

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.
Osaka-style Iberian pork gyozas.	Gyozas de cerdo al estilo de Osaka.
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 (12/16 pieces of 2 types).	Variado de MAKIS (12/16 piezas de 2 tipos).

postre a compartir

Variety of mochis.	Variado de mochis.
--------------------	--------------------



mínimo 2 personas, sin bebida - 35€

(precio por persona) - (menú a mesa completa)

menú degustación Pelican

entrantes a compartir

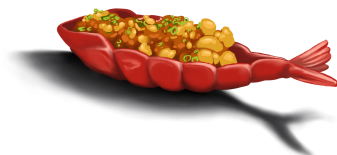
Grilled bread.	Pan a la brasa.
Crispy pork belly with Yuzu-Miso sauce.	Torreznos de cerdo con salsa Yuzu-Miso.
Rock Shrimp.	Rock Shrimp.
Assorted nigiris.	Variado de nigiris.

principales a compartir

Angus.	Presa de Angus.
Black cod marinated in white miso.	Black cod marinado en miso blanco.

postre a compartir

Choice of dessert.	Postre a elegir.
--------------------	------------------



mínimo 2 personas, sin bebida - 49€

(precio por persona) - (menú a mesa completa)

la carta



entrantes

- Grilled bread. Pan a la brasa. 5 🌿
Crispy pork belly with miso-yuzu. Torreznos con miso-yuzu. 8 🌿🌿🌿🌿🌿 so,
Iberian ham croquettes. Croquetas de jamón. 3 ud 🌿🌿🌿
Smoked edamame. Edamame ahumado. 5 🌿🌿🌿
Osaka-style Iberian pork gyozas. Gyozas de cerdo al estilo de Osaka. 13,5 🌿🌿🌿🌿
Rock Shrimp. Rock Shrimp. 17 🌿🌿🌿🌿🌿 so,🌿



vegetales

- Spinach sprouts salad. Ensalada de brotes de espinacas. 12,5 🌿 so,
Smoked eggplant glazed. Berenjena a la llama glaseada. 12 🌿🌿 so,
Grilled artichoke, sabayon, truffle, Iberian ham. Alcachofa a la brasa, sabayón, trufa, velo ibérico. 16 🌿🌿
Grilled leeks with black garlic vinaigrette. Puerros a la brasa con vinagreta de ajo negro. 12 🌿🌿🌿

crudo

- Steak tartare on grilled marrow. Steak tartar sobre tuétano a la brasa. 22 🌿🌿🌿🌿
Japanese-style bluefin tuna tartare. Tartar de atún rojo al estilo japonés. 24,5 🌿🌿🌿🌿
Usuzukuri of hamachi, garlic, ponzu, jalapeños. Usuzukuri de hamachi, ajo, ponzu, jalapeños. 22 🌿🌿🌿
Usuzukuri of salmon roasted with Japanese mustard. Usuzukuri de salmón soasado con mostaza japonesa. 16 🌿🌿🌿🌿



entrepanes

- Home-smoked salmon bikini, sour cream and trout roe. Bikini de salmón ahumado en casa, crema ácida y huevas de trucha. 16 🌿🌿🌿
Pelican Katsu Sando: Katsu Sando Pelican: 🌿🌿🌿
Old cow sirloin. • Solomillo de vaca vieja. 16
Japanese Wagyu. • Wagyu japonés. 35
Truffled veal pepito. Pepito de ternera trufado. 16 🌿🌿🌿
Lobster roll. Lobster roll (bogavante). 19 🌿 so,🌿🌿🌿
Steamed beef cheek bun and piquillo pepper jam. Panecillo al vapor de carrillera de vaca y mermelada de piquillo. 13 🌿🌿🌿



sushi



TRADICIONAL NIGIRI NIGIRI TRADICIONAL

Akami.	Akami. 9,5 (2ud) 🍣🐟
Chutoro.	Chutoro. 10 (2ud) 🍣🐟
Otoro.	Otoro. 10 (2ud) 🍣🐟
Sime saba.	Sime saba. 8 (2ud) 🍣🐟
Aburi salmon.	Salmón aburi. 8 (2ud) 🍣🐟
Unagi.	Unagi. 9 (2ud) 🍣🐟



NIGIRI SIGNATURE PELICANI NIGIRI SIGNATURE PELICAN

Black Angus nigiri.	Nigiri de Black Angus. 9 (2ud) 🍣🐟
Wagyu nigiri.	Nigiri de Wagyu. 15 (2ud) 🍣🐟
Red shrimp suquet nigiri.	Nigiri de suquet de gamba roja. 12 (2ud) 🍣🐟🐟
Garlic langoustine nigiri.	Nigiri de cigalas al ajillo. 10 🍣🐟
Sea bass bilbaína style nigiri.	Nigiri de lubina a la bilbaína. 9 🍣🐟
Quail egg and tuber melanosporum nigiri.	Nigiri de huevo de codorniz y tuber melanosporum. 8 🍣🐟
Crispy tuna tartar nigiri.	Crispy tuna tartar nigiri. 8 so. 🍣🐟🍣🐟
Assorted nigiris (8 pieces, 4 varieties).	Variado de nigiris (8 piezas, 4 variedades). 26

URAMAKI URAMAKI

Shrimp, avocado and tobiko maki.	Maki de gamba, aguacate y tobiko. 10 (8ud) 🍣🐟🍣🐟
Salmon and avocado maki.	Maki de salmón y aguacate. 16,5 (8ud) 🍣🐟🍣🐟
Teka maki with red tuna.	Teka maki de atún rojo. 15 (8ud) 🍣🐟🍣🐟
Kappa maki (cucumber and avocado).	Kappa maki (pepino y aguacate). 14 (8ud) 🍣🐟🍣🐟



FUTOMAKI FUTOMAKI

Spicy tuna with cucumber.	Spicy tuna con pepino. 16 (6ud) 🍣🐟🍣🐟🍣🐟
Shoft shell crab.	Shoft shell crab. 16 (6ud) 🍣🐟🍣🐟
Pelican fresh roll.	Pelican fresh roll. 14 (6ud) 🍣🐟🍣🐟
Spicy salmon tempura maki.	Maki en tempura con spicy salmon. 14 (6ud) 🍣🐟🍣🐟🍣🐟
Assorted makis (3 rolls of 3 types).	Variado de makis (3 rolls de 3 tipos). 39

*Todo el sushi lleva wasabi y tiene un ligero toque picante.

*Todo el sushi ya está aliñado con soja desde cocina.

main dishes

Grilled bluefin tuna with mango sweet chili. Atún rojo a la brasa con mango sweet chili. 27 🐟🍷🍷

Black Cod marinated in white miso. Black Cod marinado en miso blanco. 32 🐟🍷🍷🍷

Grilled beef with wok vegetables: Carne a la brasa con verduritas al wok:

Angus • Presa de Angus 29 🍷🍷🍷

Wagyu • Lomo de Wagyu 45 🍷🍷🍷



postres

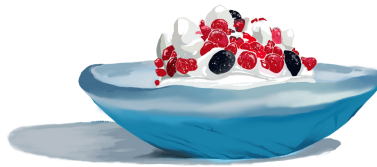
Pink Pavlova. Pink Pavlova. 8,5 🍷🍷 so,

Choco-miso. Chocomiso. 8 🍷🍷🍷🍷🍷

Mochis. Mochis. 2,5 ud.

Tatin with roasted apple. Tatín de manzana asada. 8 🍷🍷🍷

Homemade hot rum baba. Babá casero caliente al ron. 9 🍷🍷🍷



Todo nuestro pescado ha sido congelado según la normativa vigente (Real Decreto 1420/2006) para garantizar su seguridad y calidad.

Gluten 🍷 Crustáceos 🍷 Huevos 🍷 Pescado 🍷 Cacahuete 🍷 Soja 🍷 Lácteos 🍷 Frutos de cáscara 🍷 Apio 🍷 Mostaza 🍷
Granos de sésamo 🍷 Dióxido de azufre y sulfitos so, Moluscos 🍷 Vegetariano 🍷 Picante 🍷

cocktail

DISTILLATE: Tanqueray Ten.
TASTING NOTE: Floral, citrus.
INGREDIENTS: Tanqueray Ten, Passoa, shaken
lemon, lychee liqueur, pineapple juice.

LYCHEE ATRACTION 10

- DESTILADO: Tanqueray Ten.
- NOTA DE CATA: Floral, cítrico.
- INGREDIENTES: Tanqueray Ten, Passoa, limón
agitado, licor de lychee, zumo de piña.

DISTILLATE: Johnnie Walker Black Label.
TASTING NOTE: Floral, fresh.
INGREDIENTS: Johnnie Walker Black Label, shaken
lemon, agave, lychee puree, pineapple juice, bitters.

ORIENTAL LYCHEE 10

- DESTILADO: Johnnie Walker Black Label.
- NOTA DE CATA: Floral, fresco.
- INGREDIENTES: Johnnie Walker Black Label, limón
agitado, agave, puré de lychee, zumo de piña, bitter.

DISTILLATE: Grey Goose.
TASTING NOTE: Umami, savory, spicy finish.
INGREDIENTS: Grey goose, spicy Worchester, lemon
juice, celery salt, three peppers,
tomato juice.

BLOODY MARY 10

- DESTILADO: Grey Goose.
- NOTA DE CATA: Umami, sabroso, final picante.
- INGREDIENTES: Grey goose, Worchester picante,
zumo de limón, sal de apio, tres pimientas, zumo
de tomate.

DISTILLATE: Grey Goose.
TASTING NOTE: Electric, wild.
INGREDIENTS: Grey Goose, natural ginger,
ginger beer.

MOSCOW MULE 10

- DESTILADO: Grey Goose.
- NOTA DE CATA: Eléctrico, salvaje.
- INGREDIENTES: Grey Goose, jengibre natural, cerveza
de jengibre.

DISTILLATE: Bulleit Bourbon or Zacapa 23.
TASTING NOTE: Smooth, aromatic.
INGREDIENTS: Bulleit Bourbon or Zacapa 23, agