



Consistency, tenacity, perseverance and believing in what you do
are the base foundations of a Project.

The Vinyes-Megías family are a true reflection of these principles since the 60's
when they began in the world of hospitality.

PICCA-DILLY pays homage to the time spent by Mr. Vinyes in his youth at PICCADILLY
the legendary restaurant, which was located at Rambla Catalunya, 48 in Barcelona.

**"Your work is going to fill a large part of your life,
the only way to be really satisfied is to do what you think is a great job
and the only way to do it is to love what you do"**

Steve Jobs



COLD TAPAS • TAPAS FROIDES

1.	Crispy bread with tomato spread / Pain de verre avec tomate à suspendre	4,00 €
2.	Iberian cured ham / Jambon ibérique	27,50 €
3.	Iberian cold cut assortment / Assortiment de charcuterie ibérique	26,50 €
4.	Special "Sorlut" Oysters (per piece) / Huîtres "Sorlut" spéciales (unité)	6,90 €
5.	Marinated Cantabrian Anchovies / Anchois de la mer Cantabrique macérés	18,00 €
6.	Anchovies (Homemade recipe) / Anchois frais maison	16,50 €
7.	"Espinaler" cockles / Coques "Espinaler"	17,50 €
8.	Anchovy stuffed olives / Olives à la farce d'anchois	5,50 €
9.	Galician mussels in marinated or non-marinated <i>Moules galiciens en escabèche ou au naturel</i>	13,50 €
10.	Red tuna tartar with avocado / Tartare de thon rouge avec avocat	24,50 €
11.	Salt cod "esqueixada" (shredded cod salad) with Kalamata olives <i>"Esqueixada" de morue (salade de morue effilochée) avec des olives de Kalamata</i>	19,50 €
12.	Daily russian salad / Salade russe du jour	10,50 €
13.	Crab salad / Salade de crabe	12,50 €
14.	Shellfish "Salpicón" (salad) / "Salpicó n" de fruits de mer (salade)	12,50 €
15.	Tuna belly with "piquillo" red peppers (small, hot peppers) <i>Ventrèche de thon avec des poivrons "piquillo"</i> <i>(petits poivrons rouges légèrement piquants)</i>	15,50 €
16.	Rock of cod (4u.) / Rock de morue (4u.)	12,80 €
17.	Mackerel and "escalivada" (roasted vegetables) on toast <i>Tranche de pain grillé avec "escalivada" (légumes rôtis) à la sardine salée</i>	17,80 €

HOT TAPAS • TAPAS CHAUDES

18.	Strips of panko chicken / Lanières de poulet croustillant panko	14,50 €
19.	Peppered sirloin / Cubes de filet au poivre	26,50 €
20.	Stuffed courgette flowers with mozzarella or foie (per piece) <i>Fleur de courgette farci de mozzarella ou foie (unité)</i>	7,50 €
21.	Grilled octopus with Parmentier / Poulpe grillé au Parmentier	26,50 €
22.	Baby octopus with marinara / Petits poulpes à la marinère	17,50 €
23.	Red prawns in garlic / Crevette rose à l'ail	19,50 €
24.	Honey infused aubergines / Aubergines aromatisées au miel	12,50 €
25.	Baked scallops (chef specialty) / Pétoncles au four à la manière du chef	19,00 €
26.	Fried cheese with blueberry jam / Fromage frit à la confiture de myrtilles	13,50 €
27.	"Picca-dilly" bravas (fried potatoes in spicy sauce) <i>Braves à la "Picca-dilly" (pommes de terre à la sauce piquante)</i>	8,50 €
28.	Homemade croquettes (4 u.) / Croquettes de maison (4 u.)	12,00 €
29.	Homemade tuna pies (4 u.) / Chausson au thon maison (4 u.)	14,00 €
30.	Floured (Andaluzá) fried squid rings / Calmars à l'andalouse	18,50 €
31.	"Padrón" fried peppers / Piments de "Padrón" (piments verts et piquants)	10,90 €
32.	Baby beans with cured ham / Fèves fines au jambon	16,50 €
33.	Spanish omelette / Omelette espagnole	8,90 €
34.	Fricandeau of veal with wild mushrooms / Fricandeau de veau aux mousserons	18,50 €

• VAT included • TVA comprise •

For allergen information please ask one of our staff / Demander information sur les allergènes au personnel de salle

