

Carta | Menu

POCARDY
RESTAURANT

Para empezar | to start with

6.5

ENSALADILLA RUSA

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Potato salad with minced carrots, hard-boiled egg, tuna and mayonnaise

17

CARPACCIO DE PULPO

Carpaccio de pulpo con pericana y mayonesa de salmorreta

Octopus carpaccio with “pericana sauce” (olive oil, dried fish, peppers and tomato) and dried red pepper mayonnaise

16

ALCACHOFAS

Alcachofas salteadas con habitas, crema de boletus
y huevo a baja temperatura

*Sautéed artichokes and brad beans with porcini mushroom cream
and low poached egg*

6.5

PATATAS BRAVAS

Patatas bravas con ali-oli y salsa de kimchi

Diced fried potatoes with light ali-oli and kimchi sauce

Según mercado
Market Price

GAMBA ROJA

Gamba roja a la plancha con escamas de sal marina

Grilled red prawn with sea salt flakes

12

TELLINAS

Tellinas salteadas al jerez con ajo y perejil

Small size clams sautéed in sherry wine with garlic and parsley

13

FOCACCIA CON ANCHOA

Focaccia casera con mantequilla asturiana, rúcula, anchoas
y aceite de tomates secos

*Homemade focaccia with Asturian butter, rocket, anchovies
and sun-dried tomato oil*



13 **EMBUTIDOS DE PINOSO** 🍷 🌾 🥛 🥒

Tabla de embutidos de Pinoso variados

Cold meats platter from Pinoso (Alicante)

17 **JAMÓN IBÉRICO** 🌾

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate de colgar

Iberian ham served with crusty bread and tomato

14 **TABLA DE QUESOS** 🌾 🥛 🥔 🥒

Tabla de quesos del país, chips de sal marina, uvas, nueces y dulce de tomate

Spanish cheese platter, sea salt chips, walnuts, grapes and tomato jam

2/ud **CROQUETAS CASERAS** 🌾 🥛 🍷

Croquetas caseras de jamón

Homemade ham croquettes

18 **CALAMARES A LA ANDALUZA** 🍷 🌾 🥔 🍷 🥒

Calamar de bahía rebozado en harina tamizada con mayonesa de lima

Pan-fried calamari with lime mayonnaise

8 **TIRADITO DE VIEIRA** 🐟 🥔 🥛 🍷

Tiradito de vieira con salsa de kimchi y kikos

Scallop "tiradito" with kimchi sauce and fried corn

18 **CARPACCIO DE TERNERA** 🥬 🥔 🥛

Carpaccio de ternera con chimichurri, berros rojos y lascas de parmesano

Veal carpaccio with chimichurri, red watercress and parmesan flakes

Ensaladas | Salads

- 14 **ENSALADA VERDE-VERDE** 🥬🥬🥬
Ensalada de rúcula, espinaca baby, aguacate, edamame, manzana y pistacho con vinagreta de limón
Arugula, baby spinach, avocado, edamame, apple and pistachio with lemon vinaigrette
- 13 **TOMATES CON MOJAMA** 🍅🐟🥜🥬
Ensalada de tomates con mojama y almendras fritas
Tomato salad with dried-cured tuna and fried almonds
- 11 **ENSALADA CÉSAR** 🍷🥬🥬🥬🐟🥛🌾🥬
Lechuga romana, pollo, picatostes crujientes, parmesano, apio y nuestra salsa especial
Romain lettuce, chicken, croutons, celery and our special dressing
- 14 **SALMÓN Y RICOTA** 🐟🥬🥛🍷🥬
Ensalada de salmón ahumado, ricota, granada, pipas de calabaza y vinagreta de miso
Salad made of smoked salmon, ricotta, pumpking seeds, pomegranate and miso vinaigrette

