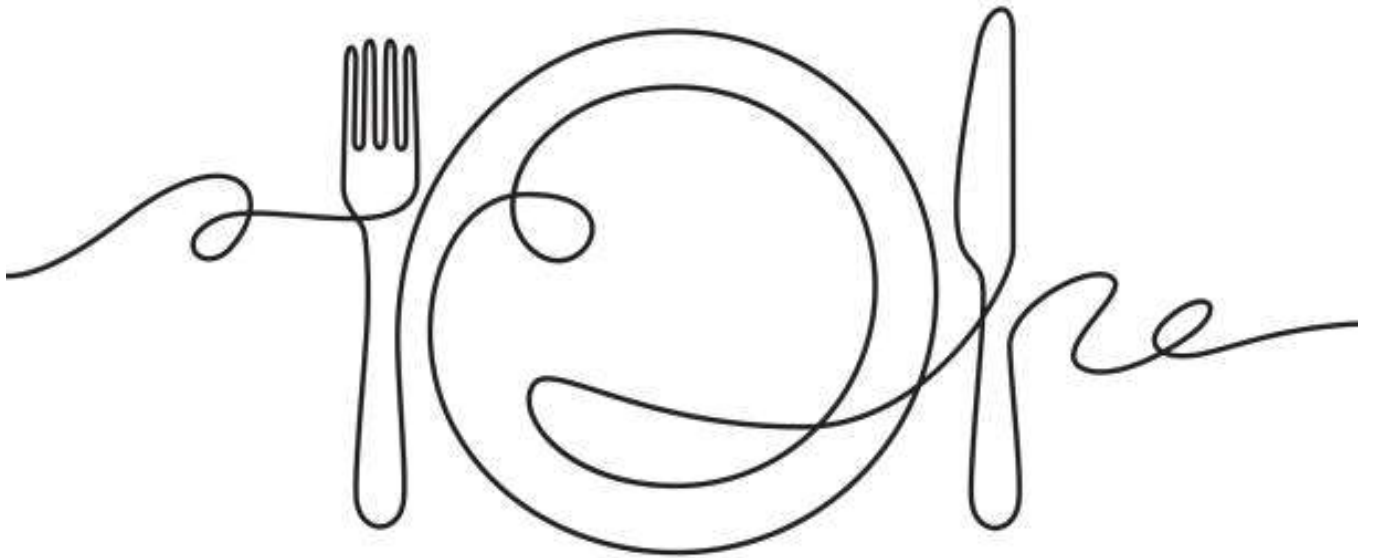


Picasso



MENÚ PRINCIPAL





## ENTRANTES

- Espárragos verdes gratinados con salmón fresco ..... 10.20
- Crepe relleno de setas y cangrejo ..... 9.65
- Caracoles Bourguignon con mantequilla de ajo ..... 9.65
- Gambas al ajillo ..... 9.65 con champiñones ..... 10.20
- Mejillones gratinados con espinacas ..... 8.60
- Tortilla con dos ingredientes ..... 7.85
- Champiñones al ajillo ..... 8.60
- Calamares con ali-oli ..... 10.50
- Gambas Picasso con salsa tártara ..... 10.50
- Ensalada Tropical:  
*gambas, aguacate, lechuga, piña, manzana, kiwi,*  
*tomate, apio y salsa de rosa* ..... 10.20
- Paté a la Pimienta Verde con salsa Cumberland ..... 9.65
- Aguacate con Gambas ..... 10.20
- Cóctel de Gambas ..... 10.20
- Melón con Jamón Serrano ..... 9.10
- Jamón Serrano ..... 7.50
- Berenjenas con Miel de Romero ..... 7.50
- Papas Arrugadas con Mojo ..... 3.75
- Pan con Ajo ..... 2.70
- Pan con Ajo y Queso ..... 2.70
- Pan y Mantequilla ..... 2.35
- Pan y Alioli ..... 2.35



# Picasso

## SOPAS

- Sopa de Pollo con Fideos ..... **5.90**
- Sopa de Cebolla con Queso .... **6.45**
- Sopa de Mariscos ..... **7.00**
- Gazpacho Andaluz ..... **5.90**

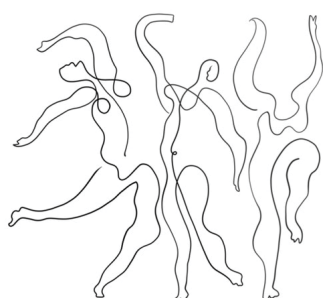
## PASTAS

- Espagueti Napolitana ..... **7.50**
- Espagueti a la Boloñesa ..... **8.60**
- Espagueti Carbonara ..... **8.80**
- Espagueti Marinera (Marisco) ..... **8.60**
- Espagueti al Pesto Rojo o Verde ..... **8.60**
- Lasaña ..... **9.10**

## PIZZAS

- **Margarita** ..... **8.05**  
*Tomate, Queso*
- **Boloñesa** ..... **9.10**  
*Tomate, Queso, Boloñesa*
- **Napolitana** ..... **10.20**  
*Tomate, Queso, Anchoas, Aceitunas, Alcaparras*
- **Reina** ..... **9.65**  
*Tomate, Queso, Jamón, Aceitunas, Champiñones*
- **Caprichosa**..... **9.65**  
*Tomate, Queso, Jamón, Huevo, Champiñones*

- **4 Estaciones** ..... **10.20**  
*Tomate, Queso, Jamón, Champiñones, Alcachofas, Aceitunas*
- **Marinera** ..... **11.25**  
*Tomate, Queso, Mejillones, Gambas, Calamares, Atún*
- **Hawaii** ..... **9.65**  
*Tomate, Queso, Jamón, Piña*
- **Picasso** ..... **9.50**  
*Tomate, Queso, Bacón, Jamón, Cebolla*
- **Lara** ..... **11.80**  
*Tomate, Queso, Espinacas, Alcaparras, Gambas, Ajo, Roquefort*
- **Vegetariana** ..... **10.70**  
*Tomate, Queso, Champiñones, Espinacas, Zanahorias, Judías Verdes, Guisantes*
- **Ingredientes Extra** ..... **2.70**



# Picasso



## PESCADO

- Filetes de Lenguado Relleno de Salmón con salsa de Mantequilla al Limón ..... 15.00
- Salmón Fresco con salsa de Eneldo ..... 15.00
- Variación de Pescado ..... 16.05  
*Filete de Lenguado, Salmón, Merluza, Gambas y Mejillones con salsa de Vermut*

-Estos pescados van servidos con espinacas y papas cocidas.

- Lenguado Frito con Ajo Frito ..... 13.40
- Filetes de Lenguado Champagne con Champiñones y Gambas ..... 16.05
- Bacalao Confitado con salsa de Setas ..... 17.00
- Lomos de Merluza con Bacón y Espárragos Verdes ..... 15.00
- Lomos de Merluza con Mojo Verde ..... 13.95
- Lomos de Merluza Rebozados ..... 14.70
- Filetes de Lenguado al grill con salsa Tártara ..... 13.95
- Langostinos con Tomate fresco al Orégano y salsa de Mantequilla al limón ..... 21.40
- Langostinos al grill con dos salsas. Mayonesa y Salsa Rosa ..... 20.90
- Filetes de Lenguado "Meuniere" ..... 13.95  
*con limón fresco y lea perrins*

- Lenguado al Grill..... 17.70

-Estos pescados van servidos con verduras y patatas cocidas.

---

## PATO:

- Brocheta de Magret de Pato ..... 18.20  
*con Miel y Sésamo en salsa Agridulce*

---

## CORDERO:

- Cordero Asado ..... 15.00  
*con dos salsas: menta y jugo de carne*
- Chuletas de Cordero al grill estilo "Picasso" ..... 17.15



# Picasso



## TERNERA:

- Hamburguesa de Buey ..... 17.15  
*con Gambas y Caña de Limón*
- Entrecot a la Parrilla ..... 16.60  
*con Mantequilla "Maitre Hotel" ..... +0.30*
- Entrecot ..... 18.20  
*a la Pimienta Negra*
- T-Bone a la Parrilla ..... 21.40  
*con salsa al gusto ..... 22.50*
- Ternera Stroganoff ..... 20.35  
*Tiras de Solomillo con Champiñones y Pepinillos*
- Escalope Viennese de Ternera *con salsa al gusto* ..... 12.85
- Escalope Cordon de Ternera ..... 13.95  
*con salsa al gusto Bleu ..... 15.55*
- Filet Mignon Solomillo *con Bacon y salsa Holandesa* ..... 20.35
- Solomillo *con salsa Bearnesa* ..... 22.50
- Solomillo con una de las Siguietes salsas:

- A. a la Pimienta Negra ..... 22.50
- B. "Diana" con salsa de champiñones ..... 22.50
- C. "Roquefort" con salsa de queso azul Danés ..... 22.50
- D. a la Pimienta Verde ..... 23.55

- Solomillo "Picasso" *con salsa de cinco Pimientas* ..... 24.10
- Tournedo "Rossini" *con salsa de vino Oporto y Paté* ..... 22.50
- Chateaubriand *con salsa Bearnesa y jugo de carne*

- A. 1 Pers..... 24.65
- B. 2 Pers..... 49.25

- Fondue Bourguignon "Carne Mixta" (min 2 Pers.) ..... 57.80

## POLLO:



- Escalope Viennese de Pollo *con salsa al gusto* ..... 13.05
- Escalope Cordon Bleu de Pollo ..... 13.95  
*con salsa al gusto ..... 15.55*
- Pechuga de Pollo Rellena *de espinacas con salsa de mantequilla al limón* ..... 13.05
- Filetes de Pechuga de Pollo *al Roquefort* ..... 12.85

## CERDO:



- Filetes de Lomo de Cerdo *con salsa al gusto* ..... 13.05
- Secreto de Cerdo *al Horno con salsa barbacoa* ..... 16.05
- Brocheta de Buey y Cerdo ..... 18.20
- Escalope Viennese de Cerdo *con salsa al gusto* ..... 13.05
- Escalope Cordon Bleu de Cerdo ..... 13.95  
*con salsa al gusto ..... 15.55*

# Picasso



## ORDENAR:

(Dos Días Antes)

- Lubina a la Sal .....**24.65**
- Dorada a la Espalda .....**25.70**
- Bogavante al gusto ..... **A precio de mercado**
- Langosta (-2 pers-) ..... **A precio de mercado**
- Paella Mixta (-2 pers-).....**39.60**
- Paella Marisco (-2 pers-) .....**41.75**
- Pollo Indonesia (-2 pers-).....**36.40**
- Pata de Cordero (-2 pers-) .....**56.75**
- Tártar de Solomillo .....**26.75**
- Pato a la Naranja (-2 pers-) .....**35.35**

## Raciones extra:

- Patatas Fritas .....**3.25**
- Cebolla Frita .....**3.25**
- Verduras.....**3.25**
- Patatas Cocidas .....**3.25**
- Patatas con crema .....**3.25**
- Papas Arrugadas .....**3.25**

## Salsas extra ..... 2.70

- Mantequilla Limón
- Diana
- Pimienta Negra
- Roquefort
- Rossini
- Jugo de carne
- Bearnesa
- Mayonesa
- Rosa
- Alioli
- Boloñesa
- Pimienta Verde
- Tártara



## VINOS:

### VINOS TINTOS

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- Sangre de Toro - Cariñera, Garnacha Tinta ..... 11,80 19,55
- Coronas Crianza - Tempranillo ..... 11,50 19,55
- Gran Sangre de Toro - Cariñea. Garnacha tinta. Syrah ..... 26,25

#### D.O. Penedés

- Atrium - Merlot ..... 21,70
- Gran Coronas - Cabarnet Savignon. Tempranillo ..... 28,65

#### D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso - Tinto Fino ..... 26,25
- Protos Crianza - Tempranillo 100% ..... 28,40
- Celeste Crianza - 100% Tinto Fino ..... 28,40
- Altos de Tamarón - Tempranillo ..... 27,85

#### D.O.Q. Priorat

- Salmos - Garnacha Tinta. Syrah, Cariñera ..... 38,25

#### D.O. Rioja - Crianza

- Añares - Tempranillo Mazuelo Graciano ..... 19,00
- Faustino VII. - Tempranillo ..... 19,00
- Marqués de Cáceres - 100% Tempranillo ..... 12,85 22,20
- Dinastía Vivanco. - 100% Tempranillo ..... 23,30

#### D.O. Rioja - Reservas

- Señorío de Ondarre - Garnacha Tinta. Tempranillo. Mazuelo ..... 31,60
- Dinastía Vivanco - Tempranillo Graciano ..... 33,70
- Faustino V. - Tempranillo Mazuelo ..... 33,70
- Marqués de Caceres - Tempranillo Graciano Garnacha ..... 33,70

#### D.O. Rioja - Gran Reservas

- Faustino I. 06 - Tempranillo Granciano Mazuelo ..... 53,50

#### Vino de la casa

- Tinto ..... 4,30 12,85



## VINOS:

### VINOS BLANCOS

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- San Valentín- 100% Parellada ..... 9,90 17,40
- Viña Sol - 100% Parellada ..... 9,25 17,40
- Viña Esmeralda - Moscatel Gewüztraminer ..... 11,00 17,40

#### D.O. Penedés

- Gran Viña Sol - Chandonay, Parellada ..... 21,70
- Waltraud - 100% Riesling ..... 32,10
- Fransola - 95% Sauvignon Blanc. Parellada ..... 34,25

#### D.O. Rioja

- Dinastia Vivanco - Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco ..... 20,10
- Faustino V. - Viura, Chandonay ..... 17,40
- Marqués de Caceres - 100% Viura ..... 17,40

#### Vino de la casa

- Blanco ..... 4,30 12,85

### VINOS ROSADOS

#### Vino de la casa

- Rosado ..... 4,30 12,85

#### D.O. Catalunya

- De Casta - Garnacha. Cariñena ..... 8,75 16,60

#### D.O. Rioja

- Faustino V. - 100% Tempranillo ..... 16,60
- Marqués de Caceres- Tempranillo. Garnacha ..... 15,55
- Dinastia Vivanco- Tempranillo. Garnacha ..... 23,55

