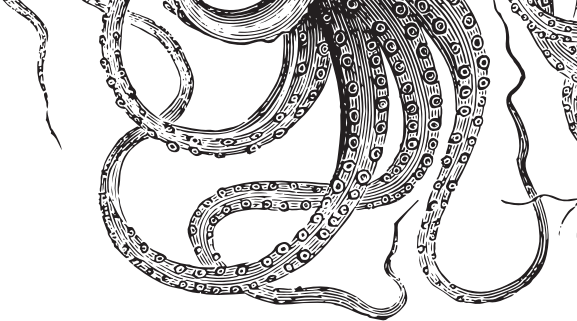


POCARDY
RESTAURANT

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

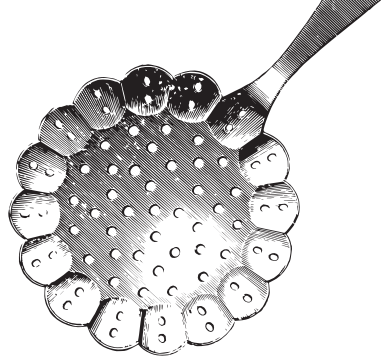
Ensaladas | Salads

- 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, pumpkin seeds, pomegranate and miso vinaigrette



Bocadillos | Sandwiches

- 13 **POCARDY BURGER** 🌾 🍷 🥛 🍷
Hamburguesa de vacuno en pan brioche con cebolla confitada, bacon y queso con patatas fritas
Beef burger in brioche bread with candied onion, bacon and cheese with french fries
- 12 **PEPITO DE TERNERA** 🌾 🍷 🥛 🍷
Pepito de solomillo de ternera con mantequilla y pimiento verde con patatas fritas
Steak sandwich with butter and green pepper and french fries
- 12 **CALAMARES BRAVOS** 🌾 🍷 🐟 🍷
Bocadillo de calamares con mayonesa y salsa de kimchi
Deep fried squid in mayonnaise and kimchi sauce
- 9 **MIXTO** 🌾 🥛
Jamón serrano y queso con patatas fritas
Cured Spanish ham and cheese with french fries
- 11 **CLUB SÁNDWICH** 🌾 🍷 🍷
Sándwich con pollo, lechuga, tomate, jamón serrano, queso, nuestra salsa especial y patatas fritas
Club sandwich with grilled chicken, cured spanish ham, cheese, tomato, lettuce and our special suace and french fries
- 11 **CLUB SÁNDWICH VEGETAL** 🌾 🍷 🍷 🍷
Sándwich con lechuga, tomate, aguacate, nuestra salsa especial y pimientos del piquillo acompañado de patatas fritas
Lettuce, tomato, avocado, small red peppers, our special sauce and french fries
- 12 **PERRITO CALIENTE** 🌾 🍷 🍷 🥛 🐟 🍷
Perrito caliente de “blanquet” en pan bricohe con col lombarda, zanahoria, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente
White sausage hot dog in brioche. Toppings: coleslaw, carrot, kimchi mayonnaise and crispy onion



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.*

