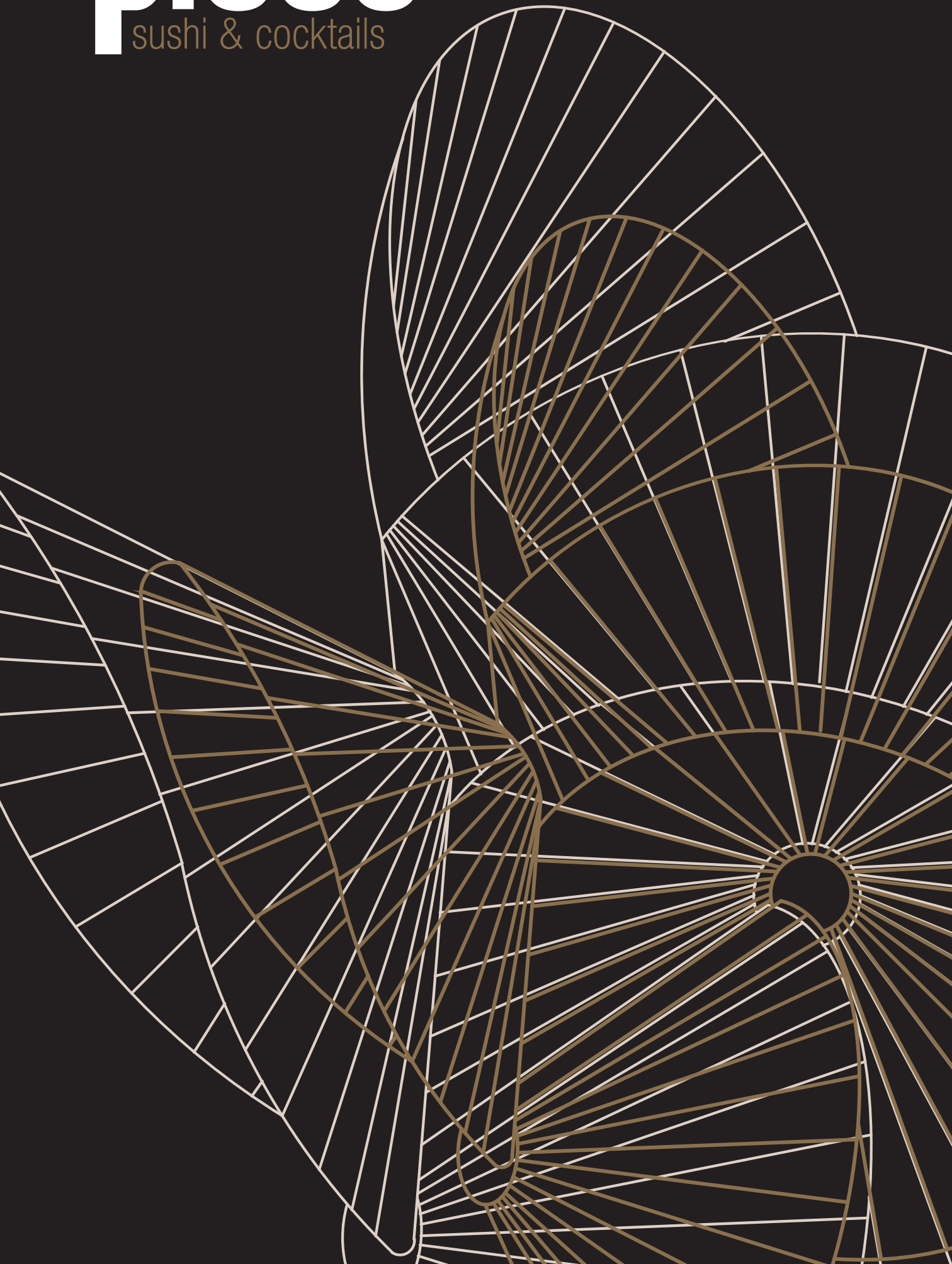


picco

sushi & cocktails



Entrantes Starters - Vorspeisen

SOPA DE MISO - MISO SOUP - MISOSUPPE 🍴	7,95 €
Sopa de miso, alga wakame, tofu, setas shimeji y cebollino. Miso soup, wakame seaweed, tofu, shimeji mushrooms and chives. Misosuppe, Wakame-Algen, Tofu, Buchenpilze und Schnittlauch.	
EDAMAME 🍴	7,95 €
Habas de soja - Soya beans - Sojabohnen	
JAPO - TACO 🍴🍴🍴🍴	18,95 €
Tartar de atún, guacamole casero y togarashi Tuna tartare, homemade guacamole and togarashi Thunfischtartar, hausgemachte Guacamole und Togarashi	
CARPACCIO DE ATÚN ROJO 🍴🍴	19,95 €
Carpaccio de atún rojo con vinagreta de frutas y caviar de romero. Red tuna carpaccio with fruit vinaigrette and rosemary caviar. Carpaccio vom roten Thunfisch mit Fruchtvinaigrette und Rosmarinkaviar.	
CEVICHE NIKKEI DE LUBINA 🍴🍴	18,50 €
Supremas de Lubina cortada con cebolla morada, dados de mango y aguacate. Sea Bass Supremes cut with red onion, diced mango and avocado. Wolfsbarsch-Supreme, geschnitten mit roten Zwiebeln, gewürfelter Mango und Avocado.	
GYOZAS DE POLLO - CHICKEN GYOZAS - HÄHNCHEN-GYOZAS 🍴🍴🍴	13,75 €
Empanadillas japonesas rellenas de pollo. Japanese dumplings stuffed with chicken. Japanische Teigtaschen mit Hähnchenfüllung.	
GYOZAS DE LANGOSTINOS - PRAWNS GYOZAS - GARNELEN-GYOZAS 🍴🍴🍴	13,75 €
Empanadillas japonesas rellenas de langostinos. Japanese dumplings stuffed with prawns. Japanische Teigtaschen gefüllt mit Garnelen.	
GYOZAS DE VERDURAS - VEGETABLE GYOZAS - GEMÜSE-GYOZAS 🍴🍴🍴	13,75 €
Empanadillas japonesas rellenas de verduras. Japanese dumplings stuffed with vegetables. Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung.	
TORI KARAAGE 🍴🍴🍴	16,75 €
Pollo marinado, empanado y frito, acompañado de mayonesa picante. Marinated, breaded, fried chicken, served with spicy mayonnaise. Mariniertes, paniertes und gebratenes Hähnchen mit würziger Mayonnaise.	
TEMPURA DE LANGOSTINO - SHRIMP TEMPURA - RIESENGARNELEN-TEMPURA 🍴🍴🍴	19,75 €
Langostino frito en tempura. Shrimp fried in tempura. Frittierte Riesengarnelen in Tempurateig.	
TEMPURA MIXTA - MIXED TEMPURA - GEMISCHTES TEMPURA 🍴🍴🍴	18,95 €
Verduras, pescado y langostino frito en tempura. Vegetables, fish and shrimp fried in tempura. Frittiertes Gemüse, Fisch und Garnelen in Tempurateig.	

Especial Picco Picco special - Picco Spezial

TATAKI DE SALMÓN TEMPURIZADO 	22,95 €
TEMPURIZED SALMON TATAKI	
TEMPURIERTES LACHS-TATAKI	
Salmón tempurizado con arroz al teriyaki.	
Samon tempura with teriyaki rice.	
Lachs-Tempura mit Teriyaki-Reis.	
TARTAR DE ATÚN - TUNA TARTARE - THUNFISCHTATAR  	19,95 €
Tartar de atún con aguacate y salsa ponzu picante.	
Tuna tartare with avocado and spicy ponzu sauce.	
Thunfischtartar mit Avocado und pikanter Ponzu-Sauce.	
TARTAR DE SALMÓN - SALMON TARTARE - LACHSTATAR  	18,95 €
Tartar de salmón con aguacate y salsa ponzu picante.	
Salmon tartare with avocado and spicy ponzu sauce.	
Lachstatar mit Avocado und pikanter Ponzu-Sauce.	
YAKITORI DE POLLO - CHICKEN YAKITORI - YAKITORI-HÄHNCHENSPIESSE 	18,75 €
Bocheta de pollo marinado en salsa yakitori acompañado de arroz jazmín.	
Chicken kebab marinated in yakitori sauce served with jasmine rice.	
Hähnchenspieße mariniert in Yakitori-Sauce, dazu Jasminreis.	

