

pajarita

.....no todo en la vida es diversión, pero comer sí que debería serlo, o por lo menos eso pensamos en pajarita.....

.....
.....
.....
.....
.....

.....hacemos cocina fusión contemporánea, influenciada por cocinas de todo el mundo.....

.....todos los platos están pensados para sorprender y para compartir.....

.....lo llamamos cocina divertida.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....no necesitareis cuchillos, incluso podréis prescindir de los tenedores si os atrevéis con los palillos o en muchas ocasiones las manos.....

armonías

hemos creado una serie de combinaciones para que puedas disfrutar de una selección de nuestros platos en perfecta armonía

armonía I (para 2 personas).....36€

quekas + bombitas de camarón + pulparepa + bocaditos de cochinta pibil + baozi de cebón + apple crumble

en combinación con nuestra armonía I también hemos creado dos opciones de maridaje para acompañarlo. las bebidas de cada plato están especialmente elegidas para acentuar sus sabores y aromas

maridaje de cervezas artesanas.....+21,5€

5 cervezas artesanas y nacionales de 33cl
a compartir entre las dos personas

- ccvk trkash 4,7% witbier (trigo)
- dougall's 942 4,2% pale ale
- sevebrau castua 5% english pale ale
- la quince hop fiction 5,5% american pale ale
- fulgo 8,2% imperial smoked stout (negra)

maridaje de vinos.....+16€












selección de 5 vinos a compartir en 10 medias copas

- lustau manzanilla, sanlúcar de barrameda
- ca n'estruc '14 xarel-lo
- sospechoso '14 castilla (bobal y tempranillo)
- incrédulo '09 toro (tinta fina)
- chateau cousteau cadillac '11 bordeaux

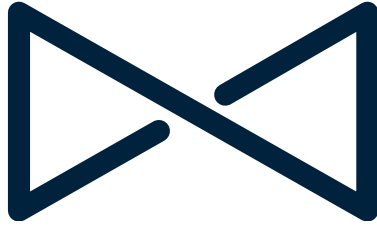
armonía II (para 4 personas).....76€

padrón poppers + tostón hawaiano(2) + velas d'arrós negre + éclairs de sobressada + un dos tres malasaña + baozi de cactus(4) + flautas de buey de mar + delicia de bacalao + picanha coqueta + papa francisco I + mango sticky rice







para comer

- padrón popper** 5€
pimientos de padrón rellenos de crema de mejillón
- zanahorias inversas** 4€(2) 7€(4)
zanahorias con crema de queso, cítricos, albahaca y tierra de hojas de zanahoria
- soja al cubo**4€
hummus de edamame y tofu sobre galleta de harina de soja tostada y maíz
- tostón hawaiano**4€
guacamole con piña e ito togarashi sobre dos tostónes de plátano macho
- sashimi de berenjena**5€
berenjena glaseada en sirope de arce, caldo de ave tostado y compota picante de tomate
- quekas**  5€
dos quesadillas de champiñón en chipotle con pesto de pipas y pico de gallo
- bocaditos de cochinta pibil**  5€
dos croquetas de aguja de cerdo macerada de achiote y naranja sobre crema de aguacate y x-nipeç
- un dos tres malasaña** 5€
patatas ultra crujientes con huevo a 70° y crumble madrileño
- velas d'arrós negre**   5€
cuatro tubos de arroz rellenos de paella negra acompañados de alioli, acedera de playa y lima
- bombitas de camarón** 6€
camarón en curry salteado y quisquillas sobre causa limeña y cremoso de aguacate