### SANGRÍAS

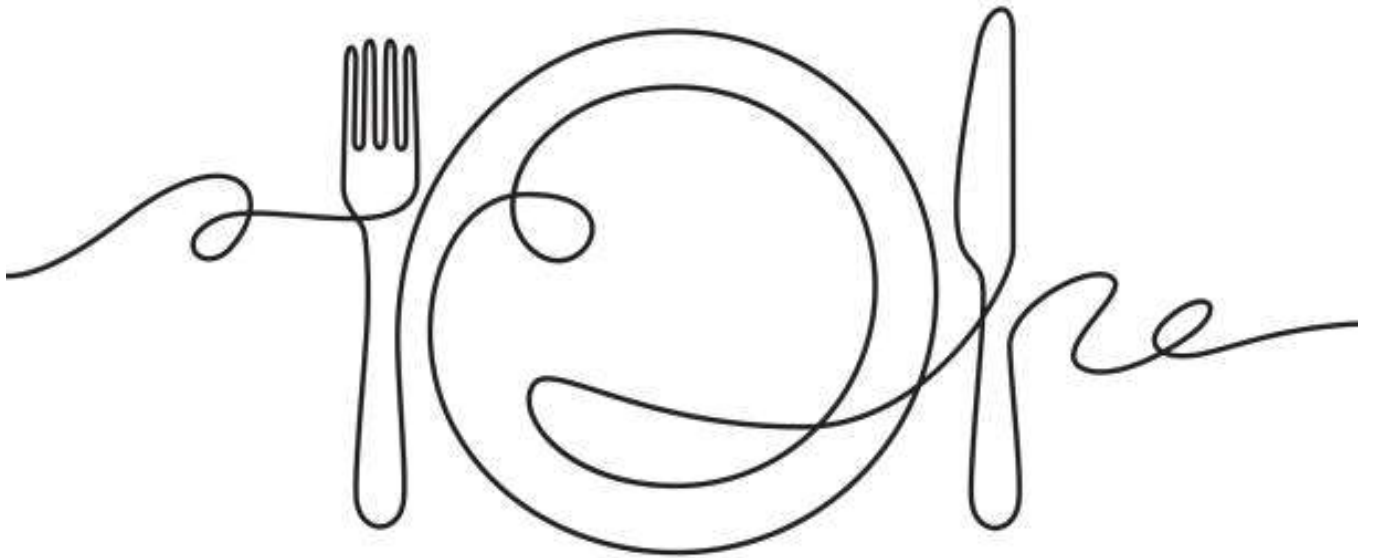
- Sangría Vino Tinto ..... 11,25 18,20
- Sangría Cava. Champagne ..... 11,25 20,35

### CAVAS & CHAMPAGNES

- Codorniu Semi-seco ..... 27,30
- Codorniu Brut ..... 27,30
- Codorniu Brut Nature- Non Plus Ultra ..... 32,65
- Moët & Chandon ..... 70,10
- Veuve Clicquot Ponsardin ..... 70,10



# Picasso



## MAIN MENU

---





# Picasso

## STARTER

- Green Asparagus with Fresh Salmon au Gratin ..... 10.20
- Crepe Stuffed with Crab and Wild Mushrooms ..... 9.65
- Bourguignon Snails with Garlic Butter ..... 9.65
- Prawns in Hot Garlic Butter ..... 9.65 with mushrooms ..... 10.20
- Mussels with Spinach au Gratin ..... 8.60
- Omelette with Two Ingredients ..... 7.85
- Mushrooms in Hot Garlic Oil ..... 8.60
- Deep-Fried Squid rings "Calamari" with Ali-oli ..... 10.50
- Picasso Prawns with Tartar Sauce ..... 10.50
- Tropical Salad:  
*prawns, avocado, lettuce, pineapple, apple, kiwi, tomatoes,  
celery and rosemary sauce* ..... 10.20
- Pate with Green Peppers with Cumberland sauce ..... 9.65
- Avocado with Prawns ..... 10.20
- Prawn Cocktail ..... 10.20
- Melon con Jamón Serrano ..... 9.10
- Cured Serrano Ham ..... 7.50
- Aubergine with Rosemary Honey ..... 7.50
- Potatoes with Mojo Sauce ..... 3.75
- Garlic Bread ..... 2.70
- Garlic Bread with Cheese ..... 2.70
- Bread and Butter ..... 2.35
- Bread and Alioli ..... 2.35



# Picasso

## SOUPS

- Chicken Noodle Soup ..... **5.90**
- Onion Soup with Cheese ..... **6.45**
- Seafood Soup ..... **7.00**
- Andalusian Gazpacho (Cold)..... **5.90**

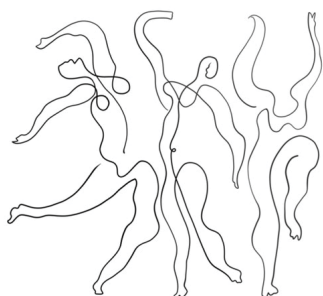
## PASTAS

- Spaghetti Napolitana ..... **7.50**
- Spaghetti Bolognese ..... **8.60**
- Spaghetti Carbonara ..... **8.80**
- Spaghetti Marinera (Seafood)..... **8.60**
- Spaghetti with Red or Green Pesto..... **8.60**
- Lasagna ..... **9.10**

## PIZZAS

- **Margarita** ..... **8.05**  
*Tomato, Cheese*
- **Bolognese** ..... **9.10**  
*Tomato, Cheese, Bolognese*
- **Napolitana** ..... **10.20**  
*Tomato, Cheese, Anchovies, Capers, Olives.*
- **Reina** ..... **9.65**  
*Tomato, Cheese, Ham, Olive, Mushrooms.*
- **Caprichosa** ..... **9.65**  
*Tomato, Cheese, Ham, Egg, Mushrooms.*
- **4 Estaciones** ..... **10.20**  
*Tomato, Cheese, Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives.*

- **Marinera** ..... **11.25**  
*Tomato, Cheese, Mussels, Shrimps, Squid, Tuna.*
- **Hawaii** ..... **9.65**  
*Tomato, Cheese, Ham, Pineapple.*
- **Picasso** ..... **9.50**  
*Tomato, Cheese, Bacon, Ham, Onion.*
- **Lara** ..... **11.80**  
*Tomato, Cheese, Spinach, Capers, Shrimps, Garlic, Roquefort.*
- **Vegetarian** ..... **10.70**  
*Tomato, Cheese, Mushrooms, Spinach, Carrots, Green Beans, Peas, Sweet Corn.*
- **Extra Ingredients** ..... **2.70**



\*IGIC Tax Included



# Picasso



## FISH

- Fillets of Sole stuffed with Salmon in Lemon-butter sauce ..... 15.00
- Fresh Salmon Fillet with Dill sauce..... 15.00
- Assorted Fish ..... 16.05  
*Sole Fillet, Salmon, Hake, Prawns and Mussels with Vermouth sauce*
- Served with spinach and boiled potatoes.
- Sole fried with Garlic ..... 13.40
- Fillets of Sole with Mushrooms and Prawns in Champagne sauce ..... 16.05
- Confit Cod with Mushroom sauce ..... 16.60
- Fillets of Hake with Bacon and Green Asparagus ..... 15.00
- Fillets of Hake with Green Mojo ..... 13.95
- Breaded Fillets of Hake .....14.70
- Grilled Fillet of Sole with Tartar sauce ..... 13.95
- King-size Prawns with fresh Tomato, Oregano and Lemon-butter sauce ..... 21.40
- Grilled King-size Prawns with two sauces. Mayonnaise and Rosemary ..... 20.90
- Fillets of Sole Meuniere ..... 13.95  
*with fresh lemon and worcestershire sauce*
- Grilled Sole ..... 17.70

-Served with vegetables and boiled potatoes.

---

## DUCK:

- Duck Breast Skewars ..... 18.20  
*with Honey and Sesame in Sweet and Sour sauce*

---

## LAMB:

- Roast Lamb ..... 15.00  
*with two sauces Mint and Gravy Sauce*
- Grilled Lamb Chops "Picasso" style..... 17.15



# Picasso



## BEEF:

- Hamburger Steak ..... 17.15  
*with Prawns and Lemongrass*
- Grilled Sirloin Steak ..... 16.60  
*with Garlic-butter* ..... +0.30
- Sirloin Steak ..... 18.20  
*with Black Pepper sauce*
- Grilled T-Bone Steak ..... 21.40  
*with sauce of your choice* ..... 22.50
- Beef Stroganoff ..... 20.35  
*Strips of Beef with Mushrooms and Pickles*
- Viennese Style Beef Escalope *with sauce of your choice* ..... 12.85
- Cordon Bleu Beef Escalope ..... 13.95  
*with sauce of your choice* ..... 15.55
- Fillet Mignon *Two Fillet Steaks with Bacon and Hollandaise sauce.* ..... 20.35
- Grilled Fillet Steak *with Bearnaise sauce* ..... 22.50
- Fillet Steak with one of the following sauces:

A. Black Pepper sauce	22.50
B. "Diana" with Mushroom sauce	22.50
C. "Roquefort" with Danish Blue Cheese sauce	22.50
D. Green Pepper sauce	23.55

- Fillet Steak "Picasso" *with 5-pepper sauce* ..... 24.10
- Tournedo "Rossini" *with port wine sauce and pate* ..... 22.50
- Chateaubriand *with Bearnese sauce and gravy*

A. 1 Pers.....	23.00	B. 2 Pers.....	49.25
----------------	-------	----------------	-------

- Fondue Bourguignon "Assorted Meats" (min 2 Pers.) ..... 57.80

## CHICKEN:



- Viennese Style Chicken Escalope *with sauce of your choice* ..... 13.05
- Cordon Bleu Chicken Escalope ..... 13.95  
*with sauce of your choice* ..... 15.55
- Stuffed Chicken Breast *with spinach and lemon-butter sauce* ..... 13.05
- Chicken Breast Fillets *with Roquefort sauce* ..... 12.85

## PORK:



- Pork Loin Fillets *with sauce of your choice* ..... 13.05
- Baked Pork *with barbecue sauce* ..... 16.05
- Mixed Meat Kebab *with Pork and Beef* ..... 18.20
- Viennese Style Pork Escalope *with sauce of your choice* ..... 13.05
- Cordon Bleu Pork Escalope ..... 13.95  
*with sauce of your choice* ..... 15.55



# Picasso

## MADE TO ORDER:

(Two Days in Advance)

- Sea bass in salt .....**24.65**
- Gitthead Bream .....**25.70**
- Lobster (Clawed) of your choice ..... **At market price**
- Crayfish (-2 pers-) ..... **At market price**
- Mixed paella (-2 pers-) .....**39.60**
- Seafood paella (-2 pers-) .....**41.75**
- Chicken Indonesia Style (-2 pers-) .....**36.40**
- Leg of Lamb (-2 pers-) .....**56.75**
- Fillet Steak Tartar .....**26.75**
- Duck with Orange Sauce (-2 pers-) .....**35.35**

## Side Dishes:

- Fries .....**3.25**
- Fried Onions .....**3.25**
- Vegetables .....**3.25**
- Boiled potatoes .....**3.25**
- Creamed potatoes .....**3.25**
- Canary potatoes .....**3.25**

## Extra Sauces.....**2.70**

- Lemon Butter
- Diana
- Black Pepper
- Roquefort
- Rossini
- Meat Juice
- Bearnese
- Mayonnaise
- Rose
- Alioli
- Bolognese
- Green Pepper
- Tartar



## WINES:

### RED WINES

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- Sangre de Toro - Cariñera, Garnacha Tinta ..... 11,80 19,55
- Coronas Crianza - Tempranillo ..... 11,50 19,55
- Gran Sangre de Toro - Cariñea. Garnacha tinta. Syrah ..... 26,25

#### D.O. Penedés

- Atrium - Merlot ..... 21,70
- Gran Coronas - Cabarnet Savignon. Tempranillo ..... 28,65

#### D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso - Tinto Fino ..... 26,25
- Protos Crianza - Tempranillo 100% ..... 28,40
- Celeste Crianza - 100% Tinto Fino ..... 28,40
- Altos de Tamarón - Tempranillo ..... 27,85

#### D.O.Q. Priorat

- Salmos - Garnacha Tinta. Syrah, Cariñera ..... 38,25

#### D.O. Rioja - Crianza

- Añares - Tempranillo Mazuelo Graciano ..... 19,00
- Faustino VII. - Tempranillo ..... 19,00
- Marqués de Cáceres - 100% Tempranillo ..... 12,85 22,20
- Dinastía Vivanco. - 100% Tempranillo ..... 23,30

#### D.O. Rioja - Reservas

- Señorío de Ondarre - Garnacha Tinta. Tempranillo. Mazuelo ..... 31,60
- Dinastía Vivanco - Tempranillo Graciano ..... 33,70
- Faustino V. - Tempranillo Mazuelo ..... 33,70
- Marqués de Caceres - Tempranillo Graciano Garnacha ..... 33,70

#### D.O. Rioja - Gran Reservas

- Faustino I. 06 - Tempranillo Granciano Mazuelo ..... 53,50

#### House wine

- Red ..... 4,30 12,85



## WINES:

### WHITE WINES

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- San Valentín- 100% Parellada ..... 9,90 17,40
- Viña Sol - 100% Parellada..... 9,25 17,40
- Viña Esmeralda - Moscatel Gewüztraminer ..... 11,00 17,40

#### D.O. Penedés

- Gran Viña Sol - Chandonay, Parellada ..... 21,70
- Waltraud - 100% Riesling ..... 32,10
- Fransola - 95% Sauvignon Blanc. Parellada ..... 34,25

#### D.O. Rioja

- Dinastia Vivanco - Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco ..... 20,10
- Faustino V. - Viura, Chandonay ..... 17,40
- Marqués de Caceres - 100% Viura ..... 17,40

