

CARTA MENÚ



PIS·PAS

- LUCEROS -


965 20 81 53

www.pispas.es/reservas@pispas.es















ENTRANTES

	PVP	1/2
Mejillones (conserva) – Mejillón gourmet Cambados Ría Gallega 	12,00	
Navajas (conserva) – Navajas gourmet A. Oliva José Peña 	14,00	
Berberechos (conserva) – Berberecho gourmet Cambados Ría Gallega 	18,00	
Empanadillas de marisco   	4,20	
Tabla de quesos 	18,00	12,00
Patatas bravas   	8,00	
Ensaladilla rusa  	5,50	
Marinera PIS PAS   	4,50	
Pulpo con salsa romesco   	22,00	
Huevos rotos PIS PAS 	18,00	
Albóndigas de sepia     	16,00	10,00
Alcachofa con huevo poché y torrezno 	14,00	
Tartar de tomate   	12,00	
Coca de burrata, rúcula y cherrys asados      	12,00	
Pasta fresca chili con frutos del mar       	14,00	
Marinera de atún rojo     	10,00	









MARISCO

Quisquilla  	S/M
Gamba roja  	S/M
Zamburiña 	3,50
Mejillones al vapor  	12,00
Ostras 	4,50
Tellinas  	18,00

FRITURAS

Boquerones fritos 	14,00	8,00
Calamar romana  	14,00	8,00
Alcachofas fritas (solo temporada) 	14,00	8,00
Buñuelos de bacalao  	2,50	
Croqueta de jamón   	2,50	
Croqueta de seta trufada    	2,90	
Croqueta de gamba roja     	3,20	

ENSALADAS Y VERDURAS

Burrata con pesto de miel, tomate seco y brotes verdes  	16,00	
Ensalada mediterránea   	14,00	
Tomate de temporada con ventresca o capellán  	14,00	8,00
Tomate de temporada con salazones  (mojama, bonito y hueva de mújol)	16,00	



CEREALES
CON GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
SECOS

APIO

MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMO

SULFITOS
E-X

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

MONTADITOS

Solo por las noches

PVP

1/2

Canalejas

Lomo fresco, queso y cebolla caramelizada

5,50

Rambla

Atún, lechuga, tomate de temporada, huevo duro y mayonesa

5,50

Luceros

Lomo adobado, champiñón, pimiento rojo, tabasco y mayonesa

5,50

Raval Roig

Ternera, tomate de temporada, pimienta y ali oli

5,50

Maisonave

Solomillo de ternera y mantequilla

10,00

Pau 5

Lomo de atún rojo y salsa tártara

12,00

PESCADOS

Tartar de atún

22,00

Rodaballo

24,00

Corvina

24,00

CARNES

Manitas rellenas

18,00

Entrecot de vaca madurada

28,00

Solomillo al gusto

26,00

Canelones de rabo de toro

18,00

10,00

ARROCES

Arroz de magro y verduras

14,00

Arroz negro de sepia y verduras

16,00

Arroz con pata

18,00

Arroz de bacalao y cebolla

18,00

Arroz de magret de pato, foie y boletus

20,00

Arroz senyoret

20,00

Arroz con atún y gambas

20,00

Arroz ahumado de pulpo y pimientos del padrón

20,00

POSTRES

Helado

7,00

Tarta de queso

7,00

Tarta de chocolate

7,00

Hojaldre de manzana con helado

7,00

Milhoja

7,00

Torrija

8,00



CARTA VINOS

PIS·PAS

- LUCEROS -

965 20 81 53

www.pispas.es/reservas@pispas.es

ESPUMOSOS

BOTELLA

CAVA

Agustí Torrelló <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>	20,00
AT Roca <i>Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	22,00
Gramona Imperial <i>Xarel-mo, Ma donnay y Parellada</i>	34,00
Laieta <i>100% Chardonnay</i>	34,00
Laieta Rosado <i>100% Monastrel</i>	34,00
Llopart Brut Nature <i>45% Xarel-lo, 35%Macabeo y 20% Parellada</i>	22,00
Raventós de Nit <i>42% Macabeo, 37% Xarel-lo, 14% Parrellada y 7% Monastrel</i>	30,00

CHAMPAGNE

Barons de Rotchill Brut <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	68,00
Billecard Salmón <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	70,00
Charles Heidsieck Brut Réserve <i>33% Pinot Noir, 34% Chardonnay y 32% Pinot Meunier</i>	70,00
Möet & Chandon Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	66,00
Veuve Clicquot <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	66,00

