



Picos Pardos  
WINTER EDITION  
by MARTINI



## · Para compartir ·

TO SHARE

<b>Jamón Ibérico de Bellota 5J</b> <i>Acorn-fed Iberian ham 5J</i>   🌿	<b>35€</b>
<b>Croquetas de Jamón Ibérico 5J</b> <i>Iberian ham croquettes 5J</i>   🌿 🍄 🥛 🍷	<b>16€</b>
<b>Huevo de oro en su nido de setas</b> <i>Golden egg nestled in wild mushrooms</i>   🍄 🍷	<b>18€</b>
<b>Berenjena en miso, un toque oriental</b> <i>Aubergine in miso with an oriental touch</i> 🍄 🥛 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>9€</b>
<b>Ensalada rusa suprema con huevo dorado</b> <i>Supreme Russian salad with golden egg</i>   🍷 🍷 🍷 🍷	<b>16€</b>
<b>Guacamole artesanal</b> <i>Artisanal guacamole</i>   🍄 🍄 🍷	<b>15€</b>
<b>Pimiento rojo asado al carbón con atún rojo</b> <i>Charcoal-roasted red pepper with marinated bluefin tuna</i> 🐟 🍷	<b>15€</b>
<b>Frescura de la huerta con burrata cremosa</b> <i>Garden-fresh vegetables with creamy burrata</i>	<b>17€</b>
<b>Ensalada César clásica</b> <i>Classic Caesar salad</i>   🍄 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>14€</b>
<b>Sopa de cebolla gratinada al estilo clásico</b> <i>Classic-style gratinated onion soup</i>   🍄 🍷	<b>16€</b>
<b>Selección de embutidos alpinos (para 2 personas)</b> <i>Selection of Alpine cured meats (for two)</i>   🌿 🍄 🍄 🍷 🍷	<b>28€</b>
<b>Steak tartar con carpaccio de nabo negro</b> <i>Steak tartare with black radish carpaccio</i> 🍄 🍄 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>19€</b>
<b>Taco de camarón a la Baja California</b> <i>Baja California-style prawn taco</i>   🍄 🍄 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>24€</b>
<b>Ostra Gold Beach</b> <i>Gold Beach oyster</i>   🍷	<b>4€</b>



## · Arroces y pastas ·

RICE & PASTA

- Risotto milanés con toque parisino** 21€  
*Milanese risotto with a Parisian touch* | 🍷
- Pappardelle al oloroso con cangrejo y panceta** 24€  
*Pappardelle in oloroso wine with crab and pancetta*  
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Paccheri con carbonara de mar y tierra** 23€  
*Paccheri with surf and turf carbonara*  
🌿 🍷 🍷 🍷 🐟

## · Principales ·

MAIN DISHES

- Lubina a la parrilla con pack choi y ajada kimchee** 26€  
*Grilled sea bass with pak choi and kimchi garlic sauce*  
🌿 🍷 🐟 🍷
- Almejas en salsa beurre blanc con aire japonés** 26€  
*Clams in beurre blanc sauce with a Japanese twist*  
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Solomillo con salsa de pimienta verde con patatas chafadas** 29€  
*Sirloin with green pepper sauce and crushed potatoes*  
🌿 🍷 🍷 🍷
- Lomo bajo de ternera a la parrilla** 31€  
*Grilled beef loin* | 🌿
- Fondue de queso suizo, tradición y sabor** 21€pp  
*Swiss cheese fondue, tradition and flavour* | 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Fondue Bourguignonne, el festín de la carne** 23€pp  
*Bourguignonne fondue, a meat-lover's feast* | 🍷 🍷 🍷
- Raclette tradicional, un viaje a los Alpes** 19€pp  
*Traditional raclette, a journey to the Alps* | 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷



## · Guarniciones ·

### SIDES

<b>Patatas crujientes</b> <i>Crispy potatoes</i>   🌿	<b>6,50€</b>
<b>Ensalada verde con tomate y cebolla tierna</b> <i>Green salad with tomato and fresh onion</i>   🌿	<b>8€</b>
<b>Verduras de temporada</b> <i>Seasonal vegetables</i>   🌿	<b>7,50€</b>
<b>Puré cremoso de patata</b> <i>Creamy mashed potatoes</i>   🌿 🥛	<b>6,50€</b>
<b>Ensalada de col</b> <i>Coleslaw</i>   🥬 🥛	<b>6,50€</b>
<b>Pimientos del Padrón</b> <i>Padrón peppers</i>   🌿	<b>6,50€</b>
<b>Pan de autor con tomate y AOVE</b> <i>Artisan bread with tomato and extra virgin olive oil</i>   🍞	<b>3€</b>

## · Postres ·

### DESSERTS

<b>Soufflé de avellanas, una nube de sabor</b> <i>Hazelnut soufflé, a cloud of flavour</i>   🍫 🥛 🍷	<b>10€</b>
<b>Guayaba, frambuesa y mango</b> <i>Guava, raspberry, and mango</i>   🍫 🥛 🍷	<b>10€</b>
<b>Tarta Ópera con helado de licor de café</b> <i>Opera cake with coffee liqueur ice cream</i>   🍫 🥛 🍷 🍷	<b>10€</b>
<b>Brioche caramelizado a la vainilla</b> <i>Vanilla caramelised brioche</i>   🍫 🥛 🍷 🍷	<b>10€</b>
<b>Tarta de queso artesana, cremosa y perfecta</b> <i>Artisanal cheesecake, creamy and perfect</i>   🍫 🥛 🍷 🍷	<b>10€</b>
<b>Fondue de chocolate, la tentación final</b> <i>Chocolate fondue, the ultimate temptation</i>   🍫 🥛	<b>18€</b>



## ¡Nuestros packs alpinos! ·

OUR ALPINE PACKS!

### Alpine Luxury

165€

#### Fondue clásica de queso suizo

*Classic swiss cheese fondue* | 🍷🍷🍷🍷

#### Tabla de charcutería alpina

*Alpine charcuterie board* | 🥬🍷🍷🍷🍷

#### R de Ruinart

*R de Ruinart champagne*

---

### Aspen Chic

170€

#### Fondue mixta

*Mixed Swiss fondue* | 🍷🍷🍷🍷🍷

#### Tabla de charcutería alpina

*Alpine charcuterie board* | 🥬🍷🍷🍷🍷

#### R de Ruinart

*R de Ruinart champagne*

---

### Swiss Comfort

175€

#### Raclette tradicional, un viaje a los Alpes

*Traditional raclette, a journey to the Alps* | 🍷🍷🍷🍷

#### Ruinart Rosé

*Ruinart Rosé champagne*

---

### Après ski Supreme

125€

#### 6 piezas de ostras

(opcional 4 piezas de ostras por 125€)

*6 pieces of oysters* | 🍷

(optional 4 pieces of oysters for 120€)

#### R de Ruinart

*R de Ruinart champagne*

#### Opción caviar · 200€

*Optional caviar · 200€* | 🐟

