

Crear

tu propio menú



entrantes

- Carpaccio de Solomillo en Aceite de Piñones de Pedrajas con Lascas de Foie Fresco 18€
- Cisquillas de Babilla de Cecina de León Rellenas de Mousse de Oca con Mermelada de Tomate 16€
- Crujientes Rellenos de Marisco con Jugo de Carabinero 20€
- Bouquet de Mezclum con Lascas de Jamón de Pato, Virutas de Foie Fresco con Frambuesas y Serrín de Queso de Cabra 16€
- Bouquet de Cecina de León con Manzana Confitada, Queso La Cruz del Pobre y Piñones de Pedrajas 16€
- Bouquet de Salmón Noruego a baja temperatura en salsa de Soja 16€
- Langostinos Salvajes al Horno "By Jesús García Marcos" a la Crema de Vermut Rojo Artesano 19€
- Langostinos Salvajes Calientes en Suave Confitura de Cebolla y Pimiento Riojano 19€
- Langostinos Salvajes Calientes en salsa de Carabineros al Brandy 19€
- Timbal de Frutas Tropicales y Langostinos Salvajes en Salsa Acidulada de Lima y Yoghourt 23€
- Pastel de Buey y Centollo del Cantábrico con Abanico de Langostinos y Flor de Salmón Ahumado en Aceite de Albahaca 22€
- Ensalada de Rape y Gambas con Mango, Flores Comestibles y Tomates Secos con Emulsión Tártara 24€
- Ensalada Templada de Langostinos Salvajes sobre timbal de Frutas Tropicales en salsa de Mosto Natural 22€
- Tronco de Piña Relleno de Txangurro y Vieiras Frescas con su Reinado de Cigala 22€
- Arroz con Bogavante Tibio y Frutas Tropicales con Salsa Japónica 28€
- Ensalada de Colitas de Cigalas Salvajes al Jengibre con Spaghetis de Calabacín y Salsa de Nueces con Pistacho 28€
- Brocheta de Vieiras Frescas y Langostinos Salvajes sobre Crema de Vermú Rojo Artesano y Alioli suave de Almendras 24€
- Brocheta Templada de Pulpo y Langostinos Salvajes con Vinagreta Tropical 24€
- Timbal de Bogavante del Cantábrico con Langostinos Salvajes en Salsa de Yoghourt y Vinagreta de Mango 36€ (puede variar según mercado)
- Bogavante Salvaje a la Naranja con Gratinado de Frutos Secos y Ceviche de Vieira sobre Lima 38€ (puede variar según mercado)
- Gran Mariscada (Langostinos de Sanlúcar de Barrameda, Nécora del Cantábrico, Gambas Frescas de Huelva y Cigala Fresca Doble Cero a la Plancha) 38€ (puede variar según mercado)
- Cola de Langosta sobre timbal de Frutas y Mayonesa de Wasabi 38€ (puede variar según mercado)



Merluza de Pincho Burela al Jengibre con Crema
de Papas, Pulpo y Emulsión de Pomodoro Gratén



PIC
NIC

EVENTOS

pescados

SALMÓN 20€

- Salmón Hojaldrado con Setas y Trigueros en Salsa de Pimientos Asados
- Salmón Fresco en Salsa de Setas Silvestres con Crema Holandesa

MERLUZA PINCHO 24€

- Merluza de Pincho Burela al Jengibre con Crema de Papas, Pulpo y Emulsión de Pomodoro Gratén
- Merluza de Pincho Coruña Gratínada con su Arroz de Algas y Plac-ton Marino
- Merluza de Pincho Coruña en Salsa de Cítricos y Demiglassé
- Merluza de Pincho Coruña a la Crema de Piquillos y Ajos Tiernos
- Merluza de Pincho Burela al Ajo Tostado y Gambas
- Merluza de Pincho Burela con Cremoso de Espinacas y Marisco al Gratén de Cebolla Crujiente
- Merluza de Pincho Burela con Souquet de Calamar

RAPE CEDEIRA 25€

- Rape al Caviar de Castilla “Piñón Pedrajero”
- Rape en Salsa de Boletus Edulis
- Rape a la Crema Suave de Pimientos a la Brasa

BACALAO GOURMET EL BARQUERO 26€

- Lomo Alto de Bacalao el Barquero en Salsa de Ajos Tiernos con Crema Vizcaína
- Bacalao el Barquero con Almendra Caramelizada sobre Tosta de Hojaldrado y Boletus Edulis en Salsa de Miel
- Hojaldrado de Bacalao el Barquero con Escalibada de Tomate Semiseco y Emulsión Gratínada

RODABALLO DE ROCA 28€

- Rodaballo de Roca en Salsa de Puerros y Hongos con Crudittes Fritas

LUBINA SALVAJE 29€

- Lomo de Lubina Salvaje de Anzuelo al Azafrán
- Lomo de Lubina Salvaje de Anzuelo al Vino Blanco Menade de Rueda con Patata Panadera

ALMEJAS DE LA RÍA SPM (y temporada)

- Almejas a la Marinera Pic-Nic



Sorbete de Mango Impala



PIC
NIC

EVENTOS

sorbetes 5€

- Sorbete de Limón al Aroma de Cointreau con Serrín Liofilizado de Naranja
- Sorbete de Pistacho con Esencia de Limón
- Sorbete de Piña Natural con Toque de Fruta
- Sorbete de Mango Impala
- Sorbete de Mojito al Ron Cubano
- Sorbete de Naranja con Zumo Natural
- Sorbete de Mandarina de Sicilia
- Sorbete de Gin Tonic con Esencia de Lima
- Sorbete de Limón Verde con Jengibre Confitado
- Sorbete de Yuzu "Cítrico Caviar Japonés"
(puede variar según mercado)

cortantes 6€

- Cortante de Tomillo con Crumé de Parmesano y Quicos
- Cortante de Albahaca con Coulis de Frambuesa y Tierra de Chocolate
- Cortante de Aceite de Oliva sobre Cama de Crumé de Cereales y Frutos Secos



Sorbete de Pistacho

PIC
NIC

EVENTOS

Brick de Solomillo con Lasca de Jamón Ibérico Santos Carrasco Manzano, Paté de Oca y Tomatito Provenzal en Salsa Rossini



EVENTOS



carnes

NUESTROS ASADOS

- Cochinitillo D.O. Segovia Asado al Estilo de la Villa con Mini Ensalada Individual de la Huerta 22€
- Cochinitillo D.O. Segovia Elaborado a Baja Temperatura en su Jugo con Suave Confitura 23€
- Lechazo Churro Asado I.G.P. de Sacramenia “José Félix Sombría Lázaro” con Mini Ensalada Individual de la Huerta 24€

NUESTRA CARNE DE VACUNO MAYOR

- Carrilleras de Ternera Premium La Finca en salsa de Pimienta con Hongos 20€
- Milhojas de Vacuno Mayor con láminas de Queso 20€
- Solomillo a la Parrilla con Mosaico de Manzana Asada a la Miel de Romero 25€
- Solomillo con Reducción de Oporto y Brocheta de Corazón de Alcachofa, Cebolleta di Modena y Tomatito 25€
- Brick de Solomillo con Lasca de Jamón Ibérico Selección Guijuelo, Paté de Oca y Tomatito Provençal en Salsa Rossini 26€
- Solomillo al Caviar de Castilla “Piñón Pedrajero” 27€
- Solomillo a la Parrilla con Lingote de Foie Fresco 28€

Y NUESTRAS AVES

- Capón Relleno de Frutos Rojos y Piñones de Pedrajas en Salsa de Foie 23€
- Wellington de Capón con Turrón de Jijona 25€
- Pintada Rellena de Pasas y Piñones de Pedrajas 24€

Mousse de Piñones de Pedrajas con Coulis de Fresa,
Mejillón de Dulce de Arce con Nueces de Pecan y
Piruleta de Fruta bañada en Chocolate



