

ESTILO ANDALUZ

Un espacio distendido y abierto a la ciudad en el que, con la tradición de la cocina andaluza como base, reinventamos la experiencia de los bocados en un ambiente exclusivo y vanguardista. Todo ello acompañado de los mejores vinos de la zona y con un toque gourmet que sorprenderá a nuestros huéspedes y visitantes.

Vive una experiencia memorable como en las clásicas tabernas andaluzas, con la personalidad y sofisticación únicas del Picador.

PICADOR

ENTRE CHARLAS Y RISAS

Ostra Nº2 (Natural, Fresca ó Picante)	7.-
Tartar de solomillo de vaca vieja del país sobre pan brioche	30.-
Gambón y porra cítrica de zanahoria morada	20.-
Aguacate tatemado, ventresca de atún y alioli negro	18.-
Alcachofas con anguila, huevo y salsa de vermut blanco	26.-
"Pescaito" y huevo frito con polvo de shiso y yuzu	18.-
◇ Berenjena asada, miso cítrico, miel de Frigiliana y gel de zanahoria amontillada	16.-
Patatas rotas, fritas y bravas	18.-
Croquetas de bogavante	20.-
Croquetas de cecina y tuétano asado	16.-
Tabla de quesos andaluces	22.-
Jamón Ibérico de bellota Dehesa de los Monteros	35.-

DESDE EL MAR

Mollete de cazón en adobo al estilo malagueño con chucrut casero	18.-
Pasta rellena de gamba de Garrucha, caldo de pintarroja y crema agria	30.-
Pescado de lonja frito y porra de piparra	36.-
Arroz a la llauna con lomo de atún rojo y manteca "colorá"	30.-

"En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas"

DESDE LA TIERRA

Bikini de oreja confitada, queso Comté, mayonesa de cacahuete y salsa brava	18.-
Magret de pato lacado con miel de Frigiliana y maíz	32.-
Canelón de chivo, su jugo y salsa de queso Payoyo	28.-
Presa ibérica, puré de boniato y setas encurtidas	34.-



PEQUEÑOS DELITOS

Milhojas de pestiños con helado de naranja	12.-
Tarta cremosa de queso y pistacho	12.-
◇ Piña y coco	10.-
Chocolate en texturas	14.-
Profiterol de mango	12.-

◇ PLATO VEGANO · IVA INCLUIDO

"Todos los productos se elaboran en un área donde hay alérgenos. Para aquellos con alergias, intolerancias o requisitos dietéticos que deseen información sobre los ingredientes utilizados, le solicitamos que consulte a un miembro del equipo"

EN PICADOR CREEMOS QUE EL BUEN COMER RADICA PRINCIPALMENTE
EN SABER ELEGIR Y ESTAS SON PARTE DE LAS MARAVILLAS
DE NUESTRA TIERRA QUE NO TE PUEDES PERDER.

JAMÓN DE LA DEHESA DE LOS MONTEROS

Proveniente de cerdos de Pura Raza Ibérica criados en libertad en el corazón
de la Serranía de Ronda, con una alimentación basada en tres tipos
distintos de bellotas y castañas, que aportan dulzor y fuerza.
Debido a su contenido en ácido oleico, producen un efecto beneficioso sobre
el colesterol en sangre y su aporte en proteínas y vitaminas, contribuyen al buen
funcionamiento del cerebro y sistema nervioso.

PATATA DE CÓRDOBA

Su calidad nutritiva es mayor frente a otro tipo de patatas, siendo una gran fuente
de carbohidratos que aportan mucha energía, así como también son ricos en potasio, vitamina C,
vitamina B, ácido fólico y minerales como el magnesio y el hierro.

MIEL DE FRIGILIANA

La miel de Frigiliana es un producto artesanal único en España,
conocida por ser la única miel de caña producida en Europa.
Elaborada en la fábrica de miel de caña Nuestra Señora del Carmen, en el pueblo malagueño de Frigiliana,
esta miel se obtiene a partir del jugo de la caña de azúcar, sin aditivos ni conservantes.
Su textura densa, color oscuro y sabor dulce con notas ligeramente tostadas la convierten en un
ingrediente tradicional en la gastronomía andaluza.

