
· Croquetas de Vendimia	7,50€