postres by Pastelería de autor Arranz

- Tarta de Piñones de Pedrajas con Coulis de Frambuesa y Delicia de Vainilla Caramelizada con Tacita de Fruta en su Jugo 10€
- Tarta de Chocolate Artesano, Café y Crema de Naranja con Coulis de Fresas y Delicia de Nata con Nueces 10€
- Tarta Aniversario con Pincelada de Frutos Rojos, Gota Helada de Philadelphia y Teja Artesana con Fruta Natural 12€
- Mousse de Piñones de Pedrajas con Coulis de Fresa, Mejillón de Dulce de Arce con Nueces de Pecan y Piruleta de Fruta bañada en Chocolate 12€
- Mousse de Yoghourt de Oveja de Pedrajas con Gianduja y Mango, Toque de Coulis de Arándanos y Gota de Helado Artesano con Piruleta de Fruta Natural 12€
- Mousse de Chocolate con Leche, Cremoso de Café y Crujiente de Avellana, Toque de Coulis de Frutos Rojos, Alta Cremería de Nata con Nueces Caramelizados y Tacita de Chocolate con Natillas Caseras&Mini Galleta María 12€
- Mousse de Queso con Gelatina de Frambuesa y Vino Tinto con Bizcocho de Aceite de Oliva, Pincelada de Coulis Exótico acompañado de Palitos de Chocolate con Jengibre y Alta Cremería de Café 12€
- Mousse de Chocolate Blanco al Café y Cremoso de Limón, Pulpa de Mango y Migas de Cereales con Frutos Secos y Helado Artesano 12€
- Tiramisú Castellano: Mousse de Queso de Oveja de Pedrajas y Cremoso de Queso, Pincelada de Fresa y Mejillón de Helado Artesano con Piruleta de Mango bañada en Chocolate 12€
- Mousse de Chocolate Negro al 64% con Limón, Canela y Cremoso de Vainilla y Bizcocho de Aceite de Oliva, Pincelada de Frambuesa y Crumé de Quicos con Helado Artesano 12€

Una relación que dura ya casi 50 años, que comenzó con nuestro precursor y gran valedor de Restaurante Pic-Nic Javier Román Sanz "Alias Chicote", cuando allá por la década de los años 70 encargase a Raúl Arranz, que comenzaba su andadura como pastelero, la realización de tartas para los enlaces. Una sinergia que continúa hoy en día ya con su hijo Julián Arranz al lado del gran maestro Raúl. Ponemos a tu disposición todo un disfrute para los sentidos, creaciones exclusivas que harán las delicias de los más golosos.



bodega

Tras recorrer las mejores bodegas del país y tras numerosas catas, os proponemos una selección de caldos extraordinarios y que marinan perfectamente con nuestros menús.

Son nuestras propuestas, pero para cualquier petición especial no dudéis en consultarnos presupuesto.



BODEGA PREMIER 20€

- Vino Blanco D.O. Rueda Menade Verdejo 100% Ecológico
- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Cepa Gavilán de Pedrosa Crianza 12 Meses
- Vino Espumoso D.O. Rueda Viña Sofraga Brut
- Café Nespresso Ristreto e infusiones, 1ª Copa en mesa

BODEGA STYLE 24€

- Vino Blanco “Selección Menade” Noso Verdejo Natural
- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa Crianza 18 Meses
- Vino Espumoso D.O. Rueda Viña Sofraga Brut
- Café Nespresso Ristreto e infusiones, 1ª Copa en mesa

BODEGA ALTA EXPRESIÓN 34€

- Vino Blanco La Misión de Menade “Viñas Viejas” Crianza en Barrica
- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Finca La Navilla de Pedrosa Reserva 20 Meses
- Vino Espumoso Rueda Alta Expresión Duo Brut Nature
- Café Nespresso Ristreto e infusiones, 1ª Copa en mesa

BLANCOS Y ESPUMOSOS BY MENADE BODEGA ECOLÓGICA

- D.O. Rueda Menade Verdejo 100% Ecológico
- Menade Sauvignon 100% Ecológico
- “Selección Menade” Noso Verdejo Natural
- La Misión de Menade “Viñas Viejas” Crianza en Barrica
- Espumoso D.O. Rueda Viña Sofraga Brut
- Espumoso Alta Expresión Duo Brut Nature

TINTOS GRAN SELECCIÓN HERMANOS PÉREZ PASCUAS VIÑA PEDROSA

- D.O. Ribera del Duero Cepa Gavilán de Pedrosa Crianza 12 Meses
- D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa Crianza 18 Meses
- D.O. Ribera del Duero Finca la Navilla de Pedrosa Reserva 20 Meses
- D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa Reserva 24 Meses

VINO SELECCIÓN GOURMET

- Dominio de Calogía
by José Manuel Pérez Ovejas
(consultar precio y
disponibilidad)