- delicia de bacalao**  7.5€
 lascas de bacalao entre puré de batata y mayonesa
- flautas de buey de mar**  6,5€
 cuatro canutillos rellenos de buey de mar con
 rabanitos, chalota en sal y puré de manzana
- pulparepa** 8€(2) 15€(4)
 laminas de pulpo sobre milhojas de patata confitada en
 pimentón dentro de una arepa de tinta de calamar
- éclairs de sobrassada**  6€
 cuatro éclairs rellenos de sobrassada mallorquina,
 praliné de avellanas y glaseado dulce de lavanda
- la que has liado repollito**6€
 dados de lomo de cerdo en pimienta y barbacoa
 enrollados en dos hojas de repollo encurtido
- baozi de cebón**   6€(2) 11€(4)
 entraña de cebón con cebolleta crujiente en pan bao con
 alioli de chiles secos
- baozi de cactus**   6€(2) 11€(4)
 pan bao relleno de nopal acompañado de aguacate,
 mayonesa de hibisco y crujiente de trigo
- alitas de vuelo ligero** 7€
 cuatro alitas de pollo en glasé de chipotle con jalea
 de piña y crema de pepino
- novilla wellington**  11€
 lomo de novilla madurado 30 días con hojaldre de
 mantequilla y salsa de cerveza negra
- picanha coqueta**11€
 picaña de ternera con piña asada en jalea, granada y
 albahaca



para después

- tarta margarita**   6.5€
tarta de queso con sabor al famoso cocktail de tequila
- papa francisco I**   6.5€
mousse de chocolate negro con bizcocho ligero de cacao y avellana
- mango sticky rice**.....5€
sorbete de mango con espuma de coco y jazmín sobre arroz inflado
- apple crumble** 6€
manzanas asadas con jengibre y canela con un crujiente y helado de canela por encima

suplemento de pan por persona.....1€
todos los precios incluyen el iva

para beber

cocktails

hemos preparado una carta de cocktails clásicos pero todos con una vuelta de tuerca propia de pajarita.....
.....si lo prefieres tradicional o virgen también te lo podemos preparar.....

daiquiri de vainilla.....8.5€
mango, ron flor de caña, cointreau, lima y vainilla

sexy malasaña.....8.5€
whiskey de melocotón, zumo de naranja, arandanos y fruta de la pasión

mojito de jager.....8.5€
jagermeister, lima, azúcar y hierba buena

pepino fizz.....8.5€
ginebra wint, pepino, clara de huevo, saint germain y zumo de limon

julep de jengibre.....8.5€
bourbon jim beam, ginger beer, menta y jengibre

bloody jalapeño.....8.5€
vodka smirnoff, zumo de tomate, limón, jalapeño y salsa worcestershire

margarita pajarita.....8.5€
tequila silver, zumo de lima, cointreau y borde de tajin

vinos

vinos por copa los que están entre paréntesis



blancos

marieta '15 albariño.....19€
ars romantica '15 verdejo.....(2,5€)10€
ca n'estruc '15 xarel-lo.....(2,75€)14€
maria abril '15 bierzo (godello).....19€
olcaviana '14 v.t. castilla (chardonnay).....11€
fuenteseca '14 utiel requena (sauvignon blanc).....11€

lustau manzanilla, sanlúcar de Barrameda.....(4€)20€

espumosos

follador, prosecco, Treviso.....20€

rosados

sindicat la figuera '15 montsant (garnacha).....19€
sospechoso '15 cuenca (bobal y tempranillo).....(3€)16€

tintos

tres al cuadrado '11 aragon.....14€
espacial '13 madrid (syrah).....20€
epica roble '15 ribera del duero.....(2,5€)13€
asterisco '14 toro (tinta fina).....11€
lópez de haro '14 rioja(garnacha, tempranillo).(2,5€)12€
la locomotora '14 rioja (tempranillo).....23€
incrédulo '10 toro (tinta fina).....(3,5€)19€
castillo de monjardin'13 navarra(pinot noir)..(2,5€)12€
equilibrio 9 '13 jumilla (monastrell).....15€
pasion bobal '13 utiel requena (bobal).....17€
petit pittacum '15 bierzo (mencia).....16€