#### House wine

- White ..... 4,30 12,85

### ROSÉ WINES

#### House wine

- Rosé ..... 4,30 12,85

#### D.O. Catalunya

- De Casta - Garnacha. Cariñena ..... 8,75 16,60

#### D.O. Rioja

- Faustino V. - 100% Tempranillo ..... 16,60
- Marqués de Caceres- Tempranillo. Garnacha..... 15,55
- Dinastía Vivanco- Tempranillo. Garnacha..... 23,55

### SANGRIAS

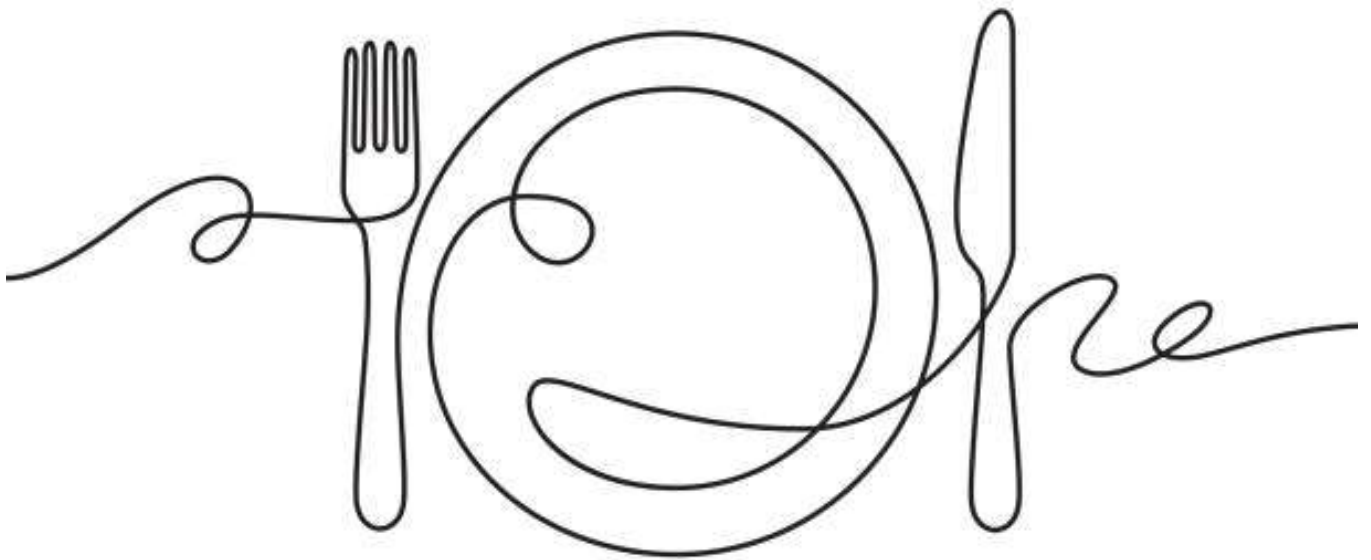
- Sangría Red Wine ..... 11,25 18,20
- Sangría Cava. Champagne ..... 11,25 20,35

### CAVA & CHAMPAGNE

- Codorniu Semi-seco ..... 27,30
- Codorniu Brut..... 27,30
- Codorniu Brut Nature- Non Plus Ultra..... 32,65
- Moët & Chandon ..... 70,10
- Veuve Clicquot Ponsardin ..... 70,10



# Picasso

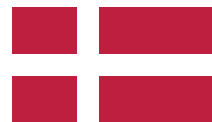


## HOVEDMENU

---



# Picasso



## FORRETTER

- Grønne asparges med gratineret frisk laks ..... 10.20
- Crêpes pandekager med svampe og krabbe ..... 9.65
- Rejer i varm hvidløgsolie ..... 9.65
- Snegle "Bourguignon" med hvidløgssmør .....9.65 med sopp ..... 10.20
- Blåmuslinger med gratineret spinat ..... 8.60
- Omelett med to ingredienser ..... 7.85
- Champignoner stegt i varm hvidløgsolie ..... 8.60
- Friturestegt blæksprutter, "Calamares" med ali-oli-hvidløgsdressing .....10.50
- Rejer "Picasso" med tartarsovs ..... 10.50
- Salat Tropical:  
*rejer, avocado, salat, ananas, æble, kiwi,  
tomat, selleri og rosa dressing* ..... 10.20
- Paté med grønner peberfrugter og Cumberland dressing ..... 9.65
- Avocado med rejer ..... 10.20
- Rejecocktail ..... 10.20
- Melon con Jamón Serrano ..... 9.10
- Herdet Serranoskinke ..... 7.50
- Aubergine med rosmarinhonning ..... 7.50
- Poteter med Mojo-saus ..... 3.75
- Hvidløgsbrød ..... 2.70
- Hvidløgsbrød med ost ..... 2.70
- Brød og smør ..... 2.35
- Brød og Alioli ..... 2.35

# Picasso



## SUPPE

- Kyllingesuppe med nudler ..... **5.90**
- Løgsuppe med ost ..... **6.45**
- Skaldyrssuppe ..... **7.00**
- Andalusisk tomatsuppe ..... **5.90**  
(gazpacho)

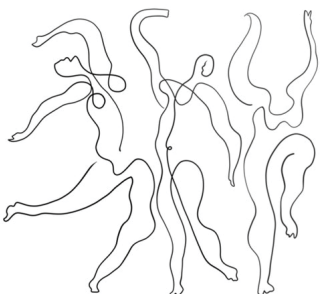
## PASTARETTER

- Spaghetti Napolitana ..... **7.50**
- Spaghetti Bolognese ..... **8.60**
- Spaghetti Carbonara ..... **8.80**
- Spaghetti marinera ..... **8.60**
- Spaghetti med rød eller grøn pesto ..... **8.60**
- Lasagne ..... **9.10**

## PIZZAS

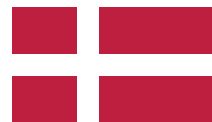
- **Margarita** ..... **8.05**  
Tomat, Ost.
- **Bolognese** ..... **9.10**  
Tomat, Ost, Kødsovs.
- **Napolitana** ..... **10.20**  
Tomat, Ost, Ansjoser, Kapers,  
Oliven.
- **Reina** ..... **9.65**  
Tomat, Ost, Skinke, Oliven,  
Champignoner.
- **Caprichosa** ..... **9.65**  
Tomat, Ost, Skinke, Æg, Champignoner.
- **4 Estaciones** ..... **10.20**  
Tomat, Ost, Skinke, Champignoner,  
Asrtiskokker, Oliven.

- **Marinera** ..... **11.25**  
Tomat, Ost, Blåmuslinger,  
Tun.
- **Hawaii** ..... **9.65**  
Tomat, Ost, Skinke, Ananas.
- **Picasso** ..... **9.50**  
Tomat, Ost, Svinspæk,  
Skinke, Løg.
- **Lara** ..... **11.80**  
Tomat, Ost, Spinat, Kapers,  
Små rejer, Hvidløg, Roquefort.
- **Vegetar** ..... **10.70**  
Tomat, Ost, Champignoner,  
Spinat, Gulerødder, Bønner, Ærter,  
Søde Majs.
- **Ekstra ingredienser** ..... **2.70**



\*IGIC skat inkluderet

# Picasso



## FISK

- Søtungefileter fyldt med laks i citronsmørsovs ..... 15.00
- Frisk laksefilet med dildsovs ..... 15.00
- Forskellige slags fisk ..... 16.05  
*Søtungefilet, Jaks, kulmule, rejer og blåmuslinger med vermouth-sovs.*

-Fisken serveres med spinat og kogte-kartofler.

- Søtungefilet med hvitløk ..... 13.40
- Søtungefileter med champignoner og rejer i champagnesovs ..... 16.05
- Konfiteret torsk med champignonsovs ..... 16.60
- Kulmulefileter med svinespæk og grønne asparges ..... 15.00
- Kulmulefileter med grøn mojo-sovs ..... 13.95
- Panert kulmulefileter ..... 14.70
- Søtungefilet på grillplade med tartarsovs ..... 13.95
- Kæmperejer med frisk sovs tomatsovs, oregano og citronsmør ..... 21.40
- Kæmperejer stegt på grillplade med 2 slag sovs: mayonnaise og rosmarin ..... 20.90
- Søtungefileter Meunière ..... 13.95  
*med fersk citron og worcerstershiresaus*

- Søtunge stegt på grillplade ..... 17.70

-Fisenserveres med grøntsager og kogte kartofler.

---

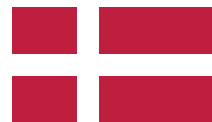
## AND:

- Andebrystspyd ..... 18.20  
*med honning og sesamfrø i sur-sød sauce*

---

## LAM:

- Ovnstegt lam ..... 15.00  
*med 2 slag sovs: mintsovs og lammekødssovs*
- Grillede lammekoteletter á la "Picasso" ..... 17.15



# Picasso



## BØF:

- Hamburger bøf ..... 17.15  
*med rejer og citrongræs*
- Grillet Entrecôte ..... 16.60  
*med hvidløgsmør* ..... +0.30
- Entrecôte ..... 18.20  
*med sørt pebersauce*
- Grillet T-Bone Steak ..... 21.40  
*med sauce efter ønske* ..... 22.50
- Bøf Stroganoff ..... 20.35  
*bøfstrimler med champignon og syltede agurker*
- Beef Escalope i Wien-stil *med enhver sauce* ..... 12.85
- Cordon Bleu Beef Escalope ..... 13.95  
*med enhver sauce* ..... 15.55
- Filet mignon *med Bacon og Hollandaisesauce* ..... 20.35
- Grillstegt oskemørbrad *med Bearnaise sauce* ..... 22.50
- Oskemørbrad med en af følgende saucer:

- A. Sort peber sauce ..... 22.50
- B. "Diana" med Champignon sauce ..... 22.50
- C. "Roquefort" med Danish Blue ostesauce ..... 22.50
- D. Grøn pebersauce ..... 23.55

- Oskemørbrad "Picasso" *med 4-pebersauce* ..... 24.10
- Tournedo "Rossini" *med portvin sauce og paté* ..... 22.50
- Chateaubriand *med Bearnaise og kød sauce*

**A. 1 Pers..... 23.00** **B. 2 Pers..... 49.25**

- Fondue Bourguignon "forskellige slags Kød" (min 2 pers.) ..... 57.80

## KYLLING:



- Wienerschnitzel af kylling *med sauce efter ønske* ..... 13.05
- Cordon Bleu af kylling ..... 13.95  
*med sauce efter ønske* ..... 15.55
- Kyllingebryst proppet *med spinat i citronsmør sauce* ..... 13.05
- Kyllingebryst Fileter *med roquefort sauce* ..... 12.85

## SVINEKØD:



- Svinefileter *med enhver sauce* ..... 13.05
- Ovnbagt flæsk *med barbecuesauce* ..... 16.05
- Blandet kødspyd *med svinekød og bøf* ..... 18.20
- Svinekød i wienerstil *med sauce efter eget valg* ..... 13.05
- Cordon Bleu Svinekød Escalope ..... 13.95  
*med enhver sauce* ..... 15.55



## EFTER FORUDBESTILLING:

(2 dage i forvejen)

- Havbars indbagt i salt .....**24.65**
- Guldbrasen .....**25.70**
- Hummer efter smak ..... **Till marknadpris**
- Hummer efter eget valg ..... **Till marknadpris**
- Blandet paella (2 pers) .....**39.60**
- Sjømat paella (2 pers) .....**41.75**
- Indonesisk Kylling (2 pers) .....**36.40**
- Lammekølle (2 pers) .....**56.75**
- Mørbradstartar .....**26.75**
- And a l'orange (2 pers).....**35.35**

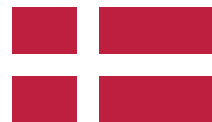
---

### Smårätter:

- Frites .....**3.25**
- Stekt løk .....**3.25**
- Grønnsaker .....**3.25**
- Kokte poteter .....**3.25**
- Fløtepoteter .....**3.25**
- Canari poteter .....**3.25**

### Ekstra sauser ..... **2.70**

- Sitronsmør
- Diana
- Svart pepper
- Roquefort
- Rossini
- Kjøttjuice
- Bearnese
- Mayonaisse
- Rose
- Alioli
- Bolognese
- Grøn pepper
- Tartar



## VINER:

### RØDEVINER

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- Sangre de Toro - Cariñera, Garnacha Tinta ..... 11,80 19,55
- Coronas Crianza - Tempranillo ..... 11,50 19,55
- Gran Sangre de Toro - Cariñea. Garnacha tinta. Syrah ..... 26,25

#### D.O. Penedés

- Atrium - Merlot ..... 21,70
- Gran Coronas - Cabarnet Savignon. Tempranillo ..... 28,65

#### D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso - Tinto Fino ..... 26,25
- Protos Crianza - Tempranillo 100% ..... 28,40
- Celeste Crianza - 100% Tinto Fino ..... 28,40
- Altos de Tamarón - Tempranillo ..... 27,85

#### D.O.Q. Priorat

- Salmos - Garnacha Tinta. Syrah, Cariñera ..... 38,25

#### D.O. Rioja - Crianza

- Añares - Tempranillo Mazuelo Graciano ..... 19,00
- Faustino VII. - Tempranillo ..... 19,00
- Marqués de Cáceres - 100% Tempranillo ..... 12,85 22,20
- Dinastía Vivanco. - 100% Tempranillo ..... 23,30

#### D.O. Rioja - Reservas

- Señorío de Ondarre - Garnacha Tinta. Tempranillo. Mazuelo ..... 31,60
- Dinastía Vivanco - Tempranillo Graciano ..... 33,70
- Faustino V. - Tempranillo Mazuelo ..... 33,70
- Marqués de Caceres - Tempranillo Graciano Garnacha ..... 33,70