AGUACATE DE LA AXARQUÍA

El aguacate de la Axarquía es uno de los productos más emblemáticos de esta comarca malagueña,
reconocida por su clima subtropical, ideal para el cultivo de frutas exóticas.
Destaca por su sabor suave y cremoso, con una textura mantecosa y un alto contenido en grasas saludables.

THE ANDALUSIAN WAY

A relaxed space open to the city with the tradition of Andalusian cuisine as a base, where we reinvent the tapas experience in an exclusive and avant-garde atmosphere, paired with the best local wines and with a gourmet touch that will surprise our guests and visitors.

Experience a memorable moment just like in the classic Andalusian taverns, with a unique personality and sophistication of El Picador.

PICADOR

WHILE EATING AND LAUGHING

Nº2 Oyster (Natural, Fresh, or Spicy)	7.-
Aged beef tenderloin tartare on toasted brioche	30.-
King prawn with purple carrot and citrus "Porra"	20.-
Charred avocado, tuna belly and black aioli	18.-
Artichokes with eel, egg and white vermouth sauce	26.-
"Pescaito" and fried egg with shiso and yuzu powder	18.-
◇ Roasted eggplant, citrus miso, Frigiliana honey and carrot amontillado gel	16.-
Broken, fried and spicy potatoes	18.-
Lobster croquettes	20.-
Cecina croquettes and roasted bone marrow	16.-
Andalusian cheese selection	22.-
Dehesa de los Monteros acorn-fed Iberian ham	35.-

FROM THE SEA

Mollete bread sandwich with Malaga style marinated dogfish and homemade sauerkraut	18.-
Stuffed pasta with Garrucha shrimp, catshark broth and sour cream	30.-
Fried fresh fish from the market and piparra pepper "porra"	36.-
"A la llauna" rice with bluefin tuna loin and red lard	30.-

"In compliance with current health regulations, this establishment guarantees that seafood products intended for raw consumption, or those that, due to their processing, have not been heated above 60°C at the center of the product, have been frozen at -20°C for at least 24 hours"

FROM THE LAND

Bikini sandwich with confit pork, Comté cheese, peanut mayonnaise and spicy brava sauce	18.-
Duck breast lacquered with Frigiliana honey and corn	32.-
Goat cannelloni, its jus and payoyo cheese sauce	28.-
Iberian pork, sweet potato purée and pickled mushrooms	34.-



SWEET SINS

Mille-feuille of pestiños with orange ice cream	12.-
Creamy cheesecake with pistachio	12.-
◇ Pineapple and coconut	10.-
Chocolate in textures	14.-
Mango profiterole	12.-

◇ VEGAN DISHES · VAT INCLUDED

"All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a one of our team members."

AT PICADOR WE BELIEVE THAT EATING WELL IS MAINLY ABOUT KNOWING
HOW TO CHOOSE AND THESE ARE SOME OF THE WONDERS
OF OUR LAND THAT YOU CANNOT MISS.

DEHESA DE LOS MONTEROS HAM

Coming from Pura Raza Ibérica pigs are reared in the wild in the heart of Serranía de Ronda, with a diet based on three different types of acorns and chestnuts, which provide sweetness and strength. Due to their oleic acid content, they have a beneficial effect on blood cholesterol and their protein and vitamin content contribute to the proper functioning of the brain and nervous system.

POTATO FROM CORDOBA

These potatoes stand out for their quality and flavour thanks to the red soils of the area. Their nutritional quality is higher than other types of potatoes, being a great source of carbohydrates that provide a lot of energy, as well as being rich in potassium, vitamin C, vitamin B, folic acid and minerals such as magnesium and iron.

FRIGILIANA HONEY

Frigiliana honey is a unique artisanal product in Spain, known for being the only sugarcane honey produced in Europe. Produced at the Nuestra Señora del Carmen sugarcane honey factory in the Malaga town of Frigiliana, this honey is obtained from sugarcane juice, without additives or preservatives. Its dense texture, dark color, and sweet flavor with slightly toasted notes make it a traditional ingredient in Andalusian cuisine.

AXARQUIA AVOCADO

The Axarquía avocado is one of the most emblematic products of this region of Málaga, renowned for its subtropical climate, ideal for growing exotic fruits. It stands out for its smooth, creamy flavor, with a buttery texture and high content of healthy fats.