

Picar

ETEN & DRINKEN

OM MEE TE BEGINNEN

Olijven **PB** 4.5
gemarineerde olijven

Geroosterde Amandelen **PB** 4.5
met rozemarijn

Pimientos de Padrón **PB** 7.5
geroosterde Padrón pepers met zeezout

Brood & Dippen (**PB optie**) 6.5
Spaans brood met verse tomatendip en aioli

Bitterballen (6 stuks) (**PB optie**) 7.5
met mosterd

Conservas Sardinas 8.5
met Spaans brood, roomboter en Fleur de Sel

Pelgarnalen 9.5
traditioneel geserveerd met een rijke whisky
roomsaus

OESTERS (per stuk / half dozijn)

“Classique” 3.75/21.5
een beetje citroen en een vleugje tabasco voor
de perfecte kick

“Framboise” 3.75/21.5
een zoetzure frambozenvinaigrette voor een
verfrissende twist

“Tipsy Tonic” 4/22.5
met een frisse granité van onze favoriete citrus
gin & tonic

Speciales d'Hélie, een Franse oester,
gekweekt in het oudste oesterbekken van
Normandië. Een knapperige textuur met mooi
evenwicht tussen zout en zoet.



4.5

4.5

7.5

6.5

7.5

8.5

9.5

3.75/21.5

3.75/21.5

4/22.5

HAMMEN & KAZEN

Truffel Manchego **✓** 6.5
harde schapenkaas uit Spanje met rijke
truffelsmaak

Délice de Bourgogne **✓** 8.5
verfijnde triple roomkaas uit Frankrijk gemaakt
van koemelk geserveerd met appelstroop en toast

Paleta Iberico, Cebo de Campo 12.5
Spaanse ham van 100% Iberico varken, 20
maanden gerijpt

Kaasplank **✓** 14.5
4 verschillende kazen geserveerd met toasts en
druiven

- Délice de Bourgogne - verfijnde triple roomkaas uit Frankrijk gemaakt van koemelk
- Truffel Manchego - krachtige, harde, truffelkaas van schapenmelk uit Spanje
- Rotterdamse Overjarige Kaas - lokale, krachtige koemelk kaas, lekker zout en pikant
- Roquefort - pittige blauwe Franse schimmelkaas gemaakt van schapenmelk

Charcuterieplank 13.5
mix van 3 verschillende hammen en/of worsten
met grissini en tafelzuur

PICAR'S BORRELPLANK

Picar's Borrelplank 32.5
krokante kip, pimientos de Padrón, calamari,
camembert au four en bruschetta pomodoro

Ook vegetarisch te bestellen met
kleine nacho en croquetas truffel

PINCHOS & BRUSCHETTAS (per stuk)

Bruschetta Pomodoro **PB** 3.5

Bruschetta Oeuf Mayonnaise **✓** 3.5

Pincho Basilicum Mascarpone en Chili Tomaatjes **✓** 4

Pincho de Jamon y Manchego 4.5

Pincho Harissa Hummus & Geroosterde Druiven **PB** 4

KOUDE GERECHTEN

Tomato Salad Coeur de Boeuf **PB** 8.5
frisse tomatensalade met dragon vinaigrette

Burrata & Gegrilde Perzik **✓** 9.5
romige burrata met gegrilde perzik en kruidige
basilicum mascarpone, chili tomaatjes en pistache

Tuna Crudo 11.5
dun gesneden tonijn met jalapeño, zoete Spaanse
ui in een zoetzure vinaigrette van passievrucht

Vitello Tonnato 11.5
een klassieke bereiding van kalf en tonijn met
crunchy kappertjes

Watermeloen & Feta (**PB optie**) 9.5
gemarineerde en gegrilde watermeloen met frisse
basilicum-munt dressing, geroosterde pitten en
rommige feta crumble

Steak Tartare 11.5
traditionele versie van de steak tartare met eigeel
crème en truffelmayonaise
gemarineerde en gegrilde

