RESTAURANTE

PIER19

MENU

PIER19

Entrantes Fríos

Salmón de Uga	16.50€
Tabla de quesos canarios	8.50€/16€
Jamón Ibérico 5J	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 stracciatella 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 ponzú 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	13€
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 con 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	12.50€
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	17€
Tagliatelle con beef de ternera, brócoli, ajo y soja	16€
Espaguetis con gambas, tomate, ajo y perejil.	16€
Espaguetis con almejas al ajillo	18€

IGIC Incluido en el precio

Por las características de instalación, manipulación y elaboración en nuestra cocina, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

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 . . . 24€

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 y su cococha sobre espejo de calabaza ahumada con espaguetis de mar y barbacoa asiática de miso . . . . . 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 . . . . . 19€

Bacalao confitado con puré de castaña, cebolla caramelizada, dulce de tomate y pil pil de 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 y pesto de pistacho . . . . . 15€

Salteado de verduras con huevo escalfado . . 12€

Hummus de remolacha con endivias y pico de gallo . . . . . 13€

Para los más pequeños

Combinado infantil con croquetas de ibérico, pollo crunchy y papas . . . . . 10€

Pechuga de pollo empanada con papas fritas 9€

Espaguetis a la boloñesa . . . . . 9€

IGIC Incluido en el precio

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€

Hojaldre free vegano con crema de mango, nata de coco y salsa de chocolate 70% (libre de alérgenos) . . . . . 7.50€

PIER 19