dulce

chateau cousteau cadillac '12 bordeaux.....(4,5€)23€

vermouth artesano

arlini (monastrell).....	2,5€
lustau, jerez.....	3,5€

cervezas

barril

caña 20cl pilsner urquell.....	2,2€
doble 30cl pilsner urquell.....	3€
jarra 50cl pilsner urquell.....	4,5€

tercios

1/3 mahou 5 estrellas.....	3,5€
1/3 coronita.....	3,5€

sin alcohol

1/3 estrella galicia 0,0.....	3€
-------------------------------	----

reserva

1/3 inedit by damm.....	3,5€
1/3 1906 red vintage.....	3,5€
1/3 1906 reserva especial.....	3,5€

sin gluten

1/3 mahou 5 estrellas sin gluten.....	3,5€
1/3 espiga 4,6% blonde ale	4,5€

artesanas

la quince hop fiction 5,5% american pale ale.....	4,5€
ccvk trkash 4,7% witbier (trigo).....	4,25€
dougall's 942 4,2% pale ale.....	4,25€
panda beer shizun 6,5% american saison.....	4,25€
espiga 4,6% blonde ale.....	4,5€
sevebrau castua 5% pale ale (tostada).....	4,25€
flying rebel freaks 4,5% lager.....	4,5€
fulgo 8,2% imperial smoked stout (negra).....	5,25€

refrescos

agua 50cl.....	2€
agua con gas 50cl.....	2€
coca cola, fanta, sprite, nestea, aquarius.....	2,5€
minute maid.....	2,5€

café illy

solo.....	1,5€
cortado.....	1,6€
con leche.....	1,8€

té

té verde gunpowder o limón.....	1,8€
té negro a la vainilla o frutos rojos.....	1,8€
té pu erh.....	1,8€
infusión rooibos, manzanilla, menta poleo.....	1,8€

combinados.....6,5€

gran selección

chivas 12 años.....	9,5€
johnnie walker black label.....	9,5€
brugal extra viejo.....	9,5€
grey goose vodka.....	10,5€
tequila corralejo reposado.....	9,5€
herradura tequila reposado.....	10,5€

ginebras

puerto de indias.....	7,5€
bombay shapphire.....	8€
hendrick's, bulldog, nordés.....	9,5€
rives especial, citadelle.....	9,5€
mom, beefeater 24.....	9,5€
martin miller's, ten tanqueray.....	9,5€
brockmans, pink47.....	9,5€
gin mare, g'vine.....	10,5€

suplemento tónica fever tree o red bull.....	1€
--	----

menú del día

solo de lunes a viernes de 13:30 a 15:30

Elegir una opción de cada:

aperitivo

zanahoria inversa - zanahoria con crema de queso, cítricos, albahaca y tierra de hojas de zanahoria

soja al cubo - hummus de edamame y tofu sobre galleta de harina de soja tostada y maíz

aperitivo del día

primero

quekas - quesadillas de champiñón en chipotle con pesto de pipas y pico de gallo

sashimi de berenjena - berenjena glaseada en miel, caldo de ave tostado y compota picante de tomate

un dos tres malasaña - patatas ultracrujientes con huevo 66° y crumble madrileño

primero del día

segundo

bombitas de camarón - camarón en curry salteado y quisquillas sobre causa limeña y cremoso de aguacate

alitas de vuelo ligero - alitas de pollo en glasé de chipotle con jalea de piña y crema de pepino

baozi de cebón - entraña de cebón con cebolleta crujiente en pan bao con alioli de chiles secos

baozi de cactus - pan bao relleno de nopal acompañado de aguacate, mayonesa de hibisco y crujiente de trigo

segundo del día

postre

papa francisco I - mousse de chocolate negro con bizcocho ligero de cacao y avellana

apple crumble - manzanas asadas con jengibre y canela con un crujiente por encima

postre del día

café o infusión

11,95€ bebida incluida