



PICAUBÉ

R E S T A U R A N T E

Para abrir boca

Patatas 2268 (la altura de Mala Cara)

Patatas Milhojas fritas
con salsa brava especial

PVP 9€

Chipirones enharinados

Puntilla enharinada
de chipirón del Cantábrico

PVP 12€

Ensaladilla Rusa

Como la de la abuela

PVP 8€

Surtido Croquetas

2 Chipirones
2 Rabo de Toro
2 Boletus
2 Jamón

PVP 10€

Tartar Atún Rojo cortado a cuchillo

Con su base de aguacate,
aliño de mostaza y soja

PVP 22€

Jamón Ibérico Beher con Picos

Cortado a mano

(Supl. Pan tomate **PVP 4€**)

PVP 25€

Raclette Suiza (min 2 pax)

Nuestra auténtica
Raclette de Appenzeller

Acompañada de patatas,
embutidos y encurtidos

PVP 20€

(por persona)

Fondue de Quesos (min 2 pax)

400 gr de mezcla de
Gruyere-Emmental-Vacherin

Acompañada de patatas,
verduras y salchichas baby

PVP 20€

(por persona)

Cassoulet de Pato y trompetillas

Alubia blanca del Piemonte Pirenaico
con manchon de Pato confitado
y trompetillas

PVP 12€

Carrillera de Vacuno Txogitxu al Vino Tinto con Parmentier de patata

PVP 19,50€

Tabla de Quesos

Ossau/Irati
Roncari
Flor de Aspe

Picos

PVP 14,90€

Entrecot de vaca

Con patatas y pimientos

PVP 19€

Cesta de pan de cereales, maíz y masa madre

PVP 2€

Menú degustación

Entrantes

Ensalada templada Escalivada brasa

Surtido Croquetas

1 Chipirones
1 Rabo de Toro
1 Boletus
1 Jamón

Anchoas del Cantábrico con pan de cristal

Segundos platos (uno a elegir)

Canelones de lechazo

Con verduritas salteadas

Carrillera de Vacuno Txogitxu al Vino Tinto

Con su parmentier de patata

Bacalao Pil Pil

Con patatas panadera
y zanahorias confitadas

Raclette Suiza (min 2 pax)

Nuestra auténtica
Raclette de Appenzeller

Acompañada de patadas,
embutidos y encurtidos

Entrecot de vaca

Con patatas y pimientos

Pata de pulpo con parmentier al pimentón

Fondue de Quesos (min 2 pax)

400 gr de mezcla de
Gruyere-Emmental-Vacherin

Acompañada de patatas,
verduras y salchichas Baby

Postres

Tarta de queso

Tarta de Fondant de Chocolate

Tiramisú

Tarta Manzana Fina

Helado de Pistacho

Incluidos en el menú degustación — PVP 8€ en carta

Menú degustación

Precio 45€

Bebida aparte

Carta de vinos

Tintos

- Viñas de Vero Roble DO Somontano - 13€**
- Viñas del Vero Crianza DO Somontano - 18€**
- Viñas del Vero GranVos DO Somontano - 25€**
- Beronia Crianza DO Rioja - 15,50€**
- Beronia Reserva DO Rioja - 19€**
- Secastilla DO Somontano - 27€**
- Dominio Fournier DO Duero - 19€**

Blancos

- Viñas de Vero Blanco DO Somontano - 13€**
- Viñas del Vero Chardonay Do Somontano - 18€**
- Beronia Blanco DO Rueda - 15€**

Rosados

- Viñas del Vero Pinot Noir DO Somontano - 18€**

Cavas

- Vilarnau Brut Nature Orgánico - 14€**
- Vilarnau Brut Rosé - 19€**

Champagne

- Mumm - 45€**
- Mumm Rosé - 60€**

