



restaurants

de confiança

www.an grup.com

BIG MONTADITOS



Montaditos XXL. Mini-tapas sobre nuestro pan de "rampoina ullada" hecho a mano y fórmula de la casa

Tortillón de patatas con cebolla y pan con tomate	2,75	Hummus con bacón crujiente, pimentón de La Vera y frisé	2,75
Ensalada de cangrejo y mayonesa	2,75	Chistorra con queso fundido	3,70
Sobrasada, toque de miel y huevo de codorniz	2,75	Jamón ibérico de bellota	3,90
Atún con aceitunas y tomate	2,75		
Pan de coca con tomate	1,90		

ENSALADAS

Frescas, ligeras, clásicas, raritas, ... pero todas tremadamente buenas!

Ensaladilla Rusa con bonito del norte y picos	4,10
Ensaladilla de pasta y langostinos	4,70
Ensalada de calabacines y mozzarella al pesto	4,80
Ensaladilla de salmón ahumado con patata y eneldo	5,70
Ensalada de bonito, tomate de temporada, aceitunas de Kalamata y cebolla de Figueres	6,00

PLATILLOS



Guisos y platos de cuchara caseros, hechos con tiempo, para que tengan todo el sabor del mundo

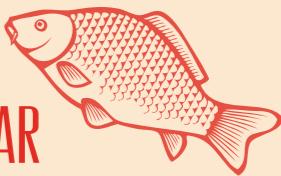
Alitas de pollo BBQ	4,50	Albóndigas caseras	5,00
Risotto de tres quesos (gorgonzola, parmesano, roquefort)	4,90	Dados de pollo de corral al ajillo	5,80
Canelón de pularda rustida con parmentier	5,10	Pulpo con patatas e ibérico al pimentón dulce	12,20

TAPAS

Nuestro homenaje a las tapas tradicionales de toda la vida, muy bien hechas y con productos recién traídos del mercado

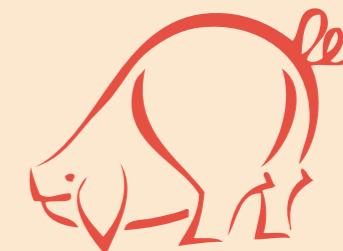
Una de olivas variadas	3,00
Bomba atómica de la Barceloneta	4,00
Patatas bravas	4,20
Croquetas de jamón ibérico de bellota	4,40
Croquetas de gorgonzola y nueces	4,20
"Papas arrugás" con mojo picón	4,20
Brie frito con dos sésamos y mermelada de tomate	4,20
Tortilla gruesa de patata y cebolla, hecha al momento	4,30
Miniespárragos a la plancha con brie fundido	4,50
Salteado de verduras y setas de temporada	5,10
Alcachofas fritas	5,50
Trío de hamburguesitas de ternera caseras	5,70
Huevos estrellados con jamón ibérico de bellota	6,70
Brochetas de pollo y gambón con salsa de curry y coco	6,30
Tartar de solomillo de ternera	8,60
Taco de vaca vieja fileteado	8,90

FRESCOS del MAR



Vamos de "mercados y lonjas" a diario para encontrarlos bien frescos. Y si no los encontramos, pues hoy no hay.....

Boquerones caseros en vinagreta	5,25
Rabas de sepia a la andaluza	6,10
Navajitas con olivada y piñones	6,90
Surtid de pescadito frito de la lonja	7,65
Dados de atún en tempura con mayonesa de wasabi	8,50
Lomo de salmón marinado al gin tonic, blinis y crema agria con eneldo	9,50
Tartar de atún rojo de Barbate con salsa de miso blanco y fritura de alga nori	13,40



•RINCÓN del JAMÓN• CHARCUTERÍA y QUESOS

Nadie se va de Piscolabis sin probar alguno de nuestros platos con jamón, ¡tú cuál o cuáles escoges!