WOK

YAKISOBA 	16,75 €
Fideo fino de harina con base de verduras, salsa yakisoba e ingrediente a elegir:	
pollo / ternera / gambas / Heura©	
Fine flour noodles with vegetables, yakisoba sauce and ingredient of your choice:	
chicken / beef / prawns/ heura ©	
Feine Nudeln mit Gemüse, Yakisoba-Sauce und Zutaten zur Auswahl:	
Hühnerfleisch / Kalbfleisch / Garnelen / Heura©-Sojafleisch	
YAKI UDON 	16,75 €
Fideo grueso de harina con base de verduras, salsa yakisoba e ingrediente a elegir:	
pollo / ternera / gambas / tofu / Heura©	
Thick flour noodles with vegetables, yakisoba sauce and ingredient of your choice:	
chicken / beef / prawns / tofu / heura ©	
Breite Nudeln mit Gemüse, Yakisoba-Sauce und Zutaten zur Auswahl:	
Hühnerfleisch / Kalbfleisch / Garnelen / Tofu / Heura©-Sojafleisch	
ARROZ BLANCO - WHITE RICE - WEISSER REIS 	16,75 €
Arroz jazmín con base de verduras, salsa de soja e ingrediente a elegir:	
pollo / ternera / gambas / Heura©	
Jasmine rice with vegetables, yakisoba sauce and ingredient of your choice:	
chicken / beef / prawns / heura ©	
Jasminreis mit Gemüse, Sojasauce und Zutaten zur Auswahl:	
Hühnerfleisch / Kalbfleisch / Garnelen/ Heura©-Sojafleisch	

Poke bowls

POKE DE SALMÓN - SALMON POKE - POKÉ MIT LACHS  18,95 €

Arroz sushi, salmón marinado, huevas de salmón, aguacate, pepino, kale, daikon, fresas, sésamo, salsa de cítricos y soja.

Sushi rice, marinated salmon, salmon roe, avocado, cucumber, kale, daikon, strawberries, sesame, citrus and soya sauce.

Sushi-Reis, marinierter Lachs, Lachsrogen, Avocado, Gurke,

Grünkohl, Daikon-Rettich, Erdbeeren, Sesam, Zitronen-Sojasauce

POKE DE ATÚN - TUNA POKE - POKÉ MIT THUNFISCH  18,95 €

Arroz sushi, atún marinado, tobiko, pepino, edamame, zanahoria, tomate cherry, sésamo, mayonesa picante.

Sushi rice, marinated tuna, tobiko, cucumber, edamame, carrot, cherry tomatoes, sesame, spicy mayonnaise.

Sushi-Reis, marinierter Thunfisch, Tobiko-Fischrogen, Gurke, Edamame, Karotten,

Kirschtomaten, Sesam, würzige Mayonnaise.

POKE MIXTO - MIXED POKE - POKÉ GEMISCHT  18,95 €

Arroz sushi, salmón, atún, anguila, hamachi, pepino, aguacate, wakame, zanahoria, cilantro, salsa de cítricos y soja.

Sushi rice, salmon, tuna, eel, hamachi, cucumber, avocado,

wakame, carrot, cilantro, citrus and soya sauce.

Sushi-Reis, Lachs, Thunfisch, Aal, Hamachi-Makrele, Gurke,

Avocado, Wakame-Algen, Karotten,

Koriander, Zitronen-Sojasauce.

POKE VEGANO - VEGAN POKE - POKÉ VEGAN  17,95 €

Quinoa, Heura®, aguacate, zanahoria, kale, wakame, edamame, cebolla crujiente y salsa de cítricos y soja.

