



La constancia, el tesón, la perseverancia y creer en lo que haces, son pilares fundamentales para la base de un proyecto.

La familia Vinyes-Megías son fiel reflejo de ello desde la década de los años sesenta que empezaron en la vida de la restauración.

PICCA-DILLY rinde homenaje por el paso del Sr. Vinyes en su juventud al mítico restaurante. PICCADILLY que estuvo ubicado en la Rambla Catalunya, 48 de la localidad de Barcelona.

"Tu trabajo va a llenar gran parte de tu vida, la única manera de estar realmente satisfecho es hacer que lo que creas es un gran trabajo y la única manera de hacerlo es amar lo que haces"

Steve Jobs



TAPES FREDES • TAPAS FRÍAS

1.	Pa de vidre amb tomàquet de penjar / Pan de cristal con tomate de colgar	4,00 €
2.	Pernil ibèric / Jamón ibérico	27,50 €
3.	Assortiment d'ibèrics / Surtido de ibéricos	26,50 €
4.	Ostres Sorlut especials (unitat) / Ostras Sorlut especial (unidad)	6,90 €
5.	Anxoves del Cantàbric macerades / Anchoas del Cantábrico maceradas	18,00 €
6.	Seitons fets a casa / Boquerones caseros	16,50 €
7.	Escopinyes "Espinaler" / Berberechos "Espinaler"	17,50€
8.	Olives farcides d'anxova / Aceitunas rellenas de anchoa	5,50 €
9.	Musclos gallecs en escabetx o al natural Mejillones gallegos en escabeche o al natural	13,50 €
10.	Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat / Tartar de atún rojo con aguacate	24,50 €
11.	Esqueixada de bacallà amb olives de Kalamata "Esqueixada" de bacalao (ensalada de bacalao desmigado) con olivas de Kalamata	19,50 €
12.	Amanida russa del dia / Ensaladilla rusa del día	10,50 €
13.	Amanida de cranc / Ensaladilla de cangrejo	12,50 €
14.	Esquitx de marisc / Salpicón de marisco	12,50 €
15.	Ventresca de tonyina amb pebrots del piquillo Ventresca de atún con pimientos del piquillo	15,50 €
16.	Rock de bacallà (4.u.) / Rock de bacalao (4u.)	12,80 €
17.	Torrada d'arengada amb escalivada / Tostada de arenque con escalivada	17,80 €

TAPES CALENTES • TAPAS CALIENTES

18.	Tires de pollastre arrebossades amb panko / Tiras de pollo con panko	14,50 €
19.	Daus de filet al pebre / Tacos de solomillo a la pimienta	26,50 €
20.	Flor de carabassó farcida de mozzarella o foie (unitat) Flor de calabacín relleno de mozzarella o foie (unidad)	7,50 €
21.	Pop a la brasa amb Parmentier / Pulpo a la brasa con Parmentier	26,50 €
22.	Popets a la marinera / Pulpitos a la marinera	17,50 €
23.	Gamba vermella amb allada / Gamba roja al ajillo	19,50 €
24.	Alberginies aromatitzades amb mel de canya / Berenjenas aromatizadas con miel de caña	12,50 €
25.	Petxina variada "Zamburiñas" al forn estil del xef / Zamburiñas al horno estilo del chef	19,00 €
26.	Formatge fregit amb mermelada de nabius / Queso frito con mermelada arándanos	13,50 €
27.	Patates braves "Picca-dilly" / Patatas bravas "Picca-dilly"	8,50 €
28.	Croquetes casolanes (4.u.) / Croquetas caseras (4 u.)	12,00 €
29.	Crestes de tonyina casolanes (4.u.) / Empanadillas de atún caseras (4 u.)	14,00 €
30.	Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza	18,50 €
31.	Pebrots de Padrón / Pimientos de Padrón	10,90 €
32.	Favetes baby amb pernil / Habitas baby con jamón	16,50 €
33.	Truita de patates / Tortilla española	8,90 €
34.	Fricandó de vedella amb moixernons / Fricandó de ternera con senderuelas	18,50 €