GENEROSOS Y DULCES

Por copa

Amontillado Tradición	12,00
Casta Diva Cosecha Miel	6,00
Cristalí	4,50
Fino Viejo Tradición	8,00
Mr. Málaga	6,00
Oloroso Tradición	12,00
Palo Cortado Tradición	12,00
Palo Cream Tradición	12,00
Px Tradición	12,00
Tokaji	12,00
Manzanilla Pasada La Pastora	12,00
Manzanilla Lustau	8,00
	4,50

BLANCOS

BOTELLA

ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay

100% Chardonnay

20,00

Les Freses

100% Moscatel

20,00

RIAS BAIXES

Terras Gaudas

70% Albariño, 23% Caiño Blanco y 7% Loureira Blanca

28,00

Fefiñanes

Albariño

30,00

ALMANSA

Kalandraka

100% Verdejo

20,00

BIERZO

Polvorete

100% Godeio

26,00

CAMPO DE BORJA

Azzulo

Chardonnay, Macabeo

22,00

RIBEIRA SACRA

La Pola

88% Godeio, 10% Albariño y 2% Doña Blanca

34,00

RIBEIRO

Lalume

Treixadura 100%

32,00

VALDEORRAS

Joaquín Rebolledo

100% Godeio

24,00

RUEDA

José Pariente

100% Verdejo

22,00

JUMILLA

Frescura de Amaia

100% Macabeo

22,00

ROSADOS

RIOJA

Muga

60% Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo

18,00

Ostatu

70% Tempranillo, 27% Garnacha y 3% Viura

18,00

ALICANTE

Cesilia La Reserve

100% Garnacha

22,00

NAVARRA

Chivite Rosado

65% Garnacha y 35% Tempranillo

20,00

TINTOS

BOTELLA

ALICANTE

A Fuego Lento	36,00
<i>70% Monastrell, 15% Alicante Bouschet y 15% Syrah</i>	
Arbui	20,00
<i>100% Monastrel</i>	
Santa Rosa	32,00
<i>35% Monastrel, 35% Cabernet, 15% Merlot y 15% Syrah</i>	
Tarima Hill	20,00
<i>100% Monastrel</i>	

BIERZO

Sangarida	22,00
<i>100% Mencía</i>	

CAMPO DE BORJA

Alto Moncayo	46,00
<i>100% Garnacha Tinta</i>	

CASTILLA Y LEÓN

Rejón	48,00
<i>100% Tempranillo</i>	

JUMILLA

Amaia Flor	24,00
<i>100% Garnacha Tintorera</i>	
Diabluras de Tony	24,00
<i>100% Monastrel</i>	
Juan Gil Etiqueta Plata	24,00
<i>100% Monastrel</i>	

MUSTIGUILLO

Finca Terrerazo	38,00
<i>100% Bobal</i>	

RIBEIRA SACRA

Lalama	32,00
<i>90% Mencía, 3% Brancellao, 3% Garnacha Tinta, 2% Mouratón y 2% Souson</i>	

TORO

La Pinta	24,00
<i>100% Toro</i>	

RIBERA DEL DUERO

Cair Cuvve	22,00
<i>85% Tempranillo y 15% Merlot</i>	
Emilio Moro	32,00
<i>100% Tempranillo</i>	
Nobbis	26,00
<i>100% Tempranillo</i>	
Pago de Carraovejas	46,00
<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	
Pícaro del Águila	40,00
<i>85% Tempranillo, 5% Albillo, 5% Bobal y 5% Garnacha</i>	
Viña Pedrosa Crianza	34,00
<i>100% Tempranillo</i>	

RIOJA

Allende	34,00
<i>100% Tempranillo</i>	
Ángeles Amaren	30,00
<i>85% Tempranillo y 15% Graciano</i>	
La Montesa	22,00
<i>Garnacha, Mazuela y Tempranillo</i>	
Lindes Remelluri	26,00
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	
Luis Cañas Reserva	32,00
<i>95% Tempranillo y 5% Graciano</i>	
Marqués Murrieta	34,00
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	
Muga	32,00
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	

MENU




PIS·PAS

- LUCEROS -



965 20 81 53

www.pispas.es/reservas@pispas.es

STARTERS

	RRP	1/2
Mussels (canned) – Gourmet mussels Cambados Ria Gallega 	12,00	
Razor shells (canned) – Gourmet razor shells A. Oliva José Peña 	14,00	
Cockles (canned) – Gourmet cockles Cambados Ria Gallega 	18,00	
Seafood pasties   	4,20	
Cheese board 	18,00	12,00
Spicy potatoes   	8,00	
Russian salad  	5,50	
PIS PAS marinera salad – russian salad with anchovies   	4,50	
Grilled octopus with romesco sauce   	22,00	
PIS PAS fried eggs 	18,00	
Cuttlefish meatballs     	16,00	10,00
Artichoke with poached egg and torreznos (fried bacon) 	14,00	
Tomato tartar   	12,00	
Burrata coca, rocket and roasted cherrys      	12,00	
Fresh chili pasta with seafood        	14,00	
Marinera tuna tartar     	10,00	









SEAFOOD

Prawns  	M/P	
Red prawns  	M/P	
Scallops 	3,50	
Steamed mussels  	12,00	
Oysters 	4,50	
Tellins  	18,00	

FRIED FOODS

Fried anchovies 	14,00	8,00
Roman squid  	14,00	8,00
Fried artichokes (seasonal only) 	14,00	8,00
Cod fritters  	2,50	
Ham croquettes   	2,50	
Truffle croquettes with seeds    	2,90	
Red prawn croquettes     	3,20	

SALADS AND VEGETABLES

Burrata with honey pesto, dried tomato and green shoots  	16,00	
Mediterranean salad   	14,00	
Seasonal tomato, tuna belly or poor cod  	14,00	8,00
Seasonal tomato with salted fish  (Mojama slat, tuna and mullet roe)	16,00	



CEREALS
WITH GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY



DAIRY
PRODUCTS



NUTS
DRIED FRUIT



CELERY



MUSTARD



SESAME
SEEDS



SULPHITES



LUPINS



MOLLUSCS

SMALL SANDWICHES

only at night

Canalejas

Fresh pork loin, cheese and caramelized onions 

RRP

1/2


5,50

Rambla

Tuna, lettuce, seasonal tomato, hard boiled egg and mayonnaise 

5,50

Luceros

Marinated pork loin, mushroom, red pepper,  tabasco and mayonnaise

5,50

Raval Roig

Beef, seasonal tomato, pepper and ali oli 

5,50

Maisonave

Beef tenderloin and butter 

10,00

Pau 5

Tuna flank slat with tartar sauce 

12,00

FISH

Tuna tartar 

22,00

Turbot 

24,00

Corvina - white fish 

24,00

MEATS

Stuffed pig's trotters

18,00

Entrecot

28,00

Sirloin steak to taste

26,00

Oxtail cannelloni 

18,00

10,00

RICE DISHES

Loin and vegetable rice 

14,00

Black rice with cuttlefish and vegetables 

16,00

Rice with leg of beef 

18,00

Cod and onion rice 

18,00

Duck magret, foie and boletus rice

20,00

Senyoret rice 

20,00

Rice with tuna and prawns 

20,00

Smoked rice with octopus and padron peppers 

20,00

DESSERTS

Ice cream 

7,00

Cheesecake 

7,00

Chocolate cake 

7,00

Mille-feuille 

7,00

Apple crumble 

7,00

Torrija/french Toast 

8,00



CEREALS
WITH GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY



DAIRY
PRODUCTS



NUTS
DRIED FRUIT



CELERY



MUSTARD



SESAME
SEEDS



SULPHITES



LUPINS



MOLLUSCS

WINE

PIS·PAS

- LUCEROS -

965 20 81 53

www.pispas.es/reservas@pispas.es

SPARKLING WINE

BOTTLE

CAVA

Agustí Torrelló <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>	20,00
AT Roca <i>Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	22,00
Gramona Imperial <i>Xarel-mo, Ma donnay y Parellada</i>	34,00
Laieta <i>100% Chardonnay</i>	34,00
Laieta Rosado <i>100% Monastrel</i>	34,00
Llopart Brut Nature <i>45% Xarel-lo, 35%Macabeo y 20% Parellada</i>	22,00
Raventós de Nit <i>42% Macabeo, 37% Xarel-lo, 14% Parrellada y 7% Monastrel</i>	30,00

CHAMPAGNE

Barons de Rotchill Brut <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	68,00
Billecard Salmón <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	70,00
Charles Heidsieck Brut Réserve <i>33% Pinot Noir, 34% Chardonnay y 32% Pinot Meunier</i>	70,00
Möet & Chandon Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	66,00
Veuve Clicquot <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	66,00

