



visit us





TAPAS EXPERIENCE

Menú

El mar

Gambas con guacamole y cebolla crujiente. Shrimps with guacamole & crunchy onion.	11.00
Pulpo al limón en pure de patata. Octopus on lemon in smashed potato.	11.00
Fritura de calamares Picamar. Fried calamares Picamar.	11.00
Gyozas fritas rellenas de gambas y verdura. Fried Gyozas filled with shrimps & vegetables.	11.00
Pan bao con salmón ahumado y alga wakame. Pan bao with smoked salmon & wakame seaweed.	11.00
Exótica de gambas con mango, papaya & nuez. Exotic shrimps with mango, papaya & walnuts.	11.00

La tierra

Albóndigas en salsa de tomate casera. Meatballs in homemade tomato sauce.	11.00
Rollos de bacon mozzarella & pistacho. Bacon rolls mozzarella & pistachio.	11.00
Bruschetta de tomate cherry, guacamole y queso feta. Bruschetta with cherry tomatoes, guacamole & feta cheese.	11.00
Tabla de jamón serrano, queso canario y miel. Serrano ham board, canary cheese & honey.	11.00
Caprese con mozzarella de búfala y tomate canario. Caprese with buffalo mozzarella, canarian tomatoes.	11.00
Tacos de cochinita Picamar. Pork Tacos Picamar.	11.00



PICAMAR EXPERIENCE

Menú

Croquetas (4 units.)

Bacalao. Cod.	10.00
Pulpo. Octopus.	10.00
Angus. Meat Angus.	10.00

Tartar

de Salmón con mango. Salmon with mango.	18.00
de Atún rojo con guacamole. Tuna with guacamole.	18.00

Platos del mar

Tataki de atún rojo en sésamo tostado. Tuna Tataki toasted in sesame.	20.00
Pulpo con pure de patata y cebolla crujiente. Octopus in smashed potato & crunchy onion.	20.00
Salmón con salsa al limón. Seared Salmon with lemon sauce.	20.00
Vieira gratinada Picamar. Scallops au gratin Picamar.	20.00

Platos de la tierra

Solomillo by Rodríguez: 200g de solomillo de novillo de Uruguay ahumado en frío con vegetales en reducción balsámica de Pedro Giménez.	25.00
Solomillo by Rodríguez: 200g of Uruguayan beef sirloin smoked in cold with vegetables in balsamic reduction from Pedro Giménez.	

TODOS LOS PLATOS CON GUARNICIONES DEL CHEF.
ALL DISHES WITH SIDES OF CHEF.

Tasa Igic. 7% no incluida. / Tax.Igic. 7% not included.



Menú

Guarniciones

Pan. Bread.	3.50
Patata frita. Fried potato.	6.00
Nuggets de pollo. Chicken nuggets.	6.00
Pimiento de Padrón. Padron pepper.	8.00
Salsa. Sauce.	0.50

Dessert

Coulant de chocolate con helado de vainilla. Lava cake with vanilla ice cream.	8.00
Brownie de chocolate con helado de vainilla. Brownie de chocolate with vanilla ice cream.	8.00
Sorbete de mandarina con vodka. Mandarin sorbet with vodka.	7.00
Tarta del día. Cake of the day.	8.00

Viñátigo malvasía dulce.

Copa / Bot. 50cl.

7.50 | 38.00



Cocteles.
COCKTAIL'S

Menú

Mojito

Havana 3, lima, hierba buena, azúcar, soda. 8.00

Our Fashioned

Bumbu Ron, azúcar, Angostura 10.00

Petroni Spritz

Petroni aperitivo, cava, soda. 8.00

Negroni

Beefeater, Petroni rojo, Campari. 8.00

Moscow Mule

Absolut vodka, lima, jengibre, cerveza de jengibre. 8.00

Daiquiri

Havana 3, zumo de limón, azúcar. 8.00

Picamar Sour

Whisky o Amaretto, piña, limón, azúcar. 8.00

Expreso Martini.

Absolut vodka, khalua, expreso, vainilla. 8.00

Caipiroska

Absolut vodka, lima, azúcar moreno, soda. 8.00



Vinos. **WINE**

Menú

Vino Blanco. White Wine.

Copa/Bot.

Viñatigo Listan Blanco. (Tf.)	Seco/Dry.	4.50	22.50
Brumas de Ayosa. (Tf.)	Seco/Dry.	4.50	22.50
Brumas de Ayosa. (Tf.)	Afru./fruity.	4.50	22.00
Viñatigo Ensamblaje Blanco. (Tf.)	Seco/Dry.		26.00
Lorea Chardonnay.			21.00
Ponte da Boga Mencia.			22.00

Vino Rosado. Rose Wine.

Copa/Bot.

Mencey de Chasna. (Tf.).	Afru./Fruity.	4.50	22.50
Viñatigo Listan Negro. (Tf.).	Seco/Dry.	4.50	22.50

Vino Tinto. Red Wine.

Copa/Bot.

Viñatigo Listan Negro. (Tf.)	Seco/Dry.	4.50	22.50
Tarsus.	Seco/Dry.		24.00

Espumosos. Sparkling Wine.

Copa/Bot.

Prosecco Valmaone.	4.50	18.00
Cuvee Parxet.		20.00
Champagne G.Mumm		78.00
Lux Belaire Rare Rosé Fantome.		65.00
Roger Goulart Rosé Brut.		24.00



Bebidas. **DRINK'S**

Menú

Gin

Beefeater.	6.00
Seagrams.	6.00
Monkey 47.	14.00
Puerto de Indias.	6.00

Vodka

Absolut	8.00
Absolut Elyx	12.00

Licores

Ruavieja.	5.50
Ruavieja Crema.	5.50
Licor 43.	5.50
Khalua.	5.50
Campari.	5.50
Jaguermeister.	5.50
Petroni Aperitivo.	5.50
Amaretto Disaronno.	5.50

Ron

Havana 3 años.	6.00
Havana 7 años.	8.00
Bumbu.	10.00

Whisky

Ballantines Finest.	7.00
Black Label 12 años.	8.00
Deacon.	12.00
Cardhu Gold.	12.00

Vermut

Petroni Blanco.	5.50
Petroni Tinto.	5.50

Tequila

DonJulio Reposado shot.	6.00
DonJulio Reposado copa.	10.00

añade tu refresco por 2.00 / Add soft drink for: 2.00

Tasa Igic. 7% no incluida. / Tax.Igic. 7% not included.



Bebidas.
DRINK'S

Menú

Cerveza Bottle

Estrella	3.00
Corona	3.00
Alhambra	3.00

Soft Drink

Agua natural	2.50
Agua con gas	2.50
Tónica Schweppes	2.50
Fanta orange	2.50
Coca cola	2.50
Coca cola Zero	2.50
Nestea melocotón	2.50
Nestea mango piña	2.50
Zumo / Juice	3.00
Limonada	6.00

Café & Infusión

Espresso	2.00
Americano	2.00
Cortado	3.00
Café con leche	3.00
Cappuccino	3.00
Infusiones / Te Chai	2.00

LEY 1169/2011

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALIMENTOS ALÉRGENOS.

SI DESEA UN LISTADO DE ALÉRGENOS DETALLADO, SOLICÍTALO AL CAMARER@.

LEYENDA AGENTES ALÉRGENOS:

