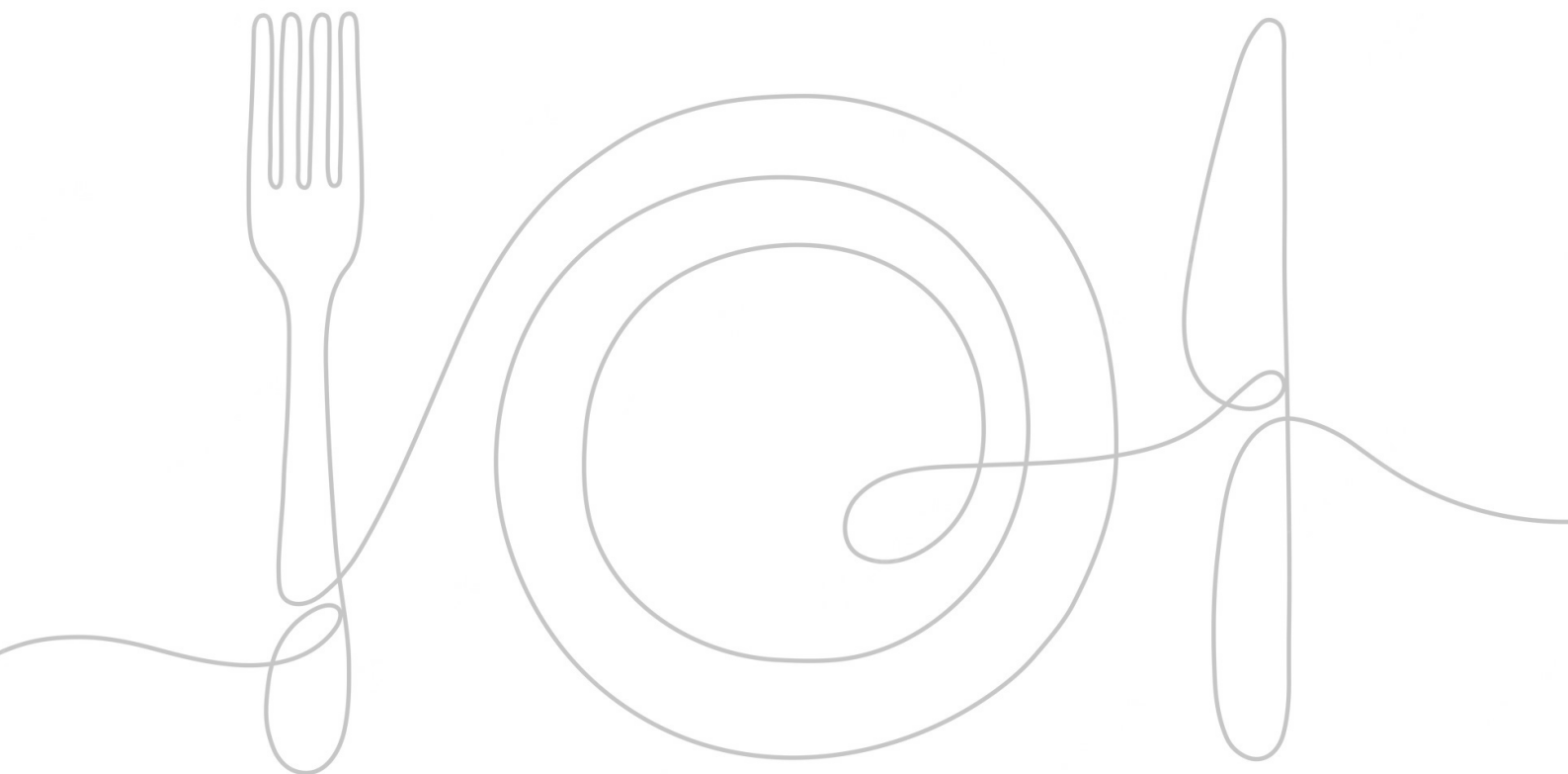


la pi**K**ada |



CARTA



la piKada



PARA COMPARTIR

TO SHARE



TABLA DE QUESO | 9,00€

CHEESE BOARD



TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO | 18,00€

IBERIAN SAUSAGE BOARD



TABLA LA PIKADA Queso, embutido ibérico y cecina | 20,00€

LA PIKADA BOARD (Cheese, iberian sausage and beef jerky)