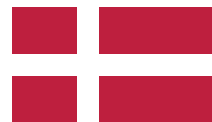
#### D.O. Rioja - Gran Reservas

- Faustino I. 06 - Tempranillo Granciano Mazuelo ..... 53,50

#### Husets vin

- Rød ..... 4,30 12,85

# Picasso



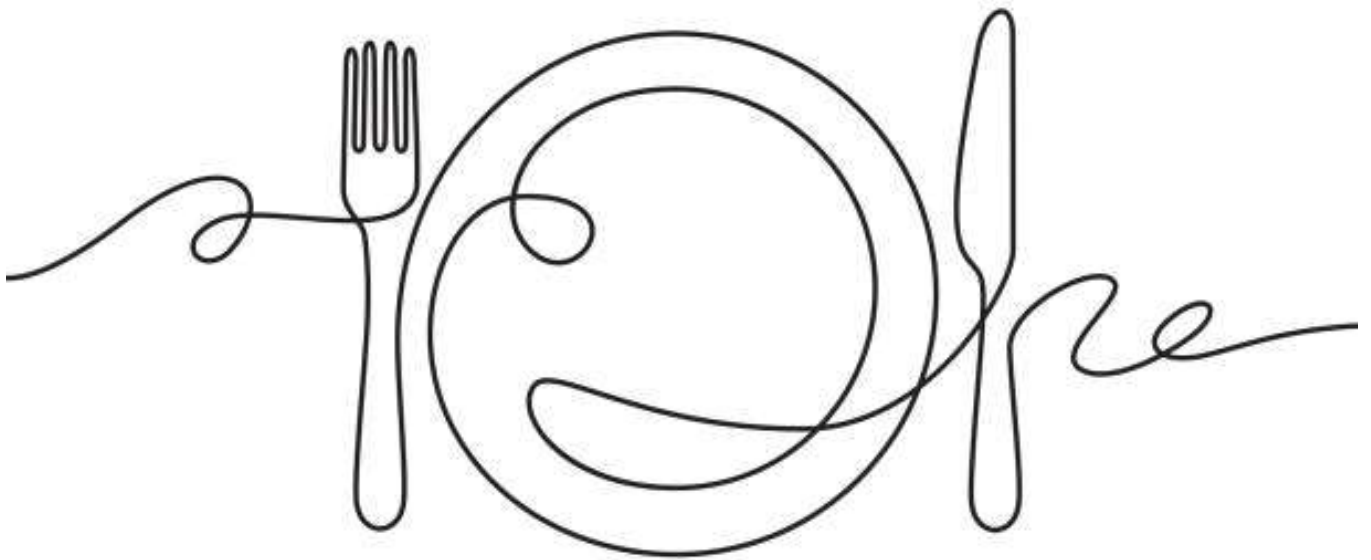
## VINER:

<u>HVITEVINER</u>	37,5 cl	75 cl
<b><u>D.O. Catalunya</u></b>		
• San Valentín- 100% Parellada .....	9,90	17,40
• Viña Sol - 100% Parellada .....	9,25	17,40
• Viña Esmeralda - Moscatel Gewüztraminer .....	11,00	17,40
<b><u>D.O. Penedés</u></b>		
• Gran Viña Sol - Chandonay, Parellada .....		21,70
• Waltraud - 100% Riesling .....		32,10
• Fransola - 95% Sauvignon Blanc. Parellada .....		34,25
<b><u>D.O. Rioja</u></b>		
• Dinastia Vivanco - Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco .....		20,10
• Faustino V. - Viura, Chandonay .....		17,40
• Marqués de Caceres - 100% Viura .....		17,40
<b><u>Husets vin</u></b>		
• Hvit .....	4,30	12,85
<b><u>ROSÉVINER</u></b>		
<b><u>Husets vin</u></b>		
• Rosé .....	4,30	12,85
<b><u>D.O. Catalunya</u></b>		
• De Casta - Garnacha. Cariñena .....	8,75	16,60
<b><u>D.O. Rioja</u></b>		
• Faustino V. - 100% Tempranillo .....		16,60
• Marqués de Caceres- Tempranillo. Garnacha .....		15,55
• Dinastía Vivanco- Tempranillo. Garnacha .....		23,55
<b><u>SANGRIAS</u></b>		
• Sangría Rødeviner.....	11,25	18,20
• Sangría Cava. Champagne .....	11,25	20,35
<b><u>CAVA OG CHAMPAGNES</u></b>		
• Codorniu Semi-seco .....		27,30
• Codorniu Brut.....		27,30
• Codorniu Brut Nature- Non Plus Ultra.....		32,65
• Moët & Chandon .....		70,10
• Veuve Clicquot Ponsardin .....		70,10

\*IGIC skat inkluderet



# Picasso



## HOVEDMENY

---





# Picasso

## FORRETTER

- Gratinerte grønne asparges med fersk laks ..... 10.20
- Crêpes-pannekaker fylt med sopp og krabbe ..... 9.65
- Snegler "bourguignon" med hvitløsmør ..... 9.65
- Reker i het hvitløksmør .....9.65      med sopp ..... 10.20
- Gratinerte blåskjell med spinat ..... 8.60
- Omelett med to ingredienser ..... 7.85
- Sjampinjonger i het hvitløksolje ..... 8.60
- Calamares med ali-oli .....10.50
- Reker "Picasso" med tartarsaus ..... 10.50
- Salat Tropical:  
*Reker, Avocado, Ananas, Eple, Blad salat, Kiwi,  
Tomat, Cocktail saus* ..... 10.20
- Paté med grønn pepper og Cumberlandsaus ..... 9.65
- Avocado med reker ..... 10.20
- Rekecocktail ..... 10.20
- Melón med "Serrano" spekeskinke ..... 9.10
- "Serrano" spekeskinke ..... 7.50
- Aubergine med rosmarin honning..... 7.50
- Smuldret poteter med mojo ..... 3.75
- Hvitløksbrød ..... 2.70
- Hvitløksbrød med ost ..... 2.70
- Brød og smør ..... 2.35
- Brød og alioli ..... 2.35



# Picasso

## SUPPEN

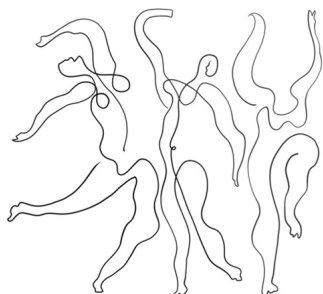
- Kyllingesuppe med nudler ..... **5.90**
- Løksuppe med ost ..... **6.45**
- Skalldyrsuppe ..... **7.00**
- Andalusisk gazpacho ..... **5.90**  
*kaldpresst grønnsaksuppe*

## PASTAGERICHTE

- Spaghetti napoli ..... **7.50**
- Spaghetti bolognese ..... **8.60**
- Spaghetti carbonara ..... **8.80**
- Spaghetti marinera med skalldyr ..... **8.60**
- Spaghetti med pestosaus-rød ..... **8.60**  
*eller grønn*
- Lasagne ..... **9.10**

## PIZZAS

- **Margarita** ..... **8.05**  
*Tomat, Ost*
- **Bolognese** ..... **9.10**  
*Tomat, Ost, Bolognese*
- **Napolitana** ..... **10.20**  
*Tomat, Ost, Ansjos, Kapers, Oliven*
- **Reina** ..... **9.70**  
*Tomat, Ost, Skinke, Oliven, Sjampinjonger*
- **Caprichosa** ..... **9.70**  
*Tomat, Ost, Skinke, Egg, Sjampinjonger*
- **4 Estaciones** ..... **10.20**  
*Tomat, Ost, Skinke, Sjampinjonger, Artisjokker, Oliven*
- **Marinera** ..... **11.25**  
*Tomat, Ost, Blåskjell, Reker, Blekksprut, Tunfisk*
- **Hawaii** ..... **9.65**  
*Tomat, Ost, Skinke, Ananas*
- **Picasso** ..... **9.50**  
*Tomat, Ost, Bacon, Skike, Løk*
- **Lara** ..... **11.80**  
*Tomat, Ost, Spinat, Kapers, Reker, Hvitløk, Roquefort*
- **Vegetarianer** ..... **10.70**  
*Tomat, Ost, Sjampinjonger, Spinat, Gulrøtter, Bønner, Erte, Mais*
- **Ekstra Ingredienser** ..... **2.70**





# Picasso



## FISK

- Sjøtungefileter fylt med laks og sitron smørsaus ..... 15.00
- Fersk laks med dillsaus ..... 15.00
- Fiskefilet-variasjon ..... 16.05  
*Sjøtunge, laks, lysing, reker, blåskjell og vermouth saus*
- Fiskeretter serveres med spinat og kokte poteter.
- Stekt tunge med hvitløk ..... 13.40
- Champagne sålefilet med sopp og reker ..... 16.05
- Torsk confit med soppaus ..... 16.60
- Kulmule med bacon og grønne asparges ..... 14.00
- Kulmule med grønne mojo ..... 13.95
- Mørbanket kulmule ..... 14.70
- Grillede sjøtungefileter med tartarsaus ..... 13.95
- Kongereker med fersk tomat, oregano og sitron-smørsaus ..... 21.40
- Grillstekte kongereker med to sauce, majones og rosa saus ..... 20.90
- Sjøtungefilet "meuniere" ..... 13.95  
*smørstekt med sitron*
- Grillet sjøtunge ..... 17.70

-Fiskeretter serveres med grønnsaker og kokte poteter.

---

## AND:

- Andebrystspyd ..... 18.20  
*med honning og sesam i bittersøt saus*

---

## LAM:

- Stekt lam ..... 15.00  
*med to sauser: mynte og kjøttjuice*
- Grillede lammekoteletter i "Picasso" still ..... 17.15





# Picasso

## PÅ FORESPØRSEL:

(to dager i forveien)

- Saltbakt havabbor .....**24.65**
- Dorada (grullbrasme) stekt skinsiden .....**25.70**
- Hummer etter ønske ..... **Til markedspris**
- Hummer (2 personer) ..... **Til markedspris**
- Mixed paella (2 personer) .....**39.60**
- Sjømat paella (2 personer) .....**41.75**
- Indonesisk kylling (2 personer) .....**36.40**
- Lammelår (2 personer) .....**56.75**
- Tartar av indrefilet .....**26.75**
- Andebryst med appelsin (2 personer) .....**35.35**

## EKSTRA RASJON:

- Pommes frites .....**3.25**
- Stekt løk .....**3.25**
- Grønnsaker .....**3.25**
- Kokte poteter .....**3.25**
- Krempoteter .....**3.25**
- Canary poteter .....**3.25**

## Ekstra sauser ..... **2.70**

- Sitronsmør
- Diana
- Svart pepper
- Roquefort
- Rossini
- Kjøtt juice
- Bearnaise
- Majones
- Rosa
- Alioli
- Bolognese
- Grønn pepper
- Tartar

# Picasso



## VINER:

### RØDEVINER

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- Sangre de Toro - Cariñera, Garnacha Tinta ..... 11,80 19,55
- Coronas Crianza - Tempranillo ..... 11,50 19,55
- Gran Sangre de Toro - Cariñea. Garnacha tinta. Syrah ..... 26,25

#### D.O. Penedés

- Atrium - Merlot ..... 21,70
- Gran Cornas - Cabarnet Savignon. Tempranillo ..... 28,65

#### D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso - Tinto Fino ..... 26,25
- Protos Crianza - Tempranillo 100% ..... 28,40
- Celeste Crianza - 100% Tinto Fino ..... 28,40
- Altos de Tamaron - Tempranillo ..... 27,85

#### D.O.Q. Priorat

- Salmos - Garnacha Tinta. Syrah, Cariñera ..... 38,25

#### D.O. Rioja - Crianza

- Añares - Tempranillo Mazuelo Graciano ..... 19,00
- Faustino VII. - Tempranillo ..... 19,00
- Marqués de Cacers - 100% Tempranillo ..... 12,85 22,20
- Dinastía Vivanco. - 100% Tempranillo ..... 23,30

#### D.O. Rioja - Reservas

- Señorío de Ondarre - Garnacha Tinta. Tempranillo. Mazuelo ..... 31,60
- Dinastía Vivanco - Tempranillo Graciano ..... 33,70
- Faustino V. - Tempranillo Mazuelo ..... 33,70
- Marqués de Caceres - Tempranillo Graciano Garnacha ..... 33,70

#### D.O. Rioja - Gran Reservas

- Faustino I. 06 - Tempranillo Granciano Mazuelo ..... 53,50

#### Husets vin

- Rød ..... 4,30 12,85

# Picasso



## VINER:

### HVITEVINER

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- San Valentín- 100% Parellada ..... 9,90 17,40
- Viña Sol - 100% Parellada ..... 9,25 17,40
- Viña Esmeralda - Moscatel Gewüztraminer ..... 11,00 17,40

#### D.O. Penedés

- Gran Viña Sol - Chandonay, Parellada ..... 21,70
- Waltraud - 100% Riesling ..... 32,10
- Fransola - 95% Sauvignon Blanc. Parellada ..... 34,25

#### D.O. Rioja

- Dinastia Vivanco - Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco ..... 20,10
- Faustino V. - Viura, Chandonay ..... 17,40
- Marqués de Caceres - 100% Viura ..... 17,40

#### Husets vin

- Hvit ..... 4,30 12,85

### ROSÉVINER

#### Husets vin

- Rosa ..... 4,30 12,85

#### D.O. Catalunya

- De Casta - Garnacha. Cariñena ..... 8,75 16,60

#### D.O. Rioja

- Faustino V. - 100% Tempranillo ..... 16,60
- Marqués de Caceres- Tempranillo. Garnacha ..... 15,55
- Dinastia Vivanco- Tempranillo. Garnacha ..... 23,55

