

Bebidas

- 150. Agua 0,50 cl/1 L.
- 152. Refrescos lata
- 153. Néctar
- 154. Zumos naturales
- 155. Café o descafeinado
- 156. Té

- 160. Caña 0,20cl/0,33cl/0,50cl
- 161. Cerveza botella 0,20cl/0,33cl
- 162. Cerveza botella sin alcohol 0,33cl
- 163. Vino de la casa copa / 1/2 L / 1L.
- 164. Sangría blanca/tinta
- 165. Sangría rosada
- 166. Sangría espumosa

Vino Jinto

375ml/750ml

- 170. Adega de Borba
- 171. Adega de Borba reserva
- 172. Cartuxa
- 173. E.A.
- 174. Monte Baixo
- 175. Monte Baixo reserva
- 176. Monte Velho
- 177. Romeira
- 178. Luis Pato reserva
- 179. Periquita
- 180. Quinta da Alorna
- 181. Ermelinda reserva
- 182. Duque de Viseu
- 183. Esteva
- 184. Evol

Vino Blanco

- 190. Adega de Pegões
- 191. Borba
- 192. E.A.
- 193. João Pires
- 194. Planalto

Vino Verde

- 200. Alvarino Deu La Deu
- 201. Casal Garcia
- 202. Muralthas
- 203. Quinta da Aveleda

Vino Rosado

- 210. Lancars
- 211. Mateus

Vino Italiano

- 220. Bardolino Jinto
- 221. Chianti Jinto
- 222. Fragolino
- 223. Lambrusco Jinto/Blanco/Rosado
- 224. Terre Degli Ermi Jinto/Blanco
- 225. Valpolicella

Algunos productos pueden contener alérgenos o sustancias susceptibles de provocar intolerancias alimentarias.
Reglamento (CE) n.º 1169/2011 del 25 de octubre.

Si desea su factura con NIF, solicítelo antes de realizar el pago (Dec. ley n.º 197/2002/24/08)

Entrantes gratuitos

(mínimo 13.00€)

lunes a viernes

12:00-15:00 y 19:00 a 23:00

Sábados, domingos y festivos

de 12:00 a 23:00

Ristorante

lunes a viernes

12:00-15:00 y 19:00 a 23:00

Sábados, domingos y festivos

de 12:00 a 23:00

Contactos

21 483 55 64

92 7166 226

facebook.com/RestaurantePikas

restaurantepikas@gmail.com

www.restaurantepikas.com

Restaurante Pikas | Topaziapetecível, Lda. | N.º de contribuyente: 510 956 521

Rua do Estorninho, Zona Comercial Loja C, 2750-686 Cascais | Tel: 21 483 55 64

Orden ministerial 262/2000 del 13 de mayo | IVA incluido

PIZZERIA

Pikas

Tapas y Aperitivos

Ristorante

Pizzas elaboradas en el momento en un horno tradicional de leña



Entrantes

1. Sopa de verduras
2. Pan focaccia
3. Pan focaccia (aceite de oliva, vinagre balsámico y orégano)
4. Pízza pan (ajo y aceite de oliva)
6. Mantequilla (unidad)
7. Aceitunas mediterráneas (condimentadas)

Insalada

10. Caprese (mozzarella, tomate, albahaca y orégano)
11. Mixta (lechuga, tomate y pepino)
12. Vera (lechuga, tomate, cebolla, jamón york, queso, aceitunas, huevo cocido, atún y anchoas)
13. Salmón (rúcula, maíz, tomate, lechuga, cebolla, aceitunas y salmón ahumado)
14. Pollo (rúcula, maíz, tomate, lechuga, cebolla, aceitunas, huevo cocido y pollo asado)
15. Píkas (manzana, naranja, fresas, kiwi, mozzarella fresca y tomate)

Aperitivos

20.
 - Ensalada de huevos
 - Ensalada de pulpo
 - Ensalada de bacalao con garbanzos
 - Ensalada de atún con garbanzos
21. Gambas estilo Guilho
22. Tortitas de bacalao
23. Judías verdes rebozadas
24. Calamares estilo Píkas
25. Chipirones estilo Píkas
26. Croquetas de aves (3 unidades)
27.
 - Huevos revueltos con embutidos de cerdo
 - Huevos revueltos con embutidos de aves
 - Huevos revueltos con espárragos
 - Huevos revueltos con champiñones
28. Pimientos de Padrón
29. Hojas de patata caramelizadas
30. Caldereta de la casa
31. Setas saltadas
32. Mollojas
36.
 - Chorizo asado
 - Lingüiça asada
 - Alheira asada
 - Farinheira asada
38.
 - Almejas al vapor
 - Almejas a la Bulhão-Pato
39.
 - Mejillones al vapor
 - Mejillones a la Bulhão-Pato
40. Montaditos en focaccia
42. Tabla de quesos
43. Tabla de embutidos
44. Tabla mixta
46. Alitas estilo Píkas