Quinoa, Heura®, avocado, carrot, kale, wakame, edamame,

crispy onion and citrus and soya sauce.

Quinoa, Heura®-Sojafleisch, Avocado, Karotten, Grünkohl, Wakame-Algen,

Edamame, Röstzwiebeln und Zitronen-Sojasauce.


Rolls tradicionales (8 piezas - pieces - teilig)

CALIFORNIA ROLL  16,25 €

Aguacate, pepino, surimi y mayonesa, cubierto de masago y sésamo.

Avocado, cucumber, surimi and mayonnaise, covered in masago and sesame.

Avocado, Gurke, Surimi und Mayonnaise, in Masago-Kaviar und Sesam gewälzt.

PHILADELPHIA ROLL  17,25 €

Salmón, crema de queso y aguacate, cubierto de sésamo.

Salmon, cream cheese and avocado, covered with sesame.

Lachs, Frischkäse und Avocado, in Sesam gewälzt.

SPICY TUNA ROLL  17,25 €

Atún picante, aguacate y cebolleta, con mayonesa picante.

Spicy tuna, avocado and scallions, with spicy mayonnaise.

Würziger Thunfisch, Avocado und Frühlingszwiebeln, mit pikanter Mayonnaise.

CHUNCHY CHICKEN ROLL  16,25 €

Pollo rebozado, crema de queso, aguacate, mayonesa picante y tamago con salsa Teriyaki.

Breaded chicken, cream cheese, avocado, spicy mayonnaise and tamago with Teriyaki sauce.

Paniertes Hähnchen, Frischkäse, Avocado, würzige Mayonnaise und Tamago mit Teriyaki-Sauce.

VEGGIE ROLL  16,25 €

Verdura en tempura, pepino y guacamole.

Tempura vegetables, cucumber and guacamole.

Tempura-Gemüse, Gurke und Guacamole.






Rolls especiales (10 piezas - pieces - teilig)

FOIE ROLL 	19,95 €
Foie y frambuesa cubierto de mango caramelizado. Foie gras and raspberry covered with caramelized mango. Gänseleber und Himbeere mit karamellisierter Mango.	
CARPACCIO ROLL 	21,95 €
Tartar de atún, cubierto de solomillo angus, mayonesa de trufa y salsa teriyaki. Tuna tartare, topped with Angus sirloin, truffle mayonnaise and teriyaki sauce. Thunfisch-Tartar, garniert mit Angus-Lendenstück, Trüffel-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce.	
ALASKA ROLL 	19,95 €
Salmón, queso crema y surimi, tempurizado, con salsa de anguila. Tempura salmon, cream cheese and surimi, with eel sauce. Lachs, Frischkäse und Surimi, im Tempurateig, mit Aal-Sauce.	
NINJA ROLL 	20,50 €
Atún picante y queso crema, tempurizado, con salsa de anguila. Tempura spicy tuna and cream cheese, with eel sauce. Würziger Thunfisch und Frischkäse, im Tempurateig, mit Aal-Sauce.	
EBITAN ROLL 	20,50 €
Langostino tempurizado y aguacate, cubierto de salmón, con mayonesa picante. Tempura shrimp and avocado, covered in salmon, with spicy mayonnaise. Tempura-Garnelen und Avocado, mit Lachsscheiben belegt, mit würziger Mayonnaise.	
SOFT SHELL CRAB ROLL 	20,50 €
Soft shell crab tempurizado y espárrago, cubierto de tokico, mayonesa picante y kataifi. Tempura soft shell crab and asparagus, topped with tokico, spicy mayonnaise and kataifi. Tempura-Softshell-Krabbe und Spargel, garniert mit Tokico, würziger Mayonnaise und Kataifi.	

sashimi (5 piezas - pieces - teilig)

SHAKE Salmón - Salmon - Lachs 	14,95 €
MAGURO Atún - Tuna - Thunfisch 	17,95 €



nigiri (2 piezas - pieces - teilig)

SHAKE Salmón - Salmon - Lachs 	6,95 €
EBI Langostino - Prawn - Riesengarnele 	6,95 €
MAGURO Atún - Tuna - Thunfisch 	7,95 €
UNAGUI FOIE Anguila y foie - Eel und foie - Aal und foie 	8,50 €
WAYU Wayu flambeado y caviar de Sriracha. 	10,95 €
Flamed Wayuu and Sriracha caviar. Flambierter Wayuu- und Sriracha-Kaviar.	

hosomaki (6 piezas - pieces - teilig)

TTEKKA MAKI Atún - Tuna - Thunfisch 	10,50 €
SHAKE MAKI Salmón - Salmon - Lach 	10,50 €
KAPPA MAKI Pepino - Cucumber - Gurke 	7,50 €

combinaciones - combos - Menüs

SUSHI COMBO (24 PIEZAS - PIECES - STÜCK) 2 PAX 	38,95 €
Philadelphia roll, sashimi, nigiris y hosomaki. Philadelphia roll, sashimi, nigiri and hosomaki. Philadelphia Roll, Sashimi, Nigiris und Hosomaki	
PREMIUM COMBO (26 PIEZAS - PIECES - STÜCK) 2 PAX 	41,95 €
Ebitan roll, sashimi, nigiris y hosomaki. Ebitan roll, sashimi, nigiri and hosomaki. Ebitan Roll, Sashimi, Nigiris und Hosomaki.	

Postres Desserts - Nachspeisen

TARTA DE MANZANA RECIÉN HECHA 🍴🍷🍷 8,95 €
Tarta fina de hojaldre con manzana recién hecha (15 minutos).
Fine puff pastry cake with freshly made apple (15 minutes).
Feiner Blätterteigkuchen mit frisch zubereitetem Apfel (15 Minuten).

FONDANT DE CHOCOLATE 🍴🍷🍷 7,95 €
Bizcocho de chocolate negro con corazón líquido de chocolate y sorbete de mandarina.
Black chocolate cake with chocolate liquid centre and mandarin sorbet.
Dunkler Schokoladen-Biskuitkuchen mit flüssigem Schokoladenherz und Mandarinsorbet.

BROWNIE DE CHOCOLATE - CHOCOLATE BROWNIE - SCHOKOLADENBROWNIE 🍴🍷🍷 7,50 €
Pastel de chocolate y nueces con helado de vainilla de Madagascar.
Chocolate and walnut cake with vanilla ice cream of Madagascar.
Schokoladenkuchen und Nüsse mit Madagaskar-Vanilleeis.

TIRAMISÚ 🍴🍷🍷 7,50 €
Láminas de bizcocho con licor, café y crema de mascarpone.
Sponge cake layers with liquor, coffee and mascarpone cream.
Biskuitrolle mit Likör, Kaffee und Mascarpone.

LA VIÑA BY PICCO PARA 2 PAX 🍴🍷 12,95 €
La mejor tarta de queso casera con la receta de la abuela.
The best homemade cheesecake with grandma's recipe.
Der beste hausgemachte Käsekuchen nach Omas Rezept .

PANNA COTTA DE TÉ MATCHA 🍴🍷 7,95 €
Panna cotta de té matcha con salsa de chocolate blanco y frutos rojos.
Matcha tea panna cotta with white chocolate sauce and red berries.
Matcha-Tee-Panna Cotta mit weißer Schokoladensauce und roten Beeren.

HELADOS BEN & JERRY'S - ICE CREAM- EIS 🍴🍷🍷 6,95 €
Peanut Butter, Chocolate Fudge Brownie, Vainilla Pecan, Cookie Dough, Strawberry Cheesecake

Picco Playas de Muro

Crta. Alcudia - Artá
Km 5,5 Playas de Muro
T. (34) 971 890 224



Picco Cala d'Or

Avenida Platja d'Or, 1
Cala d'Or - Santanyí
T. (34) 971 538 668



Picco Menorca

Signe de Lleó, s/n
Cala Santandria - Ciutadella
T. (34) 971 380 960



PRINS  TEL