### SANGRIAS

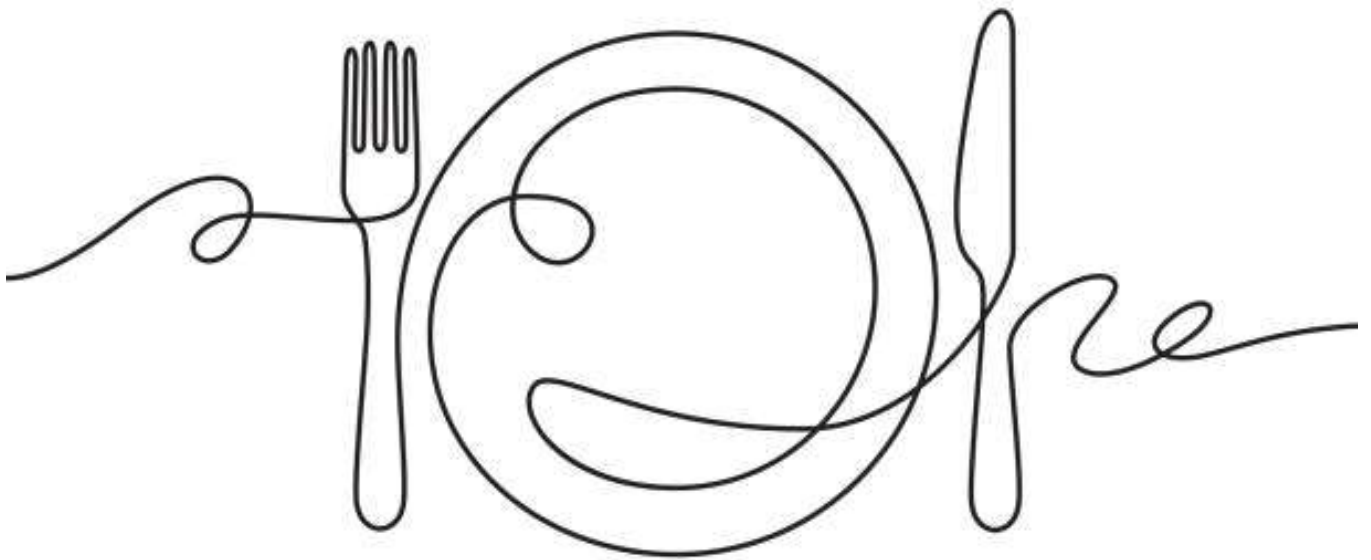
- Sangría Rødvin ..... 11,25 18,20
- Sangría Cava. Champagne ..... 11,25 20,35

### CAVA OG CHAMPAGNES

- Codorniu Semi-seco ..... 27,30
- Codorniu Brut ..... 27,30
- Codorniu Brut Nature- Non Plus Ultra ..... 32,65
- Moët & Chandon ..... 70,10
- Veuve Clicquot Ponsardin ..... 70,10



# Picasso



HUVUDMENY

---





# Picasso

## FÖRRÄTTAR

- Grön sparris med gratinerad färsk lax ..... 10.20
- Crepe fylld med krabba och vilda svampar ..... 9.65
- Bourguignonsniglar med vitlökssmör ..... 9.65
- Räkor i varm vitlöksolja ..... 9.65      med champinjoner ..... 10.20
- Musslor med gratinerad spenat ..... 8.70
- Omelett med två ingredienser ..... 7.85
- Champinjoner i varm vitlöksolja ..... 8.60
- Friterad bläckfisk ringar "Calamares" med Ali-oli ..... 10.50
- Picassoräkor med tartarsås ..... 10.50
- Tropisk sallad:  
*räkor, avokado, sallad, ananas, äpple, kiwi, tomat, selleri och rosmarinsås* ..... 10.20
- Pate med grön peppars med Cumberlandsås ..... 9.65
- Avokado med räkor ..... 10.20
- Räkcocktail ..... 10.20
- Melon con Jamón Serrano ..... 9.10
- Torkad Serranoskinka ..... 7.50
- Aubergine med rosmarinhonung ..... 7.50
- Potatis med Mojosås ..... 3.75
- Vitlöksbröd ..... 2.70
- Vitlöksbröd med ost ..... 2.70
- Bröd och smör ..... 2.35
- Bröd och Alioli ..... 2.35

\*IGIC-skatt ingår



# Picasso

## SOPPAR

- Nudelsoppa med kyckling ..... 5.90
- Löksoppa med ost ..... 6.45
- Skaldjursoppa ..... 7.00
- Andalusisk Gazpacho (kall) ..... 5.90

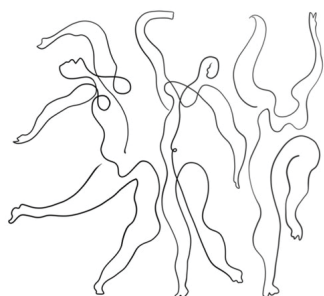
## PASTAS

- Spaghetti Napolitana ..... 7.50
- Spaghetti bolognese ..... 8.60
- Spaghetti carbonara ..... 8.80
- Spaghetti Marinera (skaldjur) ..... 8.60
- Spaghetti med röd eller grön pesto ... 8.60
- Lasagne ..... 9.10

## PIZZOR

- **Margarita** ..... 8.05  
*Tomat, Ost*
- **Bolognese** ..... 9.10  
*Tomat, Ost, Bolognese*
- **Napolitana** ..... 10.20  
*Tomat, Ost, Ansjovis, Kapris, Oliver.*
- **Reina** ..... 9.65  
*Tomat, Ost, Skinka, Oliv, Svampar.*
- **Caprichosa** ..... 9.65  
*Tomat, Ost, Skinka, Ägg, Svamp.*
- **4 Säsonger** ..... 10.20  
*Tomat, Ost, Skinka, Svamp, Kronärtskockor, Oliver.*

- **Marinera** ..... 11.25  
*Tomat, Ost, Musslor, Räkor, Bläckfisk, Tonfisk.*
- **Hawaii** ..... 9.65  
*Tomat, Ost, Skinka, Ananas.*
- **Picasso** ..... 9.50  
*Tomat, Ost, Bacon, Skinka, Lök.*
- **Lara** ..... 11.80  
*Tomat, Ost, Spenat, Kapris, Räkor, Vitlök, Roquefort.*
- **Vegetarisk** ..... 10.70  
*Tomat, Ost, Svamp, Spenat, Orötter, Gröna bönor, Ärtor, Söt majs.*
- **Extra ingredienser** ..... 2.70



\*IGIC-skatt ingår



# Picasso



## FISK

- Filéer av sjötunga fyllda med lax i citronsmörsås ..... 15.00
- Färsk laxfilé med dillsås ..... 15.00
- Blandad fisk ..... 16.05  
*Tungfilé, lax, kummel, räkor och musslor med vermouthsås*

-Serveras med spenat och kokt potatis.

- Sjötunga stekt med vitlök ..... 13.40
- Filéer av sjötunga med svamp och räkor i champagnesås ..... 16.05
- Confiterad torsk med svampsås ..... 16.60
- Kummelfiléer med bacon och grön sparris ..... 15.00
- Kummelfiléer med grön Mojo ..... 13.95
- Panerade kummelfiléer ..... 14.70
- Grillad sjötunga med tartarsås ..... 13.95
- Satterräkor med färsk tomat, oregano och citronsmörsås ..... 21.40
- Grillade satterräkor med två såser: majonnäs och rosmarin ..... 20.90
- Filéer av Sole Meuniere ..... 13.95  
*med färsk citron och worcestershiresås*

- Grillad sjötung ..... 17.70

-Serveras med grönsaker och kokt potatis.

---

## OJUST SPEL:

- Ankbröst skevar ..... 18.20  
*med honung och sesam i sötsur sås*

---

## LAMM:

- Grillat lamm ..... 15.00  
*med två såser mynta och såssås*
- Grillade lammkotletter "Picasso"-stil ..... 17.15





# Picasso

## BESTÄLLNING:

(Två dagar i förväg)

- Havsabborre i salt .....**24.65**
- Gitthead Braxen .....**25.70**
- Hummer (Clawed) efter eget val ..... **Till marknadspris**
- Kräftor (-2 pers-) ..... **Till marknadspris**
- Blandad paella (-2 pers-) .....**39.60**
- Skaldjurspaella (-2 pers-) .....**41.75**
- Indonesisk kyckling (-2 pers) .....**36.40**
- Lammlår (-2 pers-) .....**56.75**
- Filébiff Tartar .....**26.75**
- Anka med apelsinsås (-2 pers-) .....**35.35**

## Smårätter:

- Pommes frites .....**3.25**
- Stekt lök .....**3.25**
- Grönsaker.....**3.25**
- Kokta potatisar .....**3.25**
- Krämpotatis .....**3.25**
- Canari potatis .....**3.25**

## Extra såser ..... **2.70**

- Citronsmör
- Diana
- Svartpeppar
- Roquefort
- Rossini
- Köttjuice
- Bearnese
- Majonnäs
- Reste sig
- Alioli
- Bolognese
- Grön peppar
- Tartar

# Picasso



## VINER:

### RÖDA VINER

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- Sangre de Toro - Cariñera, Garnacha Tinta ..... 11,80 19,55
- Coronas Crianza - Tempranillo ..... 11,50 19,55
- Gran Sangre de Toro - Cariñea. Garnacha tinta. Syrah ..... 26,25

#### D.O. Penedés

- Atrium - Merlot ..... 21,70
- Gran Coronas - Cabarnet Savignon. Tempranillo ..... 28,65

#### D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso - Tinto Fino ..... 26,25
- Protos Crianza - Tempranillo 100% ..... 28,40
- Celeste Crianza - 100% Tinto Fino ..... 28,40
- Altos de Tamarón - Tempranillo ..... 27,85

#### D.O.Q. Priorat

- Salmos - Garnacha Tinta. Syrah, Cariñera ..... 38,25

#### D.O. Rioja - Crianza

- Añares - Tempranillo Mazuelo Graciano ..... 19,00
- Faustino VII. - Tempranillo ..... 19,00
- Marqués de Cáceres - 100% Tempranillo ..... 12,85 22,20
- Dinastía Vivanco. - 100% Tempranillo ..... 23,30

#### D.O. Rioja - Reservas

- Señorío de Ondarre - Garnacha Tinta. Tempranillo. Mazuelo ..... 31,57
- Dinastía Vivanco - Tempranillo Graciano ..... 33,70
- Faustino V. - Tempranillo Mazuelo ..... 33,70
- Marqués de Caceres - Tempranillo Graciano Garnacha ..... 33,70

#### D.O. Rioja - Gran Reservas

- Faustino I. 06 - Tempranillo Granciano Mazuelo ..... 53,50

#### Husets vin

- Röda ..... 4,30 12,85

# Picasso



## VINER:

### VITA VINER

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- San Valentín- 100% Parellada ..... 9,90 17,40
- Viña Sol - 100% Parellada..... 9,25 17,40
- Viña Esmeralda - Moscatel Gewüztraminer..... 11,00 17,40

#### D.O. Penedés

- Gran Viña Sol - Chandonay, Parellada ..... 21,70
- Waltraud - 100% Riesling ..... 32,10
- Fransola - 95% Sauvignon Blanc. Parellada..... 34,25

#### D.O. Rioja

- Dinastia Vivanco - Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco ..... 20,10
- Faustino V. - Viura, Chandonay ..... 17,40
- Marqués de Caceres - 100% Viura ..... 17,40

#### Husets vin

- Vitt ..... 4,30 12,85

### ROSÉVINER

#### Husets vin

- Rosa ..... 4,30 12,85

#### D.O. Catalunya

- De Casta - Garnacha. Cariñena ..... 8,75 16,60

#### D.O. Rioja

- Faustino V. - 100% Tempranillo ..... 16,60
- Marqués de Caceres- Tempranillo. Garnacha..... 15,55
- Dinastía Vivanco- Tempranillo. Garnacha..... 23,55

### SANGRIAS

- Sangría Röda Vin ..... 11,25 18,20
- Sangría Cava. Champagne ..... 11,25 20,35

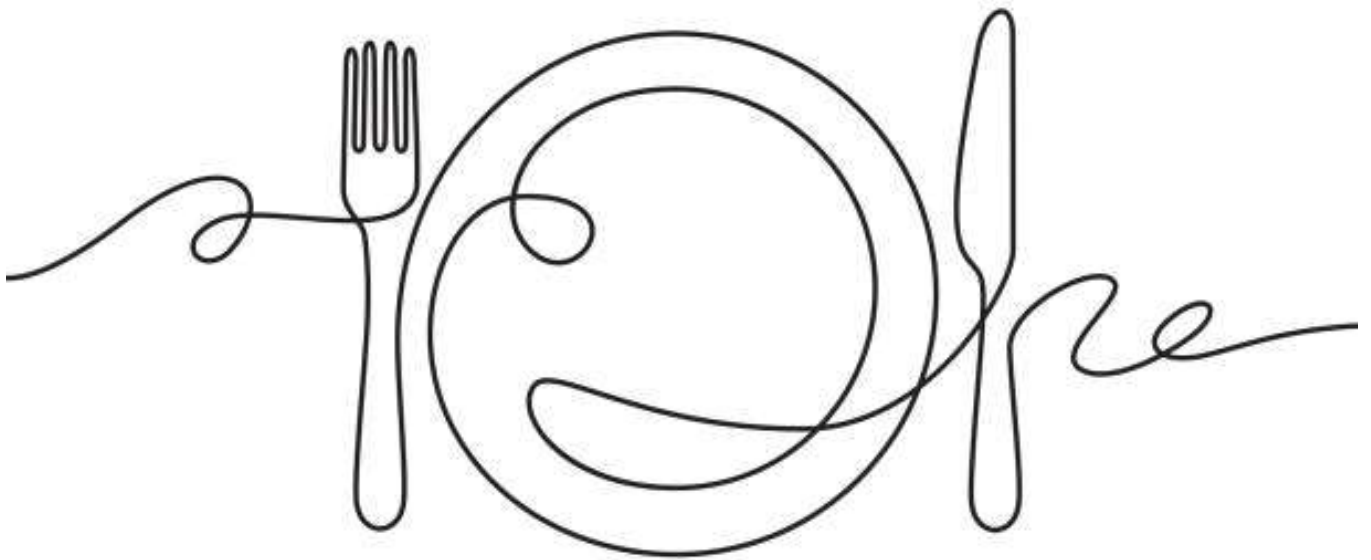
### CAVA & CHAMPAGNE

- Codorniu Semi-seco ..... 27,30
- Codorniu Brut..... 27,30
- Codorniu Brut Nature- Non Plus Ultra..... 32,65
- Moët & Chandon ..... 70,10
- Veuve Clicquot Ponsardin ..... 70,10