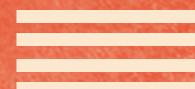
Jamón ibérico de bellota	R. 16,30 T. 10,90
Bocata de jamón ibérico de bellota, con tomate, aceite de oliva virgen y sal	7,55
Montadito de jamón ibérico de bellota	3,90

IVA incluido

Tenemos a vuestra disposición la información sobre alérgenos. Preguntá a nuestros camareros.



www.an grup.com



BIG MONTADITOS



Montaditos XXL!! Mini-tapes sobre el nostre pa de "rampoina ullada" fets a mà i fórmula de la casa.

Truitot de patates amb ceba i pa amb tomàquet	2,75
Amanida de cranc i maionesa	2,75
Sobrassada, toc de mel i ou de guatlla	2,75
Tonyina amb olives i tomàquet	2,75
Pa de coca amb tomàquet	1,90

AMANIDES

*Fresques, lleugeres, clàssiques, raretes, ...
Però totes tremendament bones!!*

Amanida russa amb bonítol del nord i bastonets	4,10
Amanida de pasta i llagostins	4,70
Amanida de carbassons i mozzarella al pesto	4,80
Amanida de salmó fumat amb patata i anet	5,70
Amanida de bonítol, tomàquet de temporada, olives de Kalamata i ceba de Figueres	6,00

PLATS CASOLANS



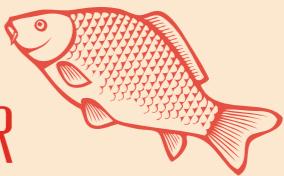
Guisats i plats de cullera casolans, fets amb temps, fent xup-xup, perquè tinguin tot el sabor del món.

Aletes de pollastre BBQ	4,50
Risotto de tres formatges (gorgonzola, parmesà, roquefort)	4,90
Caneló de pularda rostida amb parmentier	5,10

TAPES

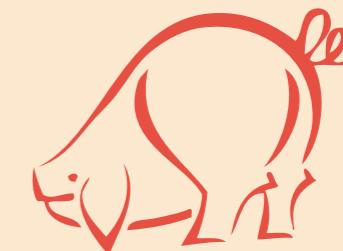
El nostre homenatge a les tapes tradicionals de tota la vida, molt ben fetes i amb productes frescos del mercat.

Una d'olives variades	3,00
Bomba atòmica de la Barceloneta	4,00
Patates braves	4,20
Croquetes de pernil ibèric de gla	4,40
Croquetes de gorgonzola i nous	4,20
"Papas arrugás" amb mojo picón	4,20
Brie fregit amb dos sèsams i melmelada de tomàquet	4,20
Truita gruixuda de patata i ceba, feta al moment	4,30
Mini espàrrecs a la planxa amb brie fos	4,50
Saltat de verdures i bolets de temporada	5,10
Carxofes fregides	5,50
Trio d'hamburgueses de vedella casolanes	5,70
Ous estrellats amb pernil ibèric de gla	6,70
Broquetes de pollastre i gamba amb salsa de curri i coco	6,30
Tartar de filet de vedella	8,60
"Taco" de vaca vella filetejat	8,90



FRESCS del MAR

Anem a mercats i llotges a diari per trobar-los ben frescos. I si no els trobem, doncs avui no n'hi ha...	
Seitons casolans amb vinagreta	5,25
Raves de sípia a l'andalusa	6,10
Navalletes a la planxa amb olivada i pinyons	6,90
Assortit de peixet fregit de la llotja	7,65
Daus de tonyina en tempura amb maionesa de wasabi	8,50
Llom de salmó marinat al gin tonic, blinis i crema agra amb anet	9,50
Tartar de tonyina vermella de Barbate amb salsa de miso blanc i fregit-la d'alga nori	13,40



•RACÓ del PERNIL•

Ningú marxa del Piscolabis sense tastar algun dels nostres plats amb pernil, tu quin o quins tries?

Pernil ibèric de gla	R. 16,30 T. 10,90
Entrepà de pernil ibèric de gla, amb tomàquet, oli d'oliva verge i sal	7,55

Montadito de pernil ibèric de gla	3,90
Ous estrellats amb pernil ibèric de gla	6,70

IVA inclos

Tenim a la vostra disposició la informació sobre al·lèrgens. Pregunta als nostres cambrers.