

Hamburguesas

CLÁSICA 10,00€

125 gr de carne de ternera con lechuga, tomate, queso cheddar, bacon y gajos de patatas fritas

WAGYU 11,50€

125gr de carne de wagyu con lechuga, cebolla caramelizada, jamón serrano y gajos de patatas fritas

VEGETARIANA 10,00€

Hamburguesa de guisante de 125gr con lechuga, tomate, zanahoria rallada y gajos de patatas fritas

Mini Hamburguesas

*Con pan brioche

UNIKA 5,50€

Carne de ternera, aguacate, huevo de codorniz y bacon

ATREVIDA 5,00€

Carne de ternera, cebolla caramelizada y queso roquefort



 PÍKARA

Postres

*Consulta nuestra variedad casera

 PÍKARA_CARTAGENA10  PÍKARA CARTAGENA

PREGUNTA AL CAMARERO PARA CONOCER LOS ALERGENOS

Pikoteo

Marinera o Marinero	2,00€
Matrimonio de anchoa y boquerón	2.50€
Ensaladilla rusa	4.50€
Pincho de morcilla con pimiento confitado (2 unidades	4.50€
Huevos de codorniz con hilos de puerro y jamón serrano	3.50€
Caballitos negros (4 unidades)	6,00€
Hummus con verduritas crudas y pan tostado	5,00€
Croquetas de pulpo a la gallega (2 unidades)	3.60€
Croquetas de jamón (2 unidades)	3,00€
Brochetas de pollo crujiente con mostaza y miel	3.50€
Dados de bacalao con ali-oli	3.80€
Choricitos a la sidra con azúcar de caña	4.50€

Ensaladas

DE LA TIERRA	8,00€
Lechuga , tomate, pepino, cebolla, atún, zanahoria y olivas	

CÉSAR	9.50€
Mezcla de lechugas variadas, tomate cherry, pollo crujiente, queso parmesano y salsa césar	

RULO DE CABRA	10,00€
Mezcla de lechugas, queso de cabra , taos de bacon, tomate cherry y frutos secos	

Raciones

Patatas bravas (dos salsas)	6,00€
Calamares a la andaluza	9,00€
Alitas de pollo con salsa barbacoa	7.50€
Cazuela de gambones al ajillo con aroma de coñac	12,00€
Timbal de rulo con foie y cebolla caramelizada	12,00€
Huevos rotos con patatas y gulas	7,00€
Huevos rotos con patatas y jamón serrano	7,00€
Tabla de jamón ibérico	14,00€
Tabla de quesos con almendras	12,00€
Hojaldre de setas, foie y virutas de jamón	8,00€
Coca vegetal con verduras de temporada	7,00€
Pulpo asado con alcornoques y pimentón de la Vera	16,00€
Tartar de atún con tomate, cebolla y aguacate	14,00€

Carnes

Lomo alto de ternera con patatas fritas y verduras de temporada	18€
Solomillo de ternera con guarnición	18€
Solomillo de ternera con foie , crema de boletus y patatas fritas	22€
Pluma ibérica a la miel de romero	17€

Pescados

Rodaballo con guarnición de gulas y gambones	18€
Bacalao al horno gratinado con ali oli de tomate	17€
Gallo Pedro con guarnición de tomates confitados y ajetes	17€

Vinos Tintos (Red Wines)



PRECIOS (€)



CAMPILLO C.R......15'00
(D.O. Rioja) Uva 100% Tempranillo 13% Alc.



AZPILICUETA C.R......15'00
(D.R. Rioja) Uva 100% Tempranillo, Mazuelo y Graciano 13,50 % Alc.



POMAL 106 BARRICAS R.V......22'00
(D.O. Rioja) Garnacha, Graciano y Tempranillo 14 % Alc.



VIÑA POMAL 500 C.R......17'00
(D.O. Rioja) Tempranillo y Garnacha 14 % Alc.



HALLAZGO C.R......10'00
(Rioja) Uva 100% Tempranillo 13 % Alc.



PORTIA C.R......16'00
(Ribera del Duero) Uva 100% Tinta Fina 13,50 % Alc.



LEGARIS PARAMOS.....25'00
(Ribera del Duero) Vino de Autor Uva 100% Tinta Fina 15 % Alc.-Rioja



PORTIA ROBLE.....12'00
(D.O. Ribera del Duero) Uva 100% Tinta Fina Ribera del Duero 14 % Alc.



LEGARIS ROBLE.....12'00
(D.O. Ribera del Duero) Uva 100% Tinta Fina 13,50 % Alc.



NUMUM SELECCIÓN.....12'00
(D.O. Jumilla) Uva 100 % Monastrell 14 % Alc.



LA NIETA.....16'00
(D.O. Jumilla) Uva 100% Petit Verdot 14 % Alc.



EQUILIBRIO 9 MESES.....12'00
(D.O. Jumilla) Uva 100% Monastrell 14,50 % Alc.



JUAN GIL C.R......18'00
(D.O. Jumilla) Uva 100 % Monastrell 14 % Alc.



AUSTUM.....14'00
(Ribera del Duero) Vino Ecológico Uva 100% Tinta Fina 14 % Alc.

Vinos Blancos (White Wines)



PRECIOS (€)



EL PASEANTE LA DUDA.....15'00
(D.O. Monterrei) Uva 100% Godello 13 % Alc.



SEÑORÍO DE LIZIA.....10'00
(D.O. Rueda) Uva 100% Verdejo 13,50 % Alc.



LEIRAS.....16'00
(D.O. Rías Baixas) Uva 100% Albariño 12,50 % Alc.



LEGARIS.....15'00
(D.O. Rueda) Uva 100% Verdejo 13,50 % Alc.



VIÑAS DE ANNA.....12'00
(D.O. Cataluña) 80 % Chardonnay y 20 % Gewurztraminer



EQUILIBRIO.....12'00
(D.O. Jumilla) Uva 100% Sauvignon Blanc 12 % Alc.

Vinos Rosados (Rose Wines)



FORTIUS.....10'00
(D.O. Navarra) Tempranillo Merlot 13,50 % Alc.



VIÑAS DE ANNA.....12'00
(D.O. Cataluña) Pinot Noir y Garnacha 13,50 % Alc.

Vinos Espumosos (Sparkling Wines)



ANNA ICE EDITION.....15'00
(CAVA - Cataluña) 80% Chardonnay y 20 % Xarelo Macabeo y Perellada 11,50% Alc.



ANNA ICE EDITION ROSE.....15'00
(CAVA - Cataluña) Pinot Noir y Chardonnay 11,50 % Alc.



ANNA BLANC DE BLANC.....15'00
(CAVA - Cataluña) Chardonnay Xare-lo Perellada y Macabeo 115-50 12 % Alc.



ANNA BRUT ROSE SLEEVE.....15'00
(CAVA - Cataluña) 70 % Pinot Noir 30 % Chardonnay 11,50 % Alc.



ARTE COLLECTA BLANC DE BLANC.....22'00
(CAVA - Gran Reserva) Chardonnay, Xare-Lo y Perellada 11,50 % Alc.



LAURENT PERRIER.....45'00
(D.O. CHAMPAGNE) Chardonnay Pinot Noir y Pinot Meunier 12 % Alc.