



RESTAURANTE

**PIER19**

## CARTA

# PIER 19

### Entrantes Frios

Salmón de Uga. . . . .	16€
Tabla de quesos canarios. . . . .	8€/15€
Jamón Ibérico  . . . . .	15€/25€
Ensaladilla Pier 19 con anguila ahumada . . . . .	12€
Carpaccio de cherne con crema de aguacate, tomate y cilantro. . . . .	15€
Antipasto de presa ibérica con caviar de AOVE picual, crema de parmesano, trufa blanca y sorbete de mostaza. . . . .	16€
Foie Micuit con dulce de tomate y gel de malvasía volcánica . . . . .	15€
Tomate mimético relleno de straciatella de vaca canaria, gazpacho de aguacate y jalapeño con tartar de camarón soldado o gamba blanca, según temporada . . . . .	19€
Ceviche de cherne con aguacate y tortillas de cilantro y aguacate (20 min) . . . . .	19€
Tartar de atún rojo con yema curada en ponzu de la casa. . . . .	19€

### Mariscos a la brasa

Navajas a la brasa con salsa verde mexicana y aceite de ajo tostado . . . . .	20€
Mejillones provenzales a la brasa . . . . .	16€
Almejas a la marinera. . . . .	20€
Gamba blanca del mediterráneo con aceite de mandarina . . . . .	18€

### Ensaladas

Ensalada César con pollo a la parrilla y crujiente de parmesano . . . . .	13.50€
Ensalada de queso de cabra, manzana y frutos secos con miel y soja . . . . .	12.50€
Ensalada de calamar a la brasa con salsa thai de tunos, papaya verde, kimchi y wakame. . . . .	16€

### Entrantes Calientes

Pulpo a la brasa sobre puré de batata asada y aire de azafrán . . . . .	18€
Pulpo a la gallega . . . . .	15€
Revuelto de boletus con espárragos trigueros y trufa . . . . .	14.50€
Alcachofas a la brasa sobre puré de papas, huevo escalfado y jamón ibérico . . . . .	14€
Crustyllant de cherne con sashimi ahumado . . . . .	3.50€/Ud.
Croqueta de cecina con pico de gallo sobre cecina ahumada . . . . .	3.50€/Ud.
Calamares saharianos a la andaluza con papas fritas y ensalada de brotes tiernos. . . . .	16.50€
Rollitos crujientes de verduras y langostinos sobre guacamole y salsa oriental . . . . .	10€
Papas arrugadas con dos mojos . . . . .	7€
Gambas al ajillo . . . . .	12€
Tacos de merluza rebozados con mayonesa trufada . . . . .	19.50€
Huevos estrellados con jamón ibérico y yema flambeada . . . . .	12€
Queso herreño asado con dulce de tomate y miel de caña . . . . .	12€
Garbanzada con ibérico. . . . .	12€
Champiñones rellenos de provolone y bechamel de jamón ibérico, gratinados con ali oli y nueces . . . . .	15€/4Ud.
Canelones de puerro rellenos de lechazo confitado con scamorza ahumada sobre ragú de setas. . . . .	18€/4Ud.

### Arroces y Pastas

Risotto negro con alioli gratinado y langostinos. . . . .	15€
Risotto del bosque trufado, boletus y espárragos trigueros . . . . .	15.50€
Tagliatelle con beef de ternera, brócoli, ajo y soja . . . . .	15€
Espaguetis con gambas, tomate, ajo y perejil . . . . .	14.50€
Espaguetis con almejas al ajillo . . . . .	18€

## De la tierra\* a la parrilla

Confit de pato con puré de manzana, salsa de PX y papas carbón . . . . .	18€
Chuletillas de cordero lechal al aroma de sarmiento con papas fritas y sus padrones	21€
Paella de verduras con gigot de cordero embarrado a la brasa (Mín 2 pax) . . . . .	18€ /pp.
Secreto ibérico a la parrilla con papas confitadas y chimichurri rojo . . . . .	20€
Solomillo de ternera con rulo de tuétano, finas hierbas parmentier y verduras a la brasa . . . . .	22€
Lomo alto de ternera con puré de papas, pimiento y ajo a la brasa . . . . .	20€
Lomo bajo de rubia gallega con pimientos a la brasa y papas fritas. . . . .	30€ /500 gr.
Hamburguesa de vaca rellena de herreño con tomate seco, provolone, cecina ahumada y chutney de tomate. . . . .	16€

## Del mar\* a la parrilla

Merluza a la brasa sobre espejo de calabaza ahumada con espaguetis de mar y espárragos trigueros . . . . .	22€
Cherne ahumado con chimichurri de algas, yuca frita, crema de batata y cebolla encurtida . . . . .	24€
Salmón a la brasa sobre puré de papas, espárragos trigueros y tomates asados acompañado de reducción de Pedro Ximénez y aceite de albahaca . . . . .	19€
Tataki de atún rojo macerado en nuestra salsa ponzu, vinagreta de tomate y tapenade de aceitunas y algas. . . . .	19€
Bacalao confitado con puré de castaña, cebolla caramelizada, dulce de tomate y aire de su jugo y azafrán . . . . .	19€

\*Todos nuestros platos de carne y pescado vienen con su guarnición cuidadosamente seleccionada por nuestro chef, pero en Pier 19 tenemos muchas opciones.

### guarniciones

Papas fritas. . . . .	3€
Papas confitadas al horno . . . . .	3€
Verduras salteadas . . . . .	4.50€
Ensalada . . . . .	3€
Pimiento asado . . . . .	2€
Puré de papas . . . . .	3€
Crema de batata . . . . .	3€



### salsas

Alioli. . . . .	1€
Bearnesa . . . . .	2.50€
Chimichurri rojo . . . . .	2€
Salsa de champiñones . . . . .	2.50€
Pedro Ximénez . . . . .	2€

## Vegetarianos

Verduras a la parrilla con romescu de kimchi . . . . .	15€
Salteado de verduras con huevo escalfado	12€
Hummus de remolacha con endivias y pico de gallo . . . . .	13€

## Para los más pequeños

Minihamburguesas con cebolla dulce y cheddar (4 uds.) . . . . .	12.50€
Combinado infantil con croquetas de ibérico, pollo crunchy y papas . . . . .	10€
Pechuga de pollo empanada con papas fritas . . . . .	9€
Espaguetis a la boloñesa . . . . .	9€

## Caprichos dulces

Chajá uruguayo con dulce de leche y melocotón . . . . .	6.50€
Cream brulée a la naranja . . . . .	6€
Rocky Road con pistachos pecanos y arándanos con su helado. . . . .	7€
Tarta de la abuela de chocolate y galletas	6.50€
Tarta de queso con espiral de maracuyá en tres texturas y su helado . . . . .	7€
Petit gateau con helado de vainilla de Madagascar (20 min) . . . . .	7.50€
Yogurt griego con miel y nueces . . . . .	5€
Sorbete de limón con vodka negro o cava	5.50€
Armonía de mango de mogán con chutney especiado, teja crujiente con mousse y su helado . . . . .	7.50€
Carpaccio de piña tropical con helado de limoncello de la casa, melón frisante y granada . . . . .	8€



PIER 19