

# PÍKARO

*Comidas y cenas*

## **CRUDO** *y a cuchillo*

<b>USUZUKURI DE LUBINA ATLÁNTICA,</b> mojo verde y leche de coco	18
<b>CARPACCIO DE SALMÓN A LA LLAMA,</b> ají amarillo, crema de trufa y huevas	18
<b>USUZUKURI DE ATÚN ROJO,</b> salsa de sésamo, chiles y soja, maíz al carbón	20
<b>TATAKI DE ATÚN ROJO CON MANTEQUILLA DE SOJA,</b> polvo de totopos, chile, hierbas y mayonesa de trufa	22
<b>SASHIMI DE VENTRESCA</b> sobre plato caliente, papa negra y gaspachuelo picante de miso y gofio	28
<b>CEVICHE DE GAMBONES SALVAJES</b> con totopos dorados de maíz	18
<b>SASHIMI MORIAWASE (12 PIEZAS)</b>	28

## **BOCADOS** *furtivos*

<b>PAN CHINO AL VAPOR Y FRITO CON STEAK-TARTAR,</b> Mayonesa de Trufa y Sriracha	12
<b>SSAM DE PORRA CRUJIENTE CON BUEY DE MAR</b>	14
<b>GYOZAS DE POLLO AL CURRY JAPONÉS,</b> Queso majorero y escabeche de zanahoria	12

# ¡FUEGO!

<b>TEMPURA DE GAMBÓN SALVAJE CON SALSA CREMOSA DE CHILE DULCE</b>	<b>14</b>
<b>UDON, CARABINERO Y COCO</b>	<b>28</b>
<b>WOK CRIOLLO DE RAPE CON PANCETA, GAMBAS, MAÍZ Y AJÍ PANKA</b>	<b>24</b>
<b>LUBINA ATLÁNTICA A LA SAL FLAMBEADA CON AGUARDIENTE DE HIERBAS CANARIAS</b>	<b>65</b>
<b>TUÉTANO DE VACA, ACOMPAÑADO CON TARTAR DE ATÚN ROJO</b>	<b>26</b>
<b>COSTILLAS GLASEADAS AL RON MIEL CON MOLE DE PLÁTANO Y TORTILLAS PARA TAQUEAR</b>	<b>24</b>
<b>CANELÓN DE CORDERO ISLEÑO CON QUESO Y SALSA DE ANCHOAS</b>	<b>22</b>

# SUSHI

## NIGIRI

SALMÓN	3
SALMÓN ABURI CON MAYONESA DE WASABI	4
LUBINA A LA BILBAÍNA	4.5
ATÚN ROJO	4
HUEVO DE CODORNIZ Y TRUFA	4
ANGUILA Y FOIE	5
VENTRESCA DE ATÚN AHUMADA	6
CROCANTE DE <i>STEAK-TARTAR</i> CON HUEVO DE CODORNIZ	4
CROCANTE DE GAMBÓN SALVAJE	4

## FIRE ROLLS (FLAMBEADOS, 8 PIEZAS)

<b>BLACK MAMBA</b>	18
Por dentro salmón, pepino, aguacate y migas de tempura, y por fuera anguila, mayonesa de trufa, teriyaki, queso crema y sriracha	
<b>VENTRESQUIEU</b>	20
Por dentro atún rojo, aguacate y tomate canario y por fuera ventresca de atún rojo, foie y mojo	

## ROLLS (8 PIEZAS)

- TERCIOPELO SALMÓN** 12  
Por dentro salmón, pepino, aguacate y migas de tempura, y por fuera mayonesa cremosa de chile dulce y ralladura de lima
- ALETA AZUL** 14  
Por dentro atún rojo, aguacate y tomate canario, y por fuera sésamo ume y mayonesa de kimchi
- DIEZ DE DIEZ** 18  
Por dentro salmón, fresco y queso cremoso, y por fuera salmón ahumado, mayonesa de trufa, caviar ikura y guindilla
- EL DRAGÓN** 16  
Por dentro langostino en tempura, espárrago y mayonesa de kimchi, y por fuera aguacate, sésamo, masago, mayonesa de kimchi y teriyaki
- GAMB-ERRO** 16  
Por dentro langostino en tempura, espárrago y mayonesa de kimchi, por fuera sésamo ume, y por encima tartar de gambón
- SPICY TORO** 18  
Por dentro aguacate, espárrago, tomate y pepino, y por fuera hierbas frescas, y por encima tartar de ventresca con un toque *spicy*

## TEMPURIZADOS

### **SURFERO (6 PIEZAS)**

12

Por dentro salmón y queso fresco  
y por encima tartar de salmón con un toque de yuzu,  
mayonesa de kimchi y hierbas frescas

### **SOBERBIO (4 PIEZAS)**

14

Por dentro buey de mar y queso fresco,  
y por encima tartar de atún, salsa de sésamo,  
soja y chile, huevas de tobiko y furicake

LA VIDA ES AHORA

**DORAYAKIS  
MOCHIS Y OTRAS  
DULCES  
PIKARDÍAS**

*Placer dulce, sin culpa*



# DORAYAKI

No digas que los has probado si no los has probado aquí.  
Cocinamos los *dorayakis* al momento, despacito, con amor y *pikardía*, después los rellenamos como a tí te guste (y si quieres, les añadimos un poquito de helado... (+2€))

<b>NUTELLA Y PLÁTANO</b>	4.5
<b>CREMA DE GALLETAS LOTUS Y CHOCOLATE A MEDIO FUNDIR</b>	3.9
<b>CHANTILLY DE TÉ MATCHA</b>	4.5
<b>Y FRESAS CREMA DE DULCE DE LECHE Y PISTACHOS</b>	4.5

# MOCHI

Tiernos, apetecibles y helados

<b>MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN</b>	6
<b>CHOCOLATE</b>	6
<b>YUZU</b>	6

# OTRAS DULCES PIKARDÍAS

<b>CHEESCAKE DE CHOCOLATE BLANCO</b>	6
<b>MILHOJAS CRUJIENTE DE MANGO, CARAMELO SALADO Y CREMA DE MASCARPONE</b>	6