ATENCIÓN: Los aperitivos varían según la estación

50. Margarita (queso y tomate)
51. Hawaiana (jamón York y piña)
52. Atún (atún y cebolla)
53. Boloñesa (carne picada)
54. Jamón (jamón york y champiñones)
55. Gorgonzola (queso gorgonzola y jamón york)
56. Pízza (camarones, chorizo y bacon)
57. Pollo (pollo asado, aceitunas, maíz y champiñones)
58. Tres sabores (jamón York, piña y champiñones)
59. Portuguesa (cebolla, huevo, pimientos, bacalao y lingüiça)
60. Cuatro estaciones (jamón york, champiñones, atún y salami)
61. Vegetariana (verduras de estación)
62. Calzone (jamón York, huevo, salami, champiñones y cantueso)
63. Mari Mari (marisco)
64. Píkas (al gusto del pizzero)
65. Cuatro quesos (mozzarella, gorgonzola, parmesano y provolone)

Sugerencias del chef

Tagliatelle de pollo campero con curry
Risotto de gambas Mozambique o con funghi porcini
Filete de pez sable de Madeira con arroz de gambas de Mozambique
Filete con salsa de ajo con tagliatelle con gambas de Mozambique

18.00€/cada

Pasta

80. Espaguetti alioli (ajo, aceite de oliva y anchoas)
81. Espaguetti al tomate
82. Espaguetti a la boloñesa (carne picada)
83. Espaguetti a la carbonara (bacon, huevo y nata)
84. Espaguetti con marisco
85. Plumas all'arrabiata (bacon, tomate y picante)
86. Plumas vegetarianas (calabacin, champiñones y cebolla)
87. Plumas con gambas y nata
88. Plumas Píkas (nata, gambas, bacon y piña)
89. Tortelloni con nata y jamón york
90. Rigatoni pasticcini (jamón york y carne picada)
91. Tagliatelle con champiñones y nata
92. Tagliatelle con salmón y nata
93. Gnocchi a la boloñesa (carne picada)
94. Gnocchi cuatro quesos (mozzarella, gorgonzola, parmesano y provolone)

Con el objetivo de mantener la calidad de nuestras pizzas, no es posible modificar los respectivos ingredientes. No obstante, puede elaborar su propia pizza partiendo de la base Margarita. Cada ingrediente extra cuesta 2 €.

Pizza 30cm

Pasta al Horno

100. Lasaña a la italiana (lasaña de bechamel con jamón york)
101. Canelones con carne picada y tomate
102. Canelones con requesón y espinacas frescas
103. Plumas al horno (jamón york y tomate)
104. Rigatoni al horno (carne picada y jamón york)
105. Fusilli Píkas (carne picada, jamón york, champiñones y nata)

Con el objetivo de mantener la calidad de nuestras pastas, no es posible modificar los ingredientes; no obstante, si lo desea, puede eliminar alguno.

Carne

110. Pechuga estilo Píkas
111. Filete de falda con salsa de pimienta
112. Filete de falda con nata y champiñones
113. Filete de falda asado
114. Chuleta de cordero
115. Escalopes de ternera con nata y champiñones
116. Escalopes de ternera con vino Marsala

Pescado

121. Bacalao estilo Píkas
122. Calamares asados con gambas
123. Potaje de gambas Mozambique (2 personas)

Menú Infantil

Hasta los 10 años

70. Margarita 20 cm
71. Espaguetti a la boloñesa
72. Calamares fritos
74. Merluza rebozada

Sobremesas

130. Tarta de manzana al horno con helado
131. Panna cotta con mermelada de frutos del bosque
132. Tiramisù (tradicional receta italiana)
133. Helado de leche tradicional
134. Profiteroles rellenos con cobertura de chocolate
135. Tarta de naranja italiana
136. Mousse de chocolate After Eight
137.
 - Mousse de chocolate
 - Mousse de maracuyá
138. Fruta de temporada
139. Piña, Fresas, Mango