PLATO DE JAMÓN DE BELLOTA | 28,00€

PLATE OF ACORN-FED IBERIAN HAM



PAN CON TOMATE | 2,50€

PAN LA PIKADA | 5,00€

con tomate de colgar km 0, aceite de arbequina y ajo
with tomato km 0, arbequina oil and garlic

RINCÓN CONSERVAS GOURMET

GOURMET PRESERVES CORNER



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA | 8,00€

SARDINES IN OLIVE OIL



ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA | 8,00€

SCALLOPS IN VIEIRA SAUCE



MEJILLONES EN ESCABECHE | 8,00€

MUSSELS IN PICKLED SAUCE



VENTRESCA DE BONITO | 16,00€

WITH TUNA BELLY



BERBERECHOS AL NATURAL | 17,00€

NATURAL COCKLES



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA | 18,00€

ANCHOVY FILLETS IN OLIVE OIL

la piKada



PARA SEGUIR COMPARTIENDO, O NO... TO CONTINUE SHARING, OR NOT...



BERENJENA EN TEMPURA CON HUMMUS | 12,00€

EGGPLANT TEMPURA WITH HUMMUS

TORREZNO DE SORIA | 12,00€

TORREZNO OF SORIA



TARTAR DE SALMÓN | 14,00 €

SALMÓN TARTAR



CALAMAR LA PIKADA | 22,00 €

SQUID LA PIKADA



PULPO BRASEADO CON VELO DE IBÉRICO | 18,00€

BRAISED OCTOPUS WITH IBÉRICO VEIL



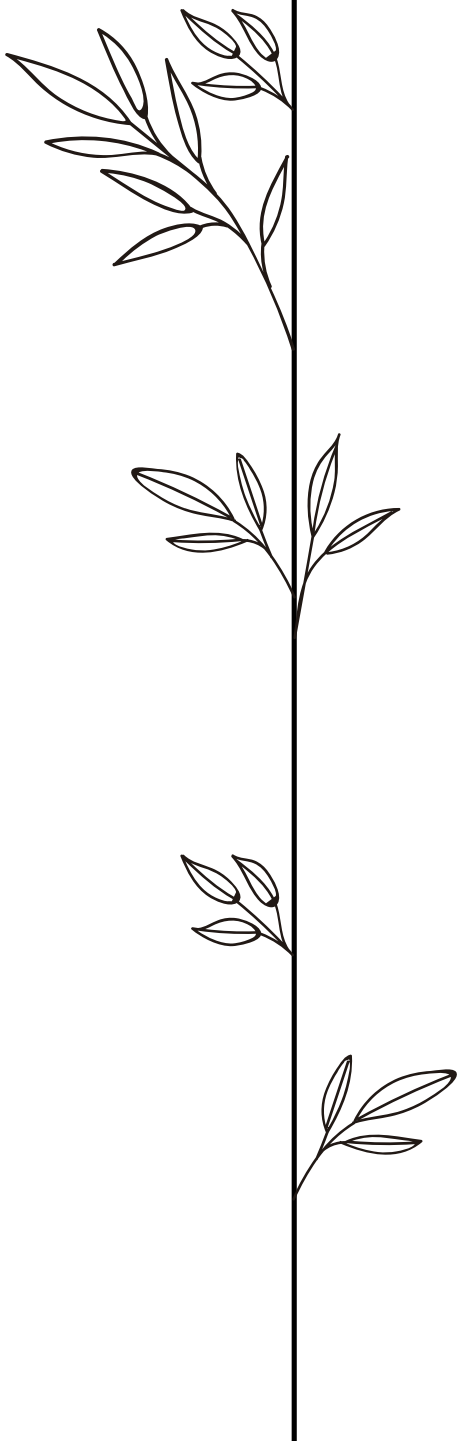
CARPACCIO DE WAGYU | 19,00€