GENEROSOS & SWEET

Glass

Amontillado Tradición	12,00
Casta Diva Cosecha Miel	6,00
Cristalí	4,50
Fino Viejo Tradición	8,00
Mr. Málaga	6,00
Oloroso Tradición	12,00
Palo Cortado Tradición	12,00
Palo Cream Tradición	12,00
Px Tradición	12,00
Tokaji	12,00
Manzanilla Pasada La Pastora	12,00
Manzanilla Lustau	8,00
	4,50

WHITE	BOTTLE
ALICANTE	
Enrique Mendoza Chardonnay <i>100% Chardonnay</i>	20,00
Les Freses <i>100% Moscatel</i>	20,00
RIAS BAIXES	
Terras Gaudas <i>70% Albariño, 23% Caiño Blanco y 7% Loureira Blanca</i>	28,00
Fefiñanes <i>Albariño</i>	30,00
ALMANSA	
Kalandraka <i>100% Verdejo</i>	20,00
BIERZO	
Polvorete <i>100% Godeio</i>	26,00
CAMPO DE BORJA	
Azzulo <i>Chardonnay, Macabeo</i>	22,00
RIBEIRA SACRA	
La Pola <i>88% Godeio, 10% Albariño y 2% Doña Blanca</i>	34,00
RIBEIRO	
Lalume <i>Treixadura 100%</i>	32,00
VALDEORRAS	
Joaquín Rebolledo <i>100% Godeio</i>	24,00
RUEDA	
José Pariente <i>100% Verdejo</i>	22,00
JUMILLA	
Frescura de Amaia <i>100% Macabeo</i>	22,00
PINK	
RIOJA	
Muga <i>60% Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo</i>	18,00
Ostatu <i>70% Tempranillo, 27% Garnacha y 3% Viura</i>	18,00
ALICANTE	
Cesilia La Reserve <i>100% Garnacha</i>	22,00
NAVARRA	
Chivite Rosado <i>65% Garnacha y 35% Tempranillo</i>	20,00

RED

BOTTLE

ALICANTE

A Fuego Lento	36,00
<i>70% Monastrell, 15% Alicante Bouschet y 15% Syrah</i>	
Arbui	20,00
<i>100% Monastrel</i>	
Santa Rosa	32,00
<i>35% Monastrel, 35% Cabernet, 15% Merlot y 15% Syrah</i>	
Tarima Hill	20,00
<i>100% Monastrel</i>	

BIERZO

Sangarida	22,00
<i>100% Mencía</i>	

CAMPO DE BORJA

Alto Moncayo	46,00
<i>100% Garnacha Tinta</i>	

CASTILLA Y LEÓN

Rejón	48,00
<i>100% Tempranillo</i>	

JUMILLA

Amaia Flor	24,00
<i>100% Garnacha Tintorera</i>	
Diabluras de Tony	24,00
<i>100% Monastrel</i>	
Juan Gil Etiqueta Plata	24,00
<i>100% Monastrel</i>	

MUSTIGUILLO

Finca Terrerazo	38,00
<i>100% Bobal</i>	

RIBEIRA SACRA

Lalama	32,00
<i>90% Mencía, 3% Brancellao, 3% Garnacha Tinta, 2% Mouratón y 2% Souson</i>	

TORO

La Pinta	24,00
<i>100% Toro</i>	

RIBERA DEL DUERO

Cair Cuvve	22,00
<i>85% Tempranillo y 15% Merlot</i>	
Emilio Moro	32,00
<i>100% Tempranillo</i>	
Nobbis	26,00
<i>100% Tempranillo</i>	
Pago de Carraovejas	46,00
<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	
Pícaro del Águila	40,00
<i>85% Tempranillo, 5% Albillo, 5% Bobal y 5% Garnacha</i>	
Viña Pedrosa Crianza	34,00
<i>100% Tempranillo</i>	

RIOJA

Allende	34,00
<i>100% Tempranillo</i>	
Ángeles Amaren	30,00
<i>85% Tempranillo y 15% Graciano</i>	
La Montesa	22,00
<i>Garnacha, Mazuela y Tempranillo</i>	
Lindes Remelluri	26,00
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	
Luis Cañas Reserva	32,00
<i>95% Tempranillo y 5% Graciano</i>	
Marqués Murrieta	34,00
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	
Muga	32,00
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	