\*IGIC-skatt ingår



# Picasso



**SPEISEKARTE**





# Picasso

## VORSPEISEN

- Grüner Spargel mit frischem Lachs ..... 10.20
- Crêpe gefüllt mit Pilzen und Krebsfleisch ..... 9.65
- Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter ..... 9.65
- Krabben mit einer scharfen Knoblauchbutter ..... 9.65 mit Pilzen ..... 10.20
- Miesmuscheln gratiniert mit Spinat ..... 8.60
- Omelette mit zwei Zutaten ..... 7.85
- Champignons in heißem Knoblauchöl ..... 8.60
- Frittierter Tintenfisch mit Ali-Oli ..... 10.50
- Krabben "Picasso" mit Sauce Tartar ..... 10.50
- Tropischer Salat:  
*Krabben, Avocado, Blattsalat, Ananas, Apfel, Kiwi, Tomaten, Sellerie und Cocktailsauce* ..... 10.20
- Pastete mit grünem Paprika an Cumberlandsauce ..... 9.65
- Avocado mit Krabben ..... 10.20
- Krabben Cocktail.... ..... 10.20
- Melone mit Serranoschinken ..... 9.10
- Serranoschinken ..... 7.50
- Aubergine mit Rosmarinhonig ..... 7.50
- Zerbröckelte Kartoffeln mit Mojo ..... 3.75
- Knoblauchbrot ..... 2.70
- Knoblauchbrot mit Käse ..... 2.70
- Brot mit Butter ..... 2.35
- Brot mit Ali-Oli ..... 2.35

\* Kanarische Mehrwertsteuer (IGIC) inbegriffen



# Picasso

## SUPPEN

- Hühnersuppe mit Nudeln ..... **5.90**
- Zwiebelsuppe mit Käse ..... **6.45**
- Meeresfrüchte Suppe ..... **7.00**
- Andalusischer Gazpacho ..... **5.90**

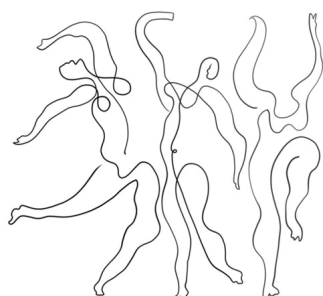
## PASTAGERICHTE

- Spaghetti Napolitana ..... **7.50**
- Spaghetti Bolognaise ..... **8.60**
- Spaghetti Carbonara ..... **8.80**
- Spaghetti Marinera ..... **8.60**  
(Meeresfrüchte)
- Spaghetti mit rotem ..... **8.60**  
oder grünem Pesto
- Lasagne ..... **9.10**

## PIZZAS

- **Margarita** ..... **8.05**  
Tomaten, Käse
- **Bolognaise** ..... **9.10**  
Tomaten, Käse, Bolognaise
- **Napolitana** ..... **10.20**  
Tomaten, Käse, Sardellen,  
Oliven, Kapern
- **Reina** ..... **9.65**  
Tomaten, Käse, Schinken,  
Ei, Champignons
- **Caprichosa** ..... **9.65**  
Tomaten, Käse, Schinken,  
Ei, Champignons

- **4 Estaciones** ..... **10.20**  
Tomaten, Käse, Schinken,  
Champignons, Artischocken, Oliven
- **Marinera** ..... **11.25**  
Tomaten, Käse, Miesmuscheln,  
Krabben, Tintenfischen, Thunfisch
- **Hawaii** ..... **9.65**  
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas
- **Picasso** ..... **9.50**  
Tomaten, Käse, Bacon,  
Schinken, Zwiebeln
- **Lara** ..... **11.80**  
Tomaten, Käse, Spinat, Kapern,  
Krabben, Knoblauch, Roquefort
- **Vegetariana** ..... **10.70**  
Tomaten, Käse, Champignons,  
Spinat, Möhren, Grüne Bohnen,  
Erbsen, Mais
- **Extra Zutaten** ..... **2.70**



\* Kanarische Mehrwertsteuer (IGIC) inbegriffen



# Picasso



## FISCHGERICHTE

- Seezungenfilet gefüllt mit Lachs an einer Zitronenbuttersauce ..... 15.00
- Frischer vom frischen Lachs an Dillsauce ..... 15.00
- Fisch Variationfilet ..... 16.05  
*Seezungenfilet, Lachs, Seehecht, Krabben und Miesmuscheln in Wermut*

-Die Fischgerichte werden mit Spinat und gekochten Kartoffeln serviert.

- Gebratene Seezunge mit Knoblauch ..... 13.40
- Seezungenfilets mit Champignons und Krabben an einer Champagnesauce ..... 16.05
- Confiierter Kabeljau an einer Champignonsauce ..... 16.60
- Seehechtfilet mit Speck und grünem Spargel ..... 15.00
- Seehechtfilet an grüner Mojosauce ..... 13.95
- Panierte Seehechtrücken ..... 14.70
- Seezungenfilets vom Grill mit Sauce Tartare ..... 13.95
- Garnelen an einer Sauce aus frischen Tomaten, Oregano und Zitronenbutter ..... 21.40
- Garnelen vom Grill mit zwei Saucen: Mayonnaise und Rosemarin ..... 20.90
- Seezungenfilets a la Meunière ..... 13.95  
*mit frischer Zitrone und LeaPerrins*
- Seezunge vom Grill ..... 17.66

-Die Fischgerichte werden mit Gemüse und gekochten Kartoffeln serviert.

---

## ENTE:

- Spieße von der Entenbrust ..... 18.20  
*mit Honig und Sesam an einer süßsauren Sauce*

---

## LAMM:

- Gebratens Lamm ..... 15.00  
*mit zwei Saucen: Minzsauce und Lammsauce*
- Lammkoteletts vom Grill nach Picasso-Art ..... 17.15

\* Kanarische Mehrwertsteuer (IGIC) inbegriffen





## AUF VORBESTELLUNG:

(zwei Tage vorher)

- Seebarsch in Salzkruste .....**24.65**
- Dorade.....**25.70**
- Hummer nach Geschmack ..... **Zum Marktpreis**
- Languste nach Wahl ..... **Zum Marktpreis**
- Gemische Paella (2 Personen).....**39.60**
- Paella mit Meeresfrüchten (2 Personen).....**41.75**
- Hähnchen nach indonesischer Art (2 Personen) .....**36.40**
- Lammhaxe (2 Personen) .....**56.75**
- Tatar vom Rinderfilet .....**26.75**
- Ente mit Orangensauce (2 Personen) .....**35.35**

---

### Zusätzliche Portionen:

- Pommes .....**3.25**
- Röstzwiebel .....**3.25**
- Gemüse .....**3.25**
- Gekochte Kartoffeln .....**3.25**
- Kartoffeln mit Sahne .....**3.25**
- Canarian Kartoffeln .....**3.25**

### Zusätzliche Saucen ..... **2.70**

- Zitronenbutter
- Diana
- Schwarzer Pfeffer
- Roquefort
- Rossini
- Fleisch mit Saft
- Berner
- Mayonnaise
- Rosa
- Aioli
- Bolognese
- Grünes Pfeffer
- Tartar

\* Kanarische Mehrwertsteuer (IGIC) inbegriffen



## WEINE:

### ROTWEINE

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- Sangre de Toro - Cariñera, Garnacha Tinta ..... 11,80 19,55
- Coronas Crianza - Tempranillo ..... 11,50 19,55
- Gran Sangre de Toro - Cariñea. Garnacha tinta. Syrah ..... 26,25

#### D.O. Penedés

- Atrium - Merlot ..... 21,70
- Gran Coronas - Cabarnet Savignon. Tempranillo ..... 28,65

#### D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso - Tinto Fino ..... 26,25
- Protos Crianza - Tempranillo 100% ..... 28,40
- Celeste Crianza - 100% Tinto Fino ..... 28,40
- Altos de Tamarón - Tempranillo ..... 27,85

#### D.O.Q. Priorat

- Salmos - Garnacha Tinta. Syrah, Cariñera ..... 38,25

#### D.O. Rioja - Crianza

- Añares - Tempranillo Mazuelo Graciano ..... 19,00
- Faustino VII. - Tempranillo ..... 19,00
- Marqués de Cáceres - 100% Tempranillo ..... 12,85 22,20
- Dinastía Vivanco. - 100% Tempranillo ..... 23,30

#### D.O. Rioja - Reservas

- Señorío de Ondarre - Garnacha Tinta. Tempranillo. Mazuelo ..... 31,60
- Dinastía Vivanco - Tempranillo Graciano ..... 33,70
- Faustino V. - Tempranillo Mazuelo ..... 33,70
- Marqués de Cáceres - Tempranillo Graciano Garnacha ..... 33,70

#### D.O. Rioja - Gran Reservas

- Faustino I. 06 - Tempranillo Granciano Mazuelo ..... 53,50

#### Weine des Hauses

- Rot ..... 4,30 12,85

# Picasso



## WEINE:

### WEISSWEINE

37,5 cl 75 cl

#### D.O. Catalunya

- San Valentín- 100% Parellada ..... 9,90 17,40
- Viña Sol - 100% Parellada ..... 9,25 17,40
- Viña Esmeralda - Moscatel Gewüztraminer ..... 11,00 17,40

#### D.O. Penedés

- Gran Viña Sol - Chandonay, Parellada ..... 21,70
- Waltraud - 100% Riesling ..... 32,10
- Fransola - 95% Sauvignon Blanc. Parellada ..... 34,25

#### D.O. Rioja

- Dinastia Vivanco - Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco ..... 20,10
- Faustino V. - Viura, Chandonay ..... 17,40
- Marqués de Caceres - 100% Viura ..... 17,40

#### Weine des Hauses

- Weiß ..... 4,30 12,85

### ROSÉWEINE

#### Weine des Hauses

- Rosa ..... 4,30 12,85

#### D.O. Catalunya

- De Casta - Garnacha. Cariñena ..... 8,75 16,60

#### D.O. Rioja

- Faustino V. - 100% Tempranillo ..... 16,60
- Marqués de Caceres- Tempranillo. Garnacha ..... 15,55
- Dinastía Vivanco- Tempranillo. Garnacha ..... 23,55

### SANGRIAS

- Sangría Rotweine ..... 11,25 18,20
- Sangría Cava. Champagne ..... 11,25 20,35

### CAVA & CHAMPAGNER

- Codorniu Semi-seco ..... 27,30
- Codorniu Brut ..... 27,30
- Codorniu Brut Nature- Non Plus Ultra ..... 32,65
- Moët & Chandon ..... 70,10
- Veuve Clicquot Ponsardin ..... 70,10

\* Kanarische Mehrwertsteuer (IGIC) inbegriffen



# Picasso

BEVERAGES · BEBIDAS · DRIKKEVARER · GETRÄNKE · DRYCKER



# Picasso

## Long Drinks

- Wine..... 8.05
- Gordons Gin ..... 8.60
- Smirnoff Vodka..... 8.60
- Bacardi Ron..... 8.60
- Whisky..... 8.60
- Brandy ..... 8.60
- Martini ..... 8.60
- Liqueurs ..... 8.60
- Pernod. Ricard 45 ..... 8.60
- Carta Oro Ron..... 8.05

## Licores - Spirits

### Brennevin - Spirituosen

- Baileys ..... 7.50
- Tia Maria ..... 7.50
- Contreau ..... 7.50
- Sambuca ..... 7.50
- Drambuie ..... 7.50
- Amaretto Disaronno ..... 7.50
- Licor 43 ..... 7.50
- Frangelico ..... 7.50
- G. Manier Rouge ..... 8.60
- Benedictine ..... 7.50
- Ron Miel ..... 6.70

## Cerveza - Beer - Øl - Bier

- Jarra ..... 3.50
- Caña ..... 2.45
- 1906 ..... 3.25
- Alhambra 1925..... 3.25
- Buckler 0,0..... 3.25
- Jarra de cerveza..... 4.85

## Licores de Hierbas - Herbal Liqueurs

### Urtelikører - Kräuterliköre

- Fernet Branca..... 7.00
- Jagermeister..... 7.00

## Sherrys

- Tio Pepe ..... 5.90
- Dow's Port..... 5.90

## Aperitivos - Appetizers

### Forretter - Vorspeisen

- Martini Dry ..... 5.90
- Martini Bianco..... 5.90
- Martini Rosso ..... 5.90
- Campari..... 5.90
- Pernod..... 5.90
- Ricar 45 ..... 5.90
- Pimms n°1 ..... 5.90
- Copa de Cava ..... 5.90
- Copa de Vino ..... 5.90
- Copa de Sangria ..... 6.70

## Refrescos - Refreshments

### Forfriskninger - Erfrischungen

- Pepsi - Cola ..... 2.70
- Pepsi - Cola Max ..... 2.70
- 7UP ..... 2.70
- Schweppes Naranja..... 2.70
- Schweppes Limón ..... 2.70
- Tónica..... 2.70
- Jarra de Refresco..... 5.35

## Zumos - Juices - Juice - Säfte

- Naranja ..... 2.70
- Manzana ..... 2.70
- Piña ..... 2.70

# Picasso

## Brandys

- Torres 5 Años ..... **7.50**
- Torres 10 Años ..... **8.60**
- Veterano ..... **7.50**
- Magno..... **7.50**
- Carlos III ..... **8.60**
- Carlos I ..... **11.25**
- Lepanto..... **19.00**
- Duque de Alba ..... **19.00**
- Carlos I Imperial..... **15.80**
- Jaime I Reserva ..... **19.00**
- Cardenal Mendoza ..... **19.00**

## Aguardientes

- Barcardi Ron ..... **6.15**
- Gordon's Gin ..... **6.15**
- Smirnoff Vodka ..... **6.15**
- Arehucas Oro Ron ..... **6.15**
- Arehucas Blanco ..... **6.15**
- Grappa ..... **6.15**
- Tequila ..... **6.15**

## Cognac

- Armagnac ..... **9.65**
- Fine Calvados ..... **9.90**
- Martel V.S. .... **12.60**
- Hennessy V.S. .... **12.60**
- Courvoisier V.S.O.P. .... **19.00**
- Remy Martin V.S.O.P. .... **19.00**

## Whiskys

- J&B..... **6.45**
- Bell's..... **6.45**
- Famous Grouse ..... **6.45**
- J.Walker Red Label ..... **6.45**
- Chivas Regal..... **8.60**
- 100 Pipers..... **6.45**
- Jameson Irish Whiskey ..... **6.45**
- Jim Bean ..... **6.45**
- Southern Comfort ..... **7.50**
- Four Roses ..... **6.45**
- Jack Daniels ..... **6.45**
- Single Malt Scotch Whiskey ..... **8.85**

# Picasso



## Cócteles

### **APEROL SPRITZ / 9.65**

*Con cava y aperol*

### **BLACK RUSSIAN / 6.45**

*Vodka, Tía María*

### **BRANDY ALEXANDER / 6.45**

*Brandy, Tía María, Chocolate*

### **CAIPIRIÑA / 7.50**

*Vodka, Azúcar, Limón y Limonada*

### **MOJITO / 7.50**

*Ron, Azúcar, Limón y Limonada*

### **GIN FIZZ BLUE / 6.45**

*Gin, Curaçao azul, Jugo de Limón, Azúcar y Soda*

### **GRAN CANARIA / 9.65**

*Ron Oro, Licor de Banana, Triple Seco, Zumo de Naranja y Granadina*

### **BLUE HAWAI / 9.65**

*Ron, Curaçao azul, Jugo de Piña y Crema de Coco*

### **KIRS / 6.45**

*Casis y Vino Blanco Seco*

### **MARGARITA / 6.45**

*Tequila, Triple Seco y Zumo de Limón*

### **MIMOSA / 5.35**

*Champán y Zumo de Naranja*

### **COCO LOCO / 9.65**

*Vodka, Tequila, Ron, Zumo de Limón, Crema de Coco y Hielo*

### **DAIKIRI / 7.50**

*Ron, Zumo de Limón, Hielo y Azúcar*

### **DAIKIRI DE FRESA / 7.50**

*Vodka, Zumo de Limón, Fresa (natural o congelada)*

### **DRY MARTINI / 6.45**

*Martini y Ginebra*

### **PIÑA COLADA / 7.50**

*Malibú, Ron Oro, Crema de Coco y Zumo de Piña*

### **SAN FRANCISCO / 9.65**

*Vodka, Licor de Banana, Triple Seco,  
Zumo de Naranja, Zumo de Piña y Granadina*

### **SEX ON THE BEACH / 9.65**

*Vodka, Licor de Melocotón, Zumo de Naranja y Granadina*

### **TEQUILA SUNRISE / 9.65**

*Tequila, Vodka, Triple Seco, Zumo de Naranja y Granadina*

### **TOM COLLINS / 6.45**

*Gin, Zumo de Limón, Soda y Azúcar*

### **KIRS ROYAL / 7.50**

*Cassis y Cava*



\*IGIC Incluido

# Picasso



## Cocktails

**APEROL SPRITZ / 9.65**

*With cava and aperol*

**BLACK RUSSIAN / 6.45**

*Vodka, Tia Maria*

**BRANDY ALEXANDER / 6.45**

*Brandy, Aunt Mary, Chocolate*

**CAIPIRIÑA / 7.50**

*Vodka, Sugar, Lemon and Lemonade*

**MOJITO / 7.50**

*Rum, Sugar, Lemon and Lemonade*

**GIN FIZZ BLUE / 6.45**

*Gin, Blue Curaçao, Lemon Juice, Sugar and Soda*

**GRAN CANARIA / 9.65**

*Gold Rum, Banana Liqueur, Triple Sec, Orange Juice and Grenadine*

**BLUE HAWAI / 9.65**

*Rum, Blue Curaçao, Pineapple Juice and Coconut Cream*

**KIRS / 6.45**

*Cassis and Dry White Wine*

**MARGARITA / 6.45**

*Tequila, Triple Sec and Lemon Juice*

**MIMOSA / 5.35**

*Champagne and Orange Juice*

**COCO LOCO / 9.65**

*Vodka, Tequila, Rum, Lemon Juice, Coconut Cream and Ice*

**DAIKIRI / 7.50**

*Rum, Lemon Juice, Ice and Sugar*

**STRAWBERRY DAIKIRI / 7.50**

*Vodka, Lemon Juice, Strawberry (natural or frozen)*

**DRY MARTINI / 6.45**

*Martini and Gin*

**PIÑA COLADA / 7.50**

*Malibu, Gold Rum, Coconut Cream and Pineapple Juice*

**SAN FRANCISCO / 9.65**

*Vodka, Banana Liqueur, Triple Sec,  
Orange Juice, Pineapple Juice and Grenadine*

**SEX ON THE BEACH / 9.65**

*Vodka, Peach Liqueur, Orange Juice and Grenadine*

**TEQUILA SUNRISE / 9.65**

*Tequila, Vodka, Triple Sec, Orange Juice and Grenadine*

**TOM COLLINS / 6.45**

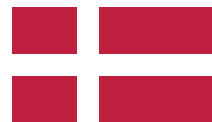
*Gin, Lemon Juice, Soda and Sugar*

**KIRS ROYAL / 7.50**

*Cassis and Cava*



# Picasso



## Cocktailer

### **APEROL SPRITZ / 9.65**

*Med mousserende vin og aperol*

### **BLACK RUSSIAN / 6.45**

*Vodka, tante Mary*

### **BRANDY ALEXANDER / 6.45**

*Brandy, tante Mary, chokolade*

### **CAIPIRIÑA / 7.50**

*Vodka, sukker, citron og limonade*

### **MOJITO / 7.50**

*Rom, sukker, citron og limonade*

### **GIN FIZZ BLUE / 6.45**

*Gin, Blue Curaçao, citronsaft, sukker og sodavand*

### **GRAN CANARIA / 9.65**

*Gylden rom, bananlikør, Triple Sec, appelsinjuice og grenadine*

### **BLUE HAWAI / 9.65**

*Rom, Blue Curaçao, ananasjuice og kokoscreme*

### **KIRS / 6.45**

*Cassis og tør hvidvin*

### **MARGARITA / 6.45**

*Tequila, triple sec og citronsaft*

### **MIMOSA / 5.35**

*Champagne og appelsinjuice*

### **COCO LOCO / 9.65**

*Vodka, tequila, rom, citronsaft, kokosfløde og is*

### **DAIKIRI / 7.50**

*Rom, citronsaft, is og sukker*

### **JORDBÆR DAIKIRI / 7.50**

*Vodka, citronsaft, jordbær (naturlige eller frosne)*

### **DRY MARTINI / 6.45**

*Martini og gin*

### **PIÑA COLADA / 7.50**

*Malibu, guldrom, kokoscreme og ananasjuice*

### **SAN FRANCISCO / 9.65**

*Vodka, Bananlikør, Triple Sec, Appelsinjuice, ananasjuice og grenadine*

### **SEX ON THE BEACH / 9.65**

*Vodka, ferskenlikør, appelsinjuice og grenadine*

### **TEQUILA SUNRISE / 9.65**

*Tequila, vodka, triple sec, appelsinjuice og grenadine*

### **TOM COLLINS / 6.45**

*Gin, citronsaft, sodavand og sodavand*

### **KIRS ROYAL / 7.50**

*Cassis og cava*



\*IGIC skat inkluderet

# Picasso



## Cocktailer

### **APEROL SPRITZ / 9.65**

Med musserende vin og aperol

### **BLACK RUSSIAN / 6.45**

Vodka, tante Mary

### **BRANDY ALEXANDER / 6.45**

Brandy, tante Mary, sjokolade

### **CAIPIRIÑA / 7.50**

Vodka, sukker, sitron og limonade

### **MOJITO / 7.50**

Rom, sukker, sitron og limonade

### **GIN FIZZ BLUE / 6.45**

Gin, Blue Curaçao, sitronsaft, sukker og brus

### **GRAN CANARIA / 9.65**

Gullrom, bananlikør, Triple Sec, appelsinjuice og grenadin

### **BLUE HAWAI / 9.65**

Rom, Blue Curaçao, ananasjuice og kokoskrem

### **KIRS / 6.45**

Cassis og tørr hvitvin

### **MARGARITA / 6.45**

Tequila, triple sec og sitronsaft

### **MIMOSA / 5.35**

Champagne og appelsinjuice

### **COCO LOCO / 9.65**

Vodka, tequila, rom, sitronsaft, kokoskrem og is

### **DAIKIRI / 7.50**

Rom, sitronsaft, is og sukker

### **JORDBÆR DAIKIRI / 7.50**

Vodka, sitronsaft, jordbær (naturlig eller frossen)

### **DRY MARTINI / 6.45**

Martini og gin

### **PIÑA COLADA / 7.50**

Malibu, Gold Rum, kokoskrem og ananasjuice

### **SAN FRANCISCO / 9.65**

Vodka, Bananlikør, Triple Sec, Appelsinjuice, ananasjuice og grenadin

### **SEX ON THE BEACH / 9.65**

Vodka, ferskenlikør, appelsinjuice og grenadin

### **TEQUILA SUNRISE / 9.65**

Tequila, vodka, triple sec, appelsinjuice og grenadine

### **TOM COLLINS / 6.45**

Gin, sitronsaft, brus og suk

### **KIRS ROYAL / 7.50**

Cassis og cava



# Picasso



## Cocktails

### APEROL SPRITZ / 9.65

Med cava och aperol

### BLACK RUSSIAN / 6.45

Vodka, moster Mary

### BRANDY ALEXANDER / 6.45

Brandy, Aunt Mary, Choklad

### CAIPIRIÑA / 7.50

Vodka, socker, citron och lemonad

### MOJITO / 7.50

Rom, socker, citron och lemonad

### GIN FIZZ BLUE / 6.45

Gin, Blue Curacao, Citronsaff, Socker och Soda

### GRAN CANARIA / 9.65

Guldrom, Bananlikör, Triple Sec, Apelsinjuice och Grenadine

### BLUE HAWAI / 9.65

Rom, Blå Curacao, Ananasjuice och Kokosgrädde

### KIRS / 6.45

Cassis och torrt vitt vin

### MARGARITA / 6.45

Tequila, Triple Sec och citronsaff

### MIMOSA / 5.35

Champagne och apelsinjuice

### COCO LOCO / 9.65

Vodka, tequila, rom, citronsaff, kokosgrädde och glass

### DAIKIRI / 7.50

Rom, citronsaff, is och socker

### JORDGubbs DAIKIRI / 7.50

Vodka, citronsaff, jordgubbar (naturliga eller frysta)

### DRY MARTINI / 6.45

Martini och gin

### PIÑA COLADA / 7.50

Malibu, guldrom, kokosgrädde och ananasjuice

### SAN FRANCISCO / 9.65

Vodka, Bananlikör, Triple Sec,  
Apelsinjuice, ananasjuice och grenadin

### SEX ON THE BEACH / 9.65

Vodka, persikalikör, apelsinjuice och grenadin

### TEQUILA SUNRISE / 9.65

Tequila, vodka, triple sec, apelsinjuice och grenadine

### TOM COLLINS / 6.45

Gin, citronsaff, läsk och socker

### KIRS ROYAL / 7.50

Cassis och cava



\*IGIC-skatt ingår



## Cocktails

**APEROL-SPRITZ / 9.65**  
*Mit Sekt und Aperol*

**BLACK RUSSIAN / 6.45**  
*Wodka, Tante Mary*

**BRANDY ALEXANDER / 6.45**  
*Brandy, Tante Mary, Schokolade*

**CAIPIRIÑA / 7.50**  
*Wodka, Zucker, Zitrone und Limonade*

**MOJITO / 7.50**  
*Rum, Zucker, Zitrone und Limonade*

**GIN FIZZ BLUE / 6.45**  
*Gin, Blue Curaçao, Zitronensaft, Zucker und Soda*

**GRAN CANARIA / 9.65**  
*Gold Rum, Bananenlikör, Triple Sec, Orangensaft und Grenadine*

**BLUE HAWAI / 9.65**  
*Rum, Blue Curaçao, Ananassaft und Kokoscreme*

**KIRS / 6.45**  
*Cassis und trockener Weißwein*

**MARGARITA / 6.45**  
*Tequila, Triple Sec und Zitronensaft*

**MIMOSE / 5.35**  
*Champagner und Orangensaft*

**COCO LOCO / 9.65**  
*Wodka, Tequila, Rum, Zitronensaft, Kokoscreme und Eis*

**DAIKIRI / 7.50**  
*Rum, Zitronensaft, Eis und Zucker*

**ERDBEER-DAIKIRI / 7.50**  
*Wodka, Zitronensaft, Erdbeere (natürlich oder gefroren)*

**DRY MARTINI / 6.45**  
*Martini und Gin*

**PIÑA COLADA / 7.50**  
*Malibu, Gold Rum, Kokoscreme und Ananassaft*

**SAN FRANCISCO / 9.65**  
*Wodka, Bananenlikör, Triple Sec,  
Orangensaft, Ananassaft und Grenadine*

**SEX ON THE BEACH / 9.65**  
*Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Grenadine*

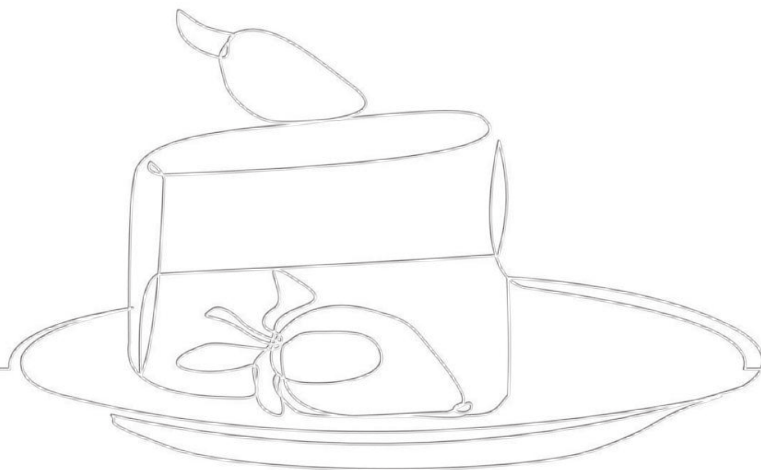
**TEQUILA SUNRISE / 9.65**  
*Tequila, Wodka, Triple Sec, Orangensaft und Grenadine*