WAGYU CARPACCIO



HUEVOS ROTOS CON BOLETUS Y FOIE | 20,00€

SCRAMBLED EGGS WITH BOLETUS AND FOIE



la piKada



ENSALADAS

SALADS

VENTRESCA | 12,00€



Tomate del terreno, ventresca, cebolla morada y aceitunas

Tomato from the land, belly of beef, red onion and olives

AHUMADOS | 12,00€



Selección de lechugas, bacalao, salmón y trucha

Selection of lettuces, codfish, salmón and trout

ROQUEFORT | 14,00€



Apio, pera, queso roquefort y frutos secos

Celery, pear, roquefort cheese and dried fruits and nuts

PARA FINALIZAR

TO CONCLUDE

BACALAO CON SALSA CÍTRICA Y JENGIBRE | 17,00€



CODFISH WITH CITRUS AND GINGER SAUCE

SALMÓN SOBRE CAMA DE BONIATO | 18,00€



SALMÓN ON SWEET POTATO CREAM

COSTILLITAS DE CORDERO CON RAGÚ DE VERDURAS

Y CREMA DE AJO | 19,00€

BABY LAMB RIBS WITH VEGETABLE RAGOUT AND GARLIC CREAM

SECRETO IBÉRICO | 20,00 €

LEAN PORK FILLET IBÉRIC

LOS FINES DE SEMANA TENDREMOS PRODUCTO DEL MERCADO COMO SUGERENCIA DEL CHEF, PREGUNTAR AL CAMARERO

ON WEEKENDS WE WILL HAVE MARKET PRODUCE AS SUGGESTED BY THE CHEF, ASK THE WAITER



ALÉRGENOS



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Apio



Altramuces