ENTRANTS • ENTRANTES

35.	Raviolis, espaguettis o macarrons amb pesto <i>Raviolis, espaguettis o macarrones al pesto</i>	14,50 €
36.	Gaspaxo andalús amb crostonets <i>Gazpacho andaluz con picatostes</i>	11,50 €
37.	Sopa casolana de l'àvia / <i>Sopa casera de la abuela</i>	12,50 €
38.	Amanida de burrata, tomàquet, alvocat i pesto <i>Ensalada de burrata, tomate, aguacate y pesto</i>	16,80 €
39.	Amanida de ventresca de tonyina, tomàquet raf i ceba tendra <i>Ensalada de ventresca de atún, tomate raf y cebolla tierna</i>	17,80 €
40.	Ceviche de corbina i mango / <i>Ceviche de corvina y mango</i>	23,50 €

ARROSSOS SELECTES • ARROCES SELECTOS (una persona)

41.	Mar i Muntanya (arròs amb sofregit, cloïsses, gambes pelades, carxofes i ceps) <i>Mar y Montaña</i> (<i>arroz con sofrito, almejas, gambas peladas, alcachofas y setas de Burdeos</i>)	21,80 €
42.	Del Senyoret (arròs amb sofregit amb el marisc pelat: gambes, calamars i musclos) <i>Del Señorito</i> (<i>arroz con sofrito con el marisco todo pelado: gambas, calamares y mejillones</i>)	23,80 €
43.	Marisc (arròs amb sofregit, gambes, calamars, musclos i cloïsses) <i>Marisco</i> (<i>arroz con sofrito, gambas, calamares, mejillones y almejas</i>)	23,80 €
44.	Arròs Negre (arròs amb sofregit, tinta de sípia, gambes pelades, calamars i musclos) <i>Arroz Negro</i> (<i>arroz con sofrito, tinta de sepia, gambas peladas, calamares y mejillones</i>)	23,80 €
45.	Arròs amb llamàntol / <i>Arroz con bogavante</i>	32,00 €

ARROSSOS • ARROCES (una persona)

46.	Paella de verdures / <i>Paella de verduras</i>	20,80 €
47.	Paella valenciana / <i>Paella valenciana</i>	21,80 €
48.	Fideuada de marisc / <i>Fideuada de marisco</i>	21,80 €

DEL MAR A LA TAULA • DEL MAR A LA MESA

49.	Bacallà a la llauna "Picca-dilly" o al "pil pil" <i>Bacalao a la llauna "Picca-dilly" o al "pil pil"</i>	24,50 €
50.	Orada a la sal / Dorada a la sal	26,50 €
51.	Llobarro amb verduretes i allada tradicional <i>Lubina con verduritas y ajillo tradicional</i>	26,50 €
52.	Gambes vermelles a la planxa (8 u.) / Gambas rojas a la plancha (8 u.)	32,00 €
53.	Tataki de tonyina vermella / Tataki de atún rojo	25,50 €
54.	Escamarlans a la planxa (4 u.) / Cigalas a la plancha (4 u.)	36,70 €
**	Pregunteu pel marisc del dia / Pregunten por el marisco del día	

CARNS DE GALÍCIA • CARNES DE GALICIA

55.	Filet de vedella gallega al gust / Solomillo de ternera gallega al gusto	31,50 €
56.	Entrecot de vedella gallega al gust / Entrecot de ternera gallega al gusto	27,50 €
57.	Cua de bou amb vi negre / Rabo de toro al vino tinto	23,50 €
58.	Cuixa d'ànec confitada / Muslo de pato confitado	24,50 €
59.	Botifarra amb mongetes a la catalana / Butifarra con judías a la catalana	19,50 €
60.	Super caneló de carn casolà / Super canelón de carne casero	20,50 €

POSTRES

61.	Arròs amb llet casolà / Arroz con leche casero	8,20 €
62.	Escuma de crema catalana amb piruleta cruixent <i>Espuma de crema catalana con piruleta crujiente</i>	8,50 €
63.	Fruita de temporada / Fruta del tiempo	7,70 €
64.	Coulant de xocolata / Coulant de chocolate	8,50 €
65.	Pastís de formatge amb nabius / Tarta de queso con arándanos	8,20 €
66.	Pastís de Santiago amb xopet de "Meus Amores" <i>Tarta de Santiago con chupito "Meus Amores"</i>	8,20 €
67.	Pa de Calatrava / Pan de Calatrava	8,20 €
68.	Pastís Tatin / Tarta Tatin	8,20 €
69.	Pionono de Santa Fe / Pionono de Santa Fe	8,20 €