**TOM COLLINS / 6.45**  
*Gin, Zitronensaft, Soda und Zucker*

**KIRS ROYAL / 7.50**  
*Cassis und cava*



# Picasso



POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTER



# Picasso



## CAFÉ:

- Espresso Doble ..... **2.70**
- Espresso ..... **1.95**
- Café Largo o con Leche ..... **2.15**
- Cappuccino ..... **2.50**
- Té o Manzanilla ..... **2.60**
- Carajillo ..... **4.30**
- Nescafé / Descafeinado ..... **3.25**
- Café flauta ..... **3.25**
- Café Irlandés-whisky- ..... **4.85**
- Calypso -Tia Maria- ..... **4.85**
- Parisienne -Brandy- ..... **4.85**
- Café Baileys ..... **4.85**
- Royal -Amaretto- ..... **4.85**
- Mine Hosts -Cointreau- ..... **4.85**

## POSTRES:

- Crêpes Calientes con Salsa Frambuesas y Helado de Vainilla ..... **8.60**
- Frambuesas calientes con Helado de Vainilla ..... **8.05**
- Fresas con Helado de Vainilla ó Nata ..... **6.45**
- Melocotones Melba con Salsa Frambuesas y Helado de Vainilla ..... **8.05**
- Fresas Melba con Salsa Frambuesas y Helado de Vainilla ..... **8.05**
- Bananna Split ..... **7.00**
- Flan al Caramelo ..... **6.45**
- Mus de Chocolate ..... **5.90**
- Sorbete de Frambuesas ..... **6.45**
- Sorbete de Limon ..... **7.50**
- Sorbet de Limón con Calvados ..... **8.60**
- Helado Mixto, Vainilla, Fresa, Chocolate ..... **5.90**
- Variación de Quesos con Galletas ..... **7.50**
- Helado de Vainilla con Nueces y Miel ..... **8.05**
- Crêpes Suzette -min 2 pers ..... **13.95**
- Plátanos Flambeados -min 2 pers- ..... **13.40**
- Fresas Flambeadas -min 2 pers- ..... **15.00**
- Coulant chocolate ..... **5.35**
- Coulant Bailey's ..... **5.35**
- Brownie ..... **5.35**
- Tarta de queso ..... **5.35**
- Tarta de chocolate ..... **5.35**



# Picasso

## COFFEE:

- Double Espresso ..... **2.70**
- Espresso ..... **1.95**
- Coffee with Milk ..... **2.15**
- Cappuccino ..... **2.50**
- Tea ..... **2.60**
- Carajillo ..... **4.30**
- Nescafé / Decaffeinated ..... **3.25**
- Coffee Flute ..... **3.25**
- Irish Coffee -whisky- ..... **4.85**
- Calypso -Tia Maria- ..... **4.85**
- Parisienne -Brandy- ..... **4.85**
- Baileys Coffee ..... **4.85**
- Royal -Amaretto- ..... **4.85**
- Mine Hosts -Cointreau- ..... **4.85**

## DESSERTS:

- Hot Crepes with Raspberry Sauce and Vanilla Ice-Cream ..... **8.60**
- Hot Raspberries with Vanilla Ice-Cream ..... **8.05**
- Strawberries with Ice-Cream or Cream ..... **6.45**
- Peach Melba with Raspberry Sauce and Vanilla Ice-Cream ..... **8.05**
- Strawberry Melba with Raspberry Sauce and Vanilla Ice-Cream ..... **8.05**
- Bananna Split ..... **7.00**
- Caramel Flan / Pudding ..... **6.45**
- Chocolate Mousse ..... **5.90**
- Raspberry Sorbet ..... **6.45**
- Lemon Sorbet ..... **7.50**
- Lemon Sorbet with Calvados ..... **8.60**
- Mixed Ice-Cream, Vanilla, Strawberry, and Chocolate ..... **5.90**
- Various Cheeses served with Crackers ..... **7.50**
- Vanilla Ice-Cream with Walnuts and Honey ..... **8.05**
- Crepes Suzette -min 2 pers- ..... **13.95**
- Bananas Flambe -min 2 pers- ..... **13.40**
- Strawberry Flambe -min 2 pers- ..... **15.00**
- Chocolate Coulant ..... **5.35**
- Bailey's Coulant ..... **5.35**
- Brownie ..... **5.35**
- Cheesecake ..... **5.35**
- Chocolate cake ..... **5.35**

# Picasso



## KAFFE:

- Dobbel espresso ..... **2.70**
- Espresso ..... **1.95**
- Almindelig kaffe med..... **2.15**  
eller uden mælk
- Cappuccino ..... **2.50**
- The eller kamillethe ..... **2.60**
- Carajillo ..... **4.30**  
(kaffe med brandy)
- Nescafé / Descafeinado ..... **3.25**
- Kaffefløyte ..... **3.25**
- Irsk kaffe-whisky- ..... **4.85**
- Calypso -Tia Maria- ..... **4.85**
- Parisienne -Brandy- ..... **4.85**
- Baileys Coffee ..... **4.85**
- Royal -Amaretto- ..... **4.85**
- Værtens -Cointreau- ..... **4.85**

## DESSERTER:

- Varme crepes med hindbærsøvs og vanilleis ..... **8.60**
- Varme hindbær med vanilleis ..... **8.05**
- Jordbær med vanilleis eller flødeskum..... **6.45**
- Peach melba med hindbærsøvs og vanilleis ..... **8.05**
- Jordbær melba med hindbærsøvs og vanilleis ..... **8.05**
- Bananna Split..... **7.00**
- Karamelrand ..... **6.45**
- Chokolademousse ..... **5.90**
- Hindbærsorbet ..... **6.45**
- Citronsorbet ..... **7.50**
- Citronsorbet med calvados..... **8.60**
- Forskellige slags is: vanille, jordbær, chokolade..... **5.90**
- Osteanretning med ostekiks ..... **7.50**
- Vanilleis med valnødder og honning ..... **8.05**
- Crepes Suzette -min 2 pers- ..... **13.95**
- Flamberede bananer -min 2 pers- ..... **13.40**
- Flamberede jordbær -min 2 pers- ..... **15.00**
- Sjokoladecoulant ..... **5.35**
- Coulant Bailey's ..... **5.35**
- Brownies ..... **5.35**
- Ostekake ..... **5.35**
- Sjokoladecake ..... **5.35**

\*IGIC skat inkluderet



# Picasso

## KAFFE:

- Dobbel espresso ..... **2.70**
- Espresso ..... **1.95**
- Vanlig kaffe inkludert ..... **2.15**  
eller uten melk
- Cappuccino ..... **2.50**
- Te eller kamillete ..... **2.60**
- Carajillo ..... **4.30**  
(kaffe med konjakk)
- Nescafé / Descafeinado ..... **3.25**
- Kaffefløyte ..... **3.25**
- Irish coffee whisky ..... **4.85**
- Calypso -Tia Maria- ..... **4.85**
- Parisienne -Brandy- ..... **4.85**
- Baileys Coffee ..... **4.85**
- Royal -Amaretto- ..... **4.85**
- Mine Hosts -Cointreau- ..... **4.85**

## DESSERTER:

- Lune pannekaker med bringebærsaus og vaniljeis ..... **8.60**
- Varme bringebær med vaniljeis ..... **8.05**
- Jordbær med vaniljeis eller pisket krem ..... **6.45**
- Ferskenmelba med bringebærsaus og vaniljeis ..... **8.05**
- Jordbærmelba med bringebærsaus og vaniljeis ..... **8.05**
- Banana Split ..... **7.00**
- Karamellkant ..... **6.45**
- Sjokolademousse ..... **5.90**
- Bringebærsorbet ..... **6.45**
- Sitronsorbet ..... **7.50**
- Sitronsorbet med calvados ..... **8.60**
- Ulike typer is: vanilje, jordbær, sjokolade ..... **5.90**
- Osterett med ostekjeks ..... **7.50**
- Vaniljeis med valnøtter og honning ..... **8.05**
- Crepes Suzette -min 2 pers- ..... **13.95**
- Flambede bananer -min 2 pers- ..... **13.40**
- Flambede jordbær -min 2 pers- ..... **15.00**
- Sjokoladekjølemiddel ..... **5.35**
- Coulant Bailey's ..... **5.35**
- Brownies ..... **5.35**
- Ostekake ..... **5.35**
- Sjokoladekake ..... **5.35**



# Picasso

## KAFFE:

- |                                       |             |                               |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------------------------|-------------|
| • Dubbel espresso .....               | <b>2.70</b> | • Kaffeflöjt .....            | <b>3.25</b> |
| • Espresso .....                      | <b>1.95</b> | • Irish coffee -whisky- ..... | <b>4.85</b> |
| • Stor svart eller .....              | <b>2.15</b> | • Calypso -Tia Maria- .....   | <b>4.85</b> |
| med mjölk                             |             | • Parisienne -Brandy- .....   | <b>4.85</b> |
| • Cappuccino .....                    | <b>2.50</b> | • Bailey's Coffee .....       | <b>4.85</b> |
| • Te eller kamomillte .....           | <b>2.60</b> | • Royal -Amaretto- .....      | <b>4.85</b> |
| • Carajillo (kaffe med en shot) ..... | <b>4.30</b> | • Mine Hosts -Cointreau-..... | <b>4.85</b> |
| • Nescafé / koffeinfritt .....        | <b>3.25</b> |                               |             |
| Kaffe                                 |             |                               |             |

## EFTERRÄTT:

- |   |              |
|---|--------------|
| • Varma crepes med hallonsås och vaniljglass .....        | <b>8.60</b>  |
| • Heta hallon med vaniljglass .....                       | <b>8.05</b>  |
| • Jordgubbar med vaniljglass eller vispad grädde .....    | <b>6.45</b>  |
| • Persika Melba med hallonsås och vaniljglass .....       | <b>8.05</b>  |
| • Jordgubbar Melba med hallonsås och vaniljglass .....    | <b>8.05</b>  |
| • Banan split .....                                       | <b>7.00</b>  |
| • Kolapudding .....                                       | <b>6.45</b>  |
| • Mousse au Chocolat .....                                | <b>5.90</b>  |
| • Hallonsorbet .....                                      | <b>6.45</b>  |
| • Citronsorbet .....                                      | <b>7.50</b>  |
| • Citronsorbet med Calvados .....                         | <b>8.60</b>  |
| • Blandglass (jordgubbs-, vanilj- och chokladglass) ..... | <b>5.90</b>  |
| • Val av ost med kex .....                                | <b>7.50</b>  |
| • Vaniljglass med nötter och honung .....                 | <b>8.05</b>  |
| • Crêpes Suzette - minst 2 personer .....                 | <b>13.95</b> |
| • Bananer flamberade - minst 2 personer .....             | <b>13.40</b> |
| • Jordgubbar flamberade - minst 2 personer.....           | <b>15.00</b> |
| • Chokladcoulant .....                                    | <b>5.35</b>  |
| • Coulant Bailey's .....                                  | <b>5.35</b>  |
| • Brownies .....  | <b>5.35</b>  |
| • Ostkaka .....   | <b>5.35</b>  |
| • Chokladkaka .....                                       | <b>5.35</b>  |

\*IGIC-skatt ingår

# Picasso



## COFFEE:

- Doppelter Espresso ..... **2.70**
- Espresso ..... **1.95**
- Großer Schwarzer oder ..... **2.15**  
mit Milch
- Cappuccino ..... **2.50**
- Tee oder Kamillentee ..... **2.60**
- Carajillo (Kaffee mit Schuss)... **4.30**
- Nescafé / koffeinfreier..... **3.25**  
Kaffee
- Kaffeeblöte ..... **3.25**
- Irish Coffee -Whisky-..... **4.85**
- Calypso -Tia Maria-..... **4.85**
- Parisienne -Brandy-..... **4.85**
- Bailey's Coffee..... **4.85**
- Royal -Amaretto- ..... **4.85**
- Mine Hosts -Cointreau-..... **4.85**

## DESSERT:

- Heiße Crêpes mit Himbeersauce und Vanilleeis ..... **8.60**
- Heiße Himbeeren mit Vanilleeis ..... **8.05**
- Erdbeeren mit Vanilleeis oder Sahne ..... **6.45**
- Peach Melba mit Himbeersauce und Vanilleeis ..... **8.05**
- Erdbeeren Melba mit Himbeersauce und Vanilleeis ..... **8.05**
- Bananensplit ..... **7.00**
- Karamellpudding ..... **6.45**
- Mousse au Chocolat ..... **5.90**
- Himbeersorbet ..... **6.45**
- Zitronensorbet ..... **7.50**
- Zitronensorbet mit Calvados ..... **8.60**
- Gemischtes Eis (Erdbeer-, Vanille- und Schokoeis) ..... **5.90**
- Auswahl an Käse mit Crackern ..... **7.50**
- Vanilleeis mit Nüssen und Honig ..... **8.05**
- Crêpes Suzette - mind. 2 Personen ..... **13.95**
- Flambierte Bananen - mind. 2 Personen ..... **13.40**
- Flambierte Erdbeeren - mind. 2 Personen ..... **15.00**
- Schokoladen-Coulant ..... **5.35**
- Coulant Bailey's ..... **5.35**
- Brownies ..... **5.35**
- Käsekuchen ..... **5.35**
- Schokoladenkuchen ..... **5.35**

\* Kanarische Mehrwertsteuer (IGIC) inbegriffen