STARTERS • HORS-D'OEUVRE

35.	Raviolis, spaghetti or macaronis with pesto <i>Raviolis, spaghetti ou macaronis au pesto</i>	14,50 €
36.	Andalusian gazpacho with croutons <i>Gaspacho andalou aux petits croûtons de pain frit</i>	11,50 €
37.	Grandma's homemade soup / <i>Soupe maison de la grand-mère</i>	12,50 €
38.	Burrata salad with tomato, avocado and pesto <i>Salade de burrata, tomate, avocat et pesto</i>	15,80 €
39.	Tuna belly salad with "raf" tomatoes and tender onion <i>Salade de ventrèche de thon avec tomate raf et ciboulette</i>	17,80 €
40.	Mango and croaker fish ceviche / <i>Ceviche de maigre commun au mango</i>	23,50 €

SELECT RICE DISHES • RIZ SÉLECTS (one person / par personne)

41.	Mountain and sea (rice with tomato and onion reduction, clams, peeled prawn, artichokes and ceps) <i>Mer et montagne (riz avec de la tomate, de l'oignon et de l'ail revenus à la poêle, palourdes, crevettes épluchées, artichauts et cèpes)</i>	21,80 €
42.	"Señorito" (rice with tomato and onion reduction, shelled seafood: prawns, squid and mussels) <i>"Señorito" (riz avec de la tomate, de l'oignon et de l'ail revenus à la poêle avec les fruits de mer épluchés: crevettes, calmars et moules)</i>	23,80 €
43.	Seafood (rice with tomato and onion reduction, prawn, squid, mussels and clams) <i>Fruits de mer (riz avec de la tomate, de l'oignon et de l'ail revenus à la poêle, crevettes, calmars, moules et palourdes)</i>	23,80 €
44.	Squid ink (rice with tomato and onion reduction, squid ink, peeled prawn, squid and mussels) <i>Riz noir (riz avec de la tomate, de l'oignon et de l'ail revenus à la poêle, encre de seiche, crevettes épluchées, calmars et moules)</i>	23,80 €
45.	Rice with lobster / <i>Riz au homard</i>	32,00 €

RICE DISHES • RIZ (one person / par personne)

46.	Vegetable paella / <i>Paella de légumes</i>	20,80 €
47.	Valencian paella / <i>Paella valencienne</i>	21,80 €
48.	Seafood fideuada (noodles paella) / <i>Fideuda de fruits de mer</i>	21,80 €

FROM THE SEA TO THE TABLE • DU FILET À L'ASSIETTE

49.	"Picca-dilly" "llauna" style (fried and baked) or "pil pil" (stylecooked with oil, chilli and garlic) cod <i>Morue à la "llauna" (frite et passée au four) ou au "pil-pil"</i> <i>(cuisinée à l'huile, au piment et à l'ail)</i>	24,50 €
50.	Gilthead bream in salt / <i>Dorade au sel</i>	26,50 €
51.	Sea Bass with vegetables and traditionally seasoned with garlic <i>Bar aux légumes à l'aillade traditionnelle</i>	26,50 €
52.	Grilled red prawns (8 u.) / <i>Crevettes roses grillées (8 u.)</i>	32,00 €
53.	Tataki of red tuna / <i>Tataki de thon rouge</i>	25,50 €
54.	Grilled scampi (4 u.) / <i>Langoustines grillées (4 u.)</i>	36,70 €
**	Seafood of the day (please ask) / <i>Demandez les fruits de la mer du jour</i>	

GALICIAN MEAT • VIANDES DE GALICE

55.	Galician beef sirloin to your taste / <i>Filet de beau galicien au choix</i>	31,50 €
56.	Galician beef steak to your taste / <i>Entrecôte galicienne au choix</i>	27,50 €
57.	Bull tail in red wine / <i>Queue de taureau au vin rouge</i>	23,50 €
58.	Pickled leg of duck / <i>Cuisse de canard confite</i>	24,50 €
59.	Catalonian style sausage with green beans <i>Botifarra aux haricots secs à la catalane (longue saucisse de porc catalane)</i>	19,50 €
60.	Large homemade beef cannelloni / <i>Super cannelloni de viande maison</i>	20,50 €

DESSERTS

61.	Rice pudding / Riz au lait maison	8,20 €
62.	Catalonian cream mousse with crunchy cake pop <i>Écume de crème brûlée avec sucette croustillante</i>	8,50 €
63.	Season's fruit / Fruit de saison	7,70 €
64.	Chocolate coulant / Coulant au chocolat	8,50 €
65.	Blueberry cheesecake / Tarte au fromage et aux myrtilles	8,20 €
66.	Santiago cake with a shot of "Meus Amores" liqueur <i>Tarte de Santiago avec goutte de vin de liqueur "Meus Amores"</i>	8,20 €
67.	Calatrava bread pudding / Pudding "Pan de Calatrava"	8,20 €
68.	Tatin tart / Tarte Tatin	8,20 €
69.	Santa Fe Pionono / Pionono de Santa Fe	8,20 €