GNOCCHI CARBONARA

Gnocchi a la clásica
carbonara de *guanciale*
Gnocchi guanciale carbonara

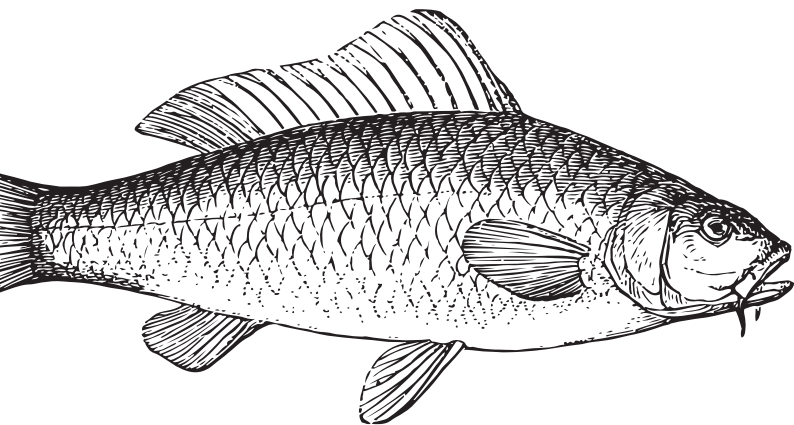


18



Arroces | Paella *(Mínimo 2 personas)*

- 19 **RAPE Y ALCACHOFAS**     
Arroz con sepia, alcachofas y medallones de rape
Rice with cuttlefish, artichokes and monkfish medallions
- 18 **A BANDA**     
Arroz con trocitos de sepia y gambita roja
Rice with cuttlefish and red shrimps
- 18 **COLIFLOR Y BACALAO**        
Arroz de coliflor y bacalao con crujiente de piel de bacalao y puntos de mayonesa de salmorreta
Rice with cauliflower and cod, crispy cod skins and dried red pepper mayonnaise
- 18 **DE MONTAÑA**   
Arroz con boletus, longaniza, “blanquet” y espárragos verdes
Rice with white sausage, Portobello mushrooms and green asparagus
- 19 **LAGARTO IBÉRICO CON VERDURAS**  
Arroz con lagarto ibérico, garbanzos, judías verdes y pimiento rojo
Rice with iberian pork, chickpeas, string beans and red pepper
- 18 **DE ATÚN MARINADO Y VERDURAS**       
Arroz con bimi, coliflor, ajos tiernos, espárragos y atún marinado en soja coreana
Rice with bimi, cauliflower, scallions, asparagus and tuna marinated in korean soy sauce
- 23 **DE CARABINERO Y SEPIA**       
Arroz a la llauna con sepia y carabinero
Rice with cuttlefish and cardinal prawn served in a square skillet
- 18 **FIDEUÁ**      
Fideos tostados con sepia, gambitas y almejas
Short pasta with clams, shrimps and cuttlefish
- 18 **ARROZ DE CONEJO Y PIMIENTO ROJO**  
Arroz con conejo y pimientos rojos
Rice with rabbit and red peppers



Pescado | Fish

19 **SALMÓN** 🐟 🍷 🥬

Salmón marinado en miso, arroz salteado con soja y verduras

Marinated salmon in miso paste and sautéed rice with soy and vegetables

19 **MERLUZA DE PINCHO** 🐟

Merluza de pincho con crema de pimientos del piquillo y espárragos verdes

Hake with Piquillo pepper cream and green asparagus

21 **RODABALLO** 🐟 🍷 🥒 🥒

Rodaballo con salsa de ajo negro, calabacín y cebolleta encurtida

Turbot with black garlic cream, zucchini and pickled onions

25/pers **LUBINA (para 2 personas)** 🐟 🍷 🥒 🥒

Lubina a la sal con patatas chips y pimientos de padrón

Sea bass in a salt crust with chips and “de Padrón” green peppers

18 **ATÚN** 🐟 🥒 🥒 🍷 🥬

Tataki de atún con ponzu, aguacate, pico de gallo y chips de plátano

Red tuna tataki with ponzu, avocado, “pico de gallo” sauce and banana chips

Carnes | Meats

- 22 **SOLOMILLO** 🍴 🥛 🔄
Solomillo de ternera en su jugo
Veal tenderloin with gravy
- 14 **PICANTÓN** 🌿 🥛
Pollo picantón asado con salsa de hierbas aromáticas y lima
Roasted spring chicken with aromatic herbs and lime sauce
- 23 **MILANESA** 🌿 🍳 🔄
Milanesa de ternera con huevo a baja temperatura y tartufata
Veal Milanese with poached egg and truffle oil
- 19 **COSTILLA DE CERDO** 🔄 🌿 🥛
Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa barbacoa y cebolla confitada
Pork rib cooked at low temperature with barbecue sauce and glazed onions
- 26 **ENTRECOT** 🌿 🥛 🔄
Entrecot de vaca con pimientos del piquillo y patatas fritas
Beef entrecote with french fries and Piquillo peppers

Guarniciones / Side dishes

- 4 **BOUQUET DE ENSALADA** 🥛 🌿 🔄
Bouquet de ensalada con parmesano
Green salad bouquet with parmesan cheese
- 4 **PATATA ASADA** 🥛
Patata asada con mantequilla de hierbas aromáticas
Baked potato in herb butter
- 4 **VERDURAS SALTEADAS**
Selección de verduritas salteadas
Sautéed vegetables

Postres | Desserts

- 8 Soufflé de chocolate con helado de caramelo salado   
Chocolate soufflé with salted caramel ice cream
- 8 Tarta de queso con frutos rojos  
Cheesecake with berries
- 7 Fresas con infusión de su propio jugo y helado de nata  
Juice infused strawberries and iced whipped cream
- 7 Fruta de temporada
Seasonal fresh fruit
- 8 Bizcocho borracho con tres leches    
Cake made of three different types of milk with cream and walnuts
- 7 Helados variados (nata, horchata, albaricoque, frambuesa, chocolate, turrón, caramelo salado, yogur y frutos del bosque, mango)  
Assorted ice cream (cream, horchata, apricot, raspberry, chocolate, turrón, salted caramel, yoghurt and berries, mango)
- 8 Milhojas de galleta de mantequilla caramelizada    
con crema pastelera de fruta de la pasión
Millefeuille made with caramelized butter cookies, filled with custard and passion fruit
- 8 Mousse de chocolate negro (70%) con naranja confitada y crumble  
Chocolate mousse (70%) with candied orange and crumble

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



ALLERGEN STATEMENT In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the food information to consumers, this restaurant is available for viewing information concerning the presence of allergens from our products. Please contact our staff for further information.

Precios expresados en euros. IVA incluido. *Prices in euros. VAT included*

Suplemento terraza: 0,20 € para cada plato de la carta | *Outside seating surcharge: €0,20 for every a la carte dish*
Servicio de pan con Aceite de Oliva Virgen Extra | *Bread with extra virgin olive oil 2.50€/pers.*