✓ = Vegetarisch
PB = Vegan (optie)

UIT DE FRITUUR

Krokante Kip van kippendijen met rokerige chilimayonaise	8.5
Patatas Bravas ✓ (PB optie) Spaanse pittige bravas-saus en aioli	6.5
Croquetas Ibericoham (4 stuks) met aioli	7.5
Croquetas Truffel (4 stuks) PB met truffelmayonaise	7.5
Calamari gefrituurde inktvisringen met frisse knoflook- yoghurtdip	8.5
Gefrituurde Aubergine ✓ krokante aubergine met romige bieten tzatziki en granaatappelpitjes	9

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Salami & Nduja kleine pizza met romige ricotta nduja crème, venkel en pittige salami op een basis van tomatensaus en mozzarella	11.5
Pizzetta Burrata ✓ kleine pizza met smashed burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella met Iberico ham +4.5	11.5
Pizzetta Truffled Mushrooms ✓ (PB optie) kleine pizza met geroosterde paddenstoelen, truffelolie op een basis van truffelsaus en mozzarella	11.5
Cheesy Garlic Bread ✓ (PB optie) gemaakt van ons huisgemaakte pizzadeeg met knoflookboter, mozzarella en Parmezaanse kaas	7.5
Gamba Pil Pil gepelde garnalen in een pittige olie met knoflook en citroen	9.5

UIT DE OVEN

Nachos ✓ bedekt met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse pico de gallo	11
Camembert au Four ✓ warme camembert uit de oven met oregano en een zoet pittige chilli honing	12
Albondigas (PB optie) Spaanse, gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	9.5
Miso Aubergine ✓ gebakken aubergine met miso en huisgemaakte smokey baba ganoush	9.5
Pollo Rojo malse kippendij gestoofd in een licht pittige en kruidige tomatensaus	9

VAN DE BAKPLAAT

Spitskool met Parmezaanschuim ✓ geroosterde spitskool met een knapperige notencrumble en luchtige schuim van Parmezaanse kaas	8.5
Steak Béarnaise malse steak met klassieke béarnaise van dragon en boter PB optie: Steak Chimichurri vegan steak met een kruidige chimichurri dressing	13
Kabeljauw in Beurre Blanc op de huid gebakken Kabeljauw in een rijke dashi beurre blanc met foreleitjes	13
Groene asperges & zalm geroosterde groene asperges met miso gelakte zalm en sesamzaadjes	13
Kip in Pernod gebakken kippendij in een rijke roomsaus op basis van Pernod en safran	9.5

✓ = Vegetarisch
PB = Vegan (optie)

UIT DE PAN

Gnocchi ✓ gevuld met ricotta in een botersaus met kappertjes, salie en Parmezaanse kaas	9.5
Schelpjes in witte wijn gestoofde mosselen & kokkels met salsa verde	11
Black Tiger Gamba's in knoflook gebakken gamba's afgeblust met sambuca	11.5
Geroosterde Courgette ✓ courgette van de plancha met tahina-yoghurt, pistache, feta en granaatappelpitjes	9.5
King Oyster Mushrooms ✓ in misoboter gebakken king oyster paddenstoel met doperwtenpuree en hazelnootjes	8.5

ZOET

Tiramisu ✓ luchtige tiramisu, traditioneel bereid met Marsala	8.5
Crème Brûlée ✓ romige vanille crème brûlée met frambozen	8.5
Splitje ✓ huisgemaakte vanille roomkwark met sinaasappel curd, amandelschaafsel en schuim van meringue	8.5
Mokka Martini ✓ met vanille-ijs, crumble en schuim van Baileys	8.5
Chocolate Brownie ✓ warm geserveerd met vanille-ijs	8.5
Affogato PB vegan vanille-ijs en espresso	4.5



SCAN FOR ENGLISH MENU & ALLERGENS
SCAN VOOR ALLERGENENKAART
Allergieën? Laat het ons weten, we helpen je graag!