Mostaza



Frutos secos



Huevos



Lacteos



Semillas de sésamo



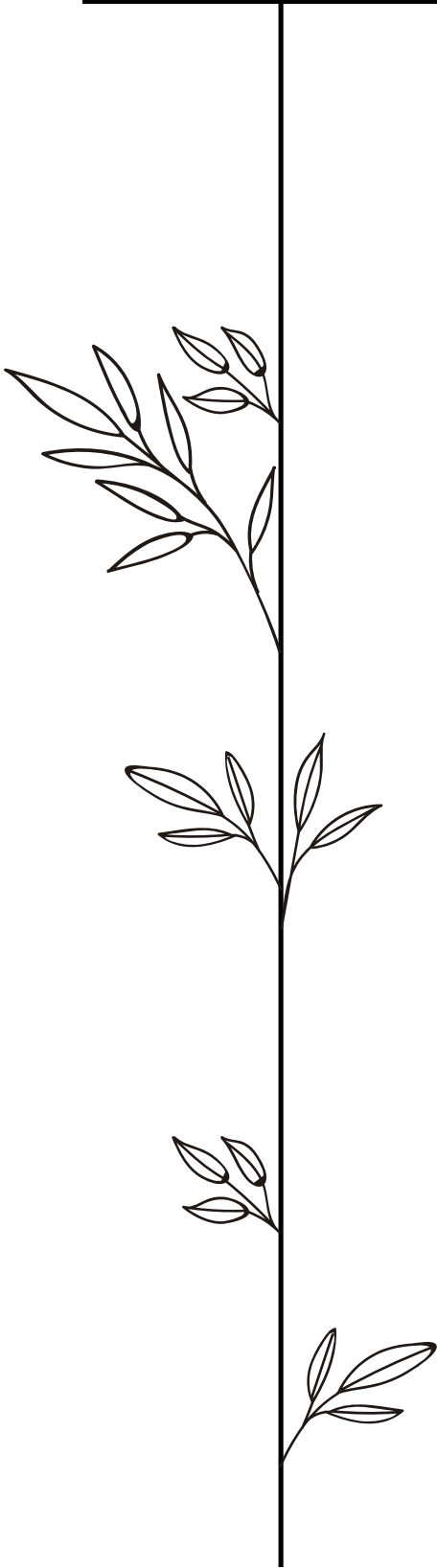
Sulfitos



Cereales con gluten o trigo



Soja



la piKada



BODEGA NACIONAL

BLANCOS

HUELLA DE MERSEGUERA (37.5 CL) | 7,50€

LENEAS D.O. ALBARIÑO | 15,00€

DOMINIO DE CALLES VERDEJO AFRUTADO | 15,00€

VEGA MEZCAN RUEDA D.O. | 15,00€

BEIO GODELLO | 15,00€

MENADE VERDEJO 2021 | 16,00€

FEFIÑANES ALBARIÑO 2021 | 21,00€

TINTOS

HUELLA DE SYRAH (37,5 CL) | 7,50€

ALTO TURIA CRIANZA | 13,00€

VIÑA AMEZQUETA D.O. RIOJA | 15,00€

VEGA MEZCAN D.O. RIBERA | 15,00€

VEGAMAR AUTOR CRIANZA | 15,00€

VIÑA SASTRE ROBLE 2020 | 18,00€

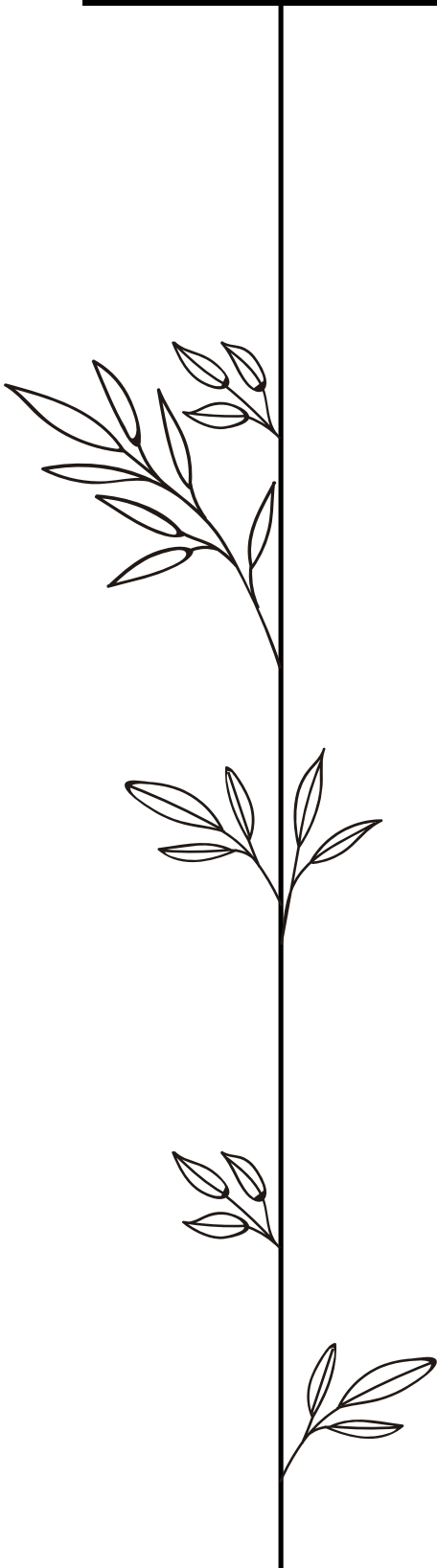
VEGAMAR AUTOR RESERVA | 19,00€

PEGASO ZETA 2020 | 24,00€

ALTOS DE LA MUELA ED.LIMITADA | 80,00€

CAVA

PRIVÉE 18 BRUT NATURE | 16,00€



la piKada



BODEGA INTERNACIONAL

BLANCOS

LÉON BEYER 2019 (FR) | 14,00€

LATOUR CHARDONNAY 2019 (FR) | 19,00€

MARKUS MOLITOR 2020 (GER) | 20,00€

ROSADOS

BY OTT ROSÉ 2021 (FR) | 22,00€

CHAMPAGNE

INSOMNIE BRUT | 40,00€

NICOLAS FEUILLATTE | 40,00€

NICOLAS FEUILLATTE ROSÉ | 45,00€

LOUIS ROEDERER COLLECTION | 52,00€

