

picual

Picual es un oasis culinario inspirado en los sabores mediterráneos, donde la calidad de los ingredientes y la autenticidad de la cocina son protagonistas. Situado en una terraza encantadora, el restaurante debe su nombre a la variedad de la aceituna "picual", conocida por su robusto sabor y su papel esencial en la producción del exquisito aceite de oliva.

El menú ofrece una selección de platos tradicionales y contemporáneos, todos elaborados con productos frescos y locales. Desde tapas innovadoras hasta pescados y carnes a la brasa, cada bocado en Picual promete una experiencia gastronómica inolvidable. Además, su carta de vinos cuidadosamente seleccionada complementa a la perfección cualquier elección del menú, haciendo de cada visita una celebración de los sentidos.

PARA DISFRUTAR EN COMPAÑÍA

Ensaladilla rusa de quisquilla, huevas, huevos de codorniz y mayonesa casera de AOVE Picual	8/14€
Jamón 100% ibérico de bellota	16/28€
Tabla de quesos Andaluces (RRR, Andazul ajo negro, Payoyo y quesos y besos)	16€
Lingote de foie, queso de cabra y manzana caramelizada	19€
Tartar de salchichón de Noalejo	14€
Buñuelos de queso RRR, pimienta de Jamaica y mermelada de tomate rosa	14€
Langostinos con albahaca, envueltos en pasta brie y cacahuete	8/12€
Aceitunas verdes fritas rellenas de queso feta	5,5€
Gildas	2,5€ ud
Torreznos D.O. Soria	9/14€
Croquetas cremosas caseras (6 unidades)	
• Rabo de Toro	14€
• Quisquilla de Motril	16€
• Jamón Ibérico	12€
• Degustación	14€

CRUDOS

Tartar de lomo de atún rojo, yema de huevo curada en soja y AOVE de trufa blanca.	24€
Tartar dúo, lomo y ventresca de atún rojo, huevo curado en soja y AOVE de trufa blanca.	27€
Sashimi de ventresca de atún rojo, ponzu y salmorejo	22€
Steak tartar de solomillo de vaca txogitxu preparado en mesa	22€
Carpaccio de gamba roja de garrucha con vinagreta de su coral al ajillo	21€
Quisquilla de Motril curada en lima sobre ajoblanco y AOVE trufado	22€

Todo nuestro atún rojo está certificado y pescado mediante almadraba por nuestros proveedores Petaca Chica y Ricardo Fuentes.

DE LA HUERTA

Tomate rosa con AOVE y sal en escamas	10€
Tomate rosa con aguacate, pulpo braseado, AOVE y sal en escamas	16€
Tartar de tomate seco, burrata, pesto casero, ahumada con virutas de olivo	14€
Ensalada templada de queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza y miel	12€
Aguacate a la parrilla con salsa romesco y brote baby	11€
Alcachofas naturales confitadas en AOVE, con yema de huevo trufada y foie	11/19€

PASTA

Canelón de morcilla de Noalejo y compota de manzana	14€
Spaguetti de pasta fresca, yema de huevo, panceta ibérica, AOVE de trufa blanca mantecados en queso	16€

A LA PARRILLA

Del mar

Rodaballo salvaje con bilbaina de ajo negro	24€
Medallones de rape al pilpil	25€
Lomo de lubina de estero con patata trabada y huevas de arenque	20€
Pulpito con parmentier	29€

Nuestras carnes

Presa 100% ibérica de jabugo 300g	24€
Secreto 100% ibérico de jabugo 300g	22€
Carré de cordero recental segureño a baja temperatura, terminado en parrilla, puré de patata y demi glace	22€
Lomo bajo premiúm 40 días de maduración Txogitxu 390g	29€
Solomillo de rubia gallega, medallón de foie y su demi glace	26€
Hamburguesa de rabo de toro, queso havarti y nuestra salsa	14€
Txuleta premiúm 60 días de maduración de 800g	57€