

PELICAN EXPERIENCE

Bienvenidos a Pelican Restaurant
un viaje japonés por del mundo
de la mano del chef Pablo Berenguer Solbes

Welcome to Pelican Restaurant
a Japanese journey around the world
by the chef Pablo Berenguer Solbes



menú sushi lovers

entrantes a compartir

Smoked edamame	Edamame ahumado
Wild Salmon from Alaska, Japanese mustard, dill and ponzu	Salmón rojo salvaje de Alaska, mostaza japonesa, eneldo y huevas de trucha
Smoked eggplant glazed with red miso	Berenjena a la llama glaseada con miso rojo



principales a compartir

Assorted NIGIRIS (8 pieces of 4 types)	Variado de NIGIRIS (8 piezas de 4 tipos)
Assorted MAKIS (16 pieces of 2 types)	Variado de MAKIS (16 piezas de 2 tipos)

postre a compartir

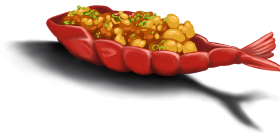
Variety of mochis (4 pieces of 4 flavors)	Variado de mochis (4 piezas de 4 sabores)
---	---

mínimo 2 personas, sin bebida - 35€ pax
menú a mesa completa

menú degustación Pelican

entrantes a compartir

Crispy pork belly with Yuzu-Miso sauce	Torreznos de cerdo con salsa Yuzu-Miso
Osaka-style Iberian pork gyozas	Gyozas de cerdo ibérico al estilo de Osaka
Rock Shrimp (tempura shrimp)	Rock Shrimp (gambas en tempura)
Crispy tuna tartar nigiri	Crispy tuna tartar nigiri



principales a compartir

Black cod marinated in white miso	Black cod marinado en miso blanco
Dry aged Black Angus steak with wok vegetables and Yakiniiku sauce	Presa de Angus a la brasa con verduritas al wok y salsa demiglaze japonesa

postre a compartir (escoger uno)

Pink pavlova with red berries and sorbet raspberry	Pink pavlova con frutos rojos y sorbete de frambuesa
Choco-miso, Gianduaia, walnuts ice cream and Lotus cookies	Chocomiso, Gianduja, helado de avellanas y galleta Lotus

mínimo 2 personas, sin bebida - 49€ pax
menú a mesa completa

la carta

entrantes

Anchovies, smoked butter and toasted brioche	Anchoa, mantequilla ahumada y brioche tostado 5 🐟 🍷 🌿
Smoked edamame	Edamame ahumado 5 🌿 🌿 🌿
Padrón peppers and Jalapeño Sauce	Pimientos de Padrón y jalapeños 6 🌿 so. 🌿
Creamy Iberian ham croquettes	Croquetas cremosas de jamón ibérico 2,8 ud 🌿 🍷 so.
Grilled oyster with beef gravy	Ostra a la brasa con jugo de carne 6 ud 🍷
Fried oyster with Yuzu-Mayo	Ostra frita con Yuzu-Mayo 6 ud 🍷 🌿 🐟 🌿
Smoked eggplant glazed with red miso	Berenjena a la llama glaseada con miso rojo 12 🌿 so. 🌿



ensaladas

Spinach sprouts, truffle oil, yuzu, parmesan and miso powder	Brotos de espinacas, aceite de trufa, yuzu, parmesano y polvo de miso 12,5 🌿 🍷
Quinoa salad, feta cheese, pomegranate, pumpkin and sunflower seeds, sprouts, onion dressing	Ensalada de quinoa, feta, granada, pipas de calabaza y brotes 10,5 🍷 🌿 so. 🌿 🌿 🌿

tempura

Fried squid hon-dashi, jalapeño mayo and creole sauce	Calamares fritos hon-dashi, jalapeño mayo y salsa criolla 16 so. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Hake in Japanese tempura with Pelican tartar sauce	Merlucitos en tempura japonesa con salsa tártara Pelican 16 🍷 🍷 so. 🌿

crudo

Blue fin tuna tartar, kimchi, wakame, smoked avocado, quinoa soufflé, ponzu and fresh wasabi	Tartar de atún rojo, kimchi, wakame, aguacate ahumado, quinoa soufflé, ponzu y wasabi fresco 24 so. 🌿 🌿 🌿 🌿 🐟
Hamachi, garlic, ponzu and jalapeño	Hamachi, ajo, ponzu y jalapeño 18 🌿 🐟 🌿
Wild Salmon from Alaska, Japanese mustard, dill and ponzu	Salmón rojo salvaje de Alaska, mostaza japonesa, eneldo y huevas de trucha
cured trout roe	curadas en ponzu 16 🍷 🌿 🌿 🌿 so.
Plain oyster	Ostras al natural 5,5 ud so. 🍷
Ceviche oyster	Ostra en ceviche 6 ud 🍷 🍷 🐟 🌿
Oyster with ponzu	Ostra con ponzu 6 ud 🍷 🍷 🌿





signature dishes

Crispy pork belly with yuzu-miso sauce	Torreznos de cerdo crujientes con salsa yuzu-miso 7,5
Crispy tuna tartar nigiri	Crispy tuna tartar nigiri 8
Osaka-style Iberian pork gyozas	Gyozas de cerdo ibérico al estilo de Osaka 13,5
Rock Shrimp (tempura shrimp)	Rock Shrimp (gambas en tempura) 17
Classic croaker ceviche	Ceviche clásico de corvina 19
Dry aged Black Angus steak with wok vegetables and Yakiniku sauce	Presa de Angus a la brasa con verduritas al wok y salsa demiglace japonesa 29
Black Cod marinated in white miso	Black Cod marinado en miso blanco 32

robata (brasas japonesas)

FISH PESCADO



Grilled turbot rack with "pil pil" sauce and fried garlic	Carré de rodaballo a la brasa con pil pil de sus espinas y refrito de ajos 27,5
Grilled sea bass, beurre blanc, fish stock and snow peas	Lubina a la brasa, beurre blanc de sus espinas y tirabeques 23
Grilled blue fin tuna with sweet and sour tomatoes, tarragon, pine nuts, olive oil crumble and star anise	Atún rojo a la brasa con tomates agridulces, estragón, piñones, mollitas de aceite y anís estrellado 26



MEAT CARNE

Smoked beef cheek, potato parmentier, Périgueux sauce and mirin glazed shallots glazed in mirin	Carrillera de vaca ahumada, parmentier de patata, salsa Périgueux y cebollitas glaseadas en mirin 23,5
Grilled Iberian pork marinated in beer Guinness, corn and garlic chips	Secreto ibérico a la brasa marinado en cerveza Guinness, mazorquitas y chips de ajo 20
Galician dry aged Sirloin and "Pil pil" piquillo peppers, garlic and soya	Lomo de vaca vieja madurada y pimientos del piquillo en pil pil de su jugo 32
Peruvian style grilled chicken thigh	Pollo a la brasa al estilo peruano 16





sushi

NIGIRI NIGIRI

Tuna loin: Akami	Lomo de atún: Akami 9 (2ud) 🍣 so. 🍣 🍣
Black Angus: Gyuuniku	Black Angus: Gyuuniku 8 (2ud) so.
Semi-fatty tuna: Chu-toro	Atún semi graso: Chu-toro 9,5 (2ud) 🍣 so. 🍣 🍣
Hamachi	Lecha: Hamachi 9 (2ud) 🍣 so. 🍣 🍣
Sea bass: Suzuki	Lubina: Suzuki 6,5 (2ud) so. 🍣
Turbot: Hirame	Rodaballo: Hirame 7 (2ud) so. 🍣
Wild salmon: Sake	Salmón salvaje :Sake 8 (2ud) so. 🍣 🍣 🍣
Grilled eel: Unagi	Anguila: Unagi 8 (2ud) so. 🍣 🍣 🍣
Scallop: Otate	Vieira: Otate 9 (2ud) so. 🍣
Assorted nigiris (8 pieces, 4 varieties)	Variado de nigiris (8 ud, 4 variedades) 24 so. 🍣 🍣 🍣 🍣



MAKI MAKI

Avocado maki (Kappa)	Maki de aguacate 9 (8 ud) 🍣 🍣 so. 🍣 🍣 🍣
Avocado and cucumber maki (double Kappa)	Maki de aguacate y pepino 10 (8 ud) 🍣 🍣 so. 🍣 🍣 🍣
Blue fin tuna, wakame, asparagus and tempura flake smaki	Maki de atún rojo, wakame, espárragos y copos de tempura 16 (8 ud) 🍣 🍣 so. 🍣 🍣 🍣
Black cod and cucumber maki	Maki de Black Cod y pepino 16 (8 ud) 🍣 🍣 so. 🍣 🍣 🍣
Fried prawn and avocado maki	Maki de gamba frita y aguacate 14 (8 ud) so. 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
Cucumber maki (Kappa)	Maki de pepino 8 (8 ud) 🍣 so. 🍣 🍣 🍣
Salmon and avocado maki	Maki de salmón y aguacate 14 (8 ud) 🍣 so. 🍣 🍣
Unagi and shisho maki	Maki de Unagi y shisho 16 (8 ud) 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 so.
Spicy tuna roll	Spicy tuna roll 16 (8 ud) 🍣 so. 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
Assorted maki (3 varieties)	Variado de makis (3 variedades) 39 🍣 so. 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣



postres

Strawberry cheesecake mochi	Mochi de cheesecake de fresa 2,5 ud 🌿 🍌 🍓
Coconut mochi	Mochi de coco 2,5 ud 🌿 🍌 🥥
Mango mochi	Mochi de mango 2,5 ud 🍌
Pistachio mochi	Mochi de pistacho 2,5 ud 🌿 🍌 🥥 🥜 🌿 🌿
Passion fruit and mango mochi	Mochi de fruta de la pasión y mango 2,5 ud 🌿 🍌 🍓
Pink Pavlova with red fruits and raspberry sorbet	Pink Pavlova con frutos rojos y sorbete de frambuesa 7,5 🌿 🥥
Puff pastry with baked apple ice cream and toffee	Hojaldre con helado de manzana asada y toffee 7,5 🥥 🍌
Choco-miso, Gianduia, walnuts ice cream and Lotus cookies	Chocomiso, Gianduja, helado de avellanas y galleta Lotus 7,5 🌿 🍌 🍌
Saint Honoré cake, tuber melanosporum	Tarta Saint Honoré, tuber melanosporum 10 🌿 🥥



cocktail

Non-alcoholic	Sin alcohol	8
(Aperol, prosecco, soda) Aperol	Aperol (Aperol, prosecco, soda)	9
(St-Germain, prosecco, soda) Hugo	Hugo (St-Germain, prosecco, soda)	10
(Pisco, lemon, angostura) Pisco Sour	Pisco Sour (Pisco, limón, angostura)	10
(Sake, lemon, sugar) Sake Sour	Sake Sour (Sake, limón, azúcar)	10
(Sake, lychee, kumquats) Caipesa	Caipesa (Sake, lichi, kumquats)	10
(Gin, lemon juice, sugar, soda) Tom Collins	Tom Collins (Ginebra, jugo limón, azúcar, soda)	10
(Tequila, lemon, yuzu, triple sec) Yuzu Margarita	Margarita Yuzu (Tequila, limón, yuzu, triple seco)	10
(Gin, vermouth rosso, Campari) Negroni	Negroni (Ginebra, vermú rosso, Campari)	10
(Vodka, passion fruit, orange juice, champagne) Porn Star	Porn Star (Vodka, fruta de la pasión, zumo naranja, champán)	10
(Bourbon, pineapple, lemon, sugar, llychee) Oriental Litchi	Oriental Litchi (Bourbon, piña, limón, azúcar, lichi)	8
(Whisky, lemon, angostura) Whisky Sour	Whisky Sour (Whisky, limón, angostura)	9
(Gin, lemon, sugar) Gin Fizz	Gin Fizz (Ginebra, limón, azúcar)	10
(Vodka, pineapple, sake, yuzu) Yuzu Martini	Yuzu Martini (Vodka, piña, sake, yuzu)	10
(Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lime) Cosmopolitan	Cosmopolitan (Vodka, licor de naranja, zumo arándanos, lima)	10
(Mezcal, mango, lime, black salt) Mezcalito	Mezcalito (Mezcal, mango, limón, sal negra)	10
(Rum, lime juice, peppermint, sugar, soda) Classic Mojito	Mojito Clásico (Ron, jugo lima, hierbabuena, azúcar, soda)	10
(Vodka, natural ginger, ginger beer) Moscow Mule	Moscow Mule (Vodka, jengibre natural rallado, cerveza de jengibre)	10
(Brown rum, white rum, passion fruit, pineapple, Amaretto) Mai Tai	Mai Tai (Ron moreno, ron blanco, fruta de la pasión, piña, Amaretto)	10
(Coffee, vodka, Frangelico, Khalua, sugar) Espresso Martini	Espresso Martini (Café, vodka, Frangelico, Khalúa, azúcar)	10
(Vodka, tomato juice, lemon, tabasco, Bloody Mary Perrins sauce, black pepper, celery salt)	Bloody Mary (Vodka, zumo de tomate, limón, tabasco, salsa Perrins, pimienta negra, sal de apio)	10

whisky

Glenmorangie 10 15
Glenrothes 12 16
Macallan 12 18
Hibiki 25
The Yamazaki 30
Blue Label 35

vodka

Cîroc 10
Belvedere 10
Grey Goose 12
Beluga 12

tequila

Patrón reposado 8
Patrón añejo 8
Dobel 8
Don Julio Reposado 8
Don Julio 1942 22
Clase Azul 30

ron

Barceló Imperial 10
Diplomático 12
Santa Teresa 1796 15
Zacapa 15
Zacapa XO 40

ginebra

Bulldog 10
Hendricks 10
Tanqueray 10 10
Gin Nordés 10
Brockmans 12
Gin Mare 12
Roku 12
Monkey 47 12
G'vine 12

vino blanco

RÍAS BAIXAS

Quinta de Couselo 31

Terras Gauda 28

Pazo de San Mauro 27

RUEDA

Rantamplán 24

José Pariente 26

Naia 25

CASTILLA Y LEÓN

Finca Caraballas (Verdejo) 29

Cantayano (Verdejo) 27

VALDEORRAS (Godello)

O Luar Do Sil Sobre Lías 35

Valdesil 33

BIERZO (Godello)

Para Muestra un Botón 26

ALICANTE

Pureza 29

Arbui 38

Les Freses 23

vino rosado

Victoria (José Pariente) 24

Le Pas du Moine (Provenza) 42

Barton & Guestier Côtes de Provence 27

otras uvas

Gustave Lorentz (Alsacia-Riesling) (blanco) 26

Barton & Guestier (Chardonnay) (blanco) 28

Barton & Guestier (Syrah-Garnacha) (tinto) 38

prosecco

Afra (rosé) (Perlage) 38

Canah (brut) (Perlage) 38

vino tinto

RIBERA DEL DUERO

Pago de los Capellanes (roble) 28

Pago de los Capellanes (crianza) 33

Nobbis (roble) 26

Cair de la Aguilera (roble) 32

Matarromera (crianza) 43

Conde de San Cristóbal (crianza) 35

RIOJA

Luis Cañas (crianza) 25

Anza (crianza) 37

Marqués de Vargas (reserva) 44

CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección 65

Mauro 69

ALICANTE

Giró de Abargues 45

Arbui 27

Delit 31

ARGENTINA

Terrazas de los Andes (Malbec) 35

cava

Kripta (brut nature) 48

Segunyola (brut nature) 45

champagne

Emile París (brut) 60

Moët Chandon Brut Imperial 100

Champagne Grand Vintage 2012 125

Bollinger 125

Veuve Clicquot 128

Ruinart Blanc de Blancs 160

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 160

Krug Grande Cuvée 250

Dom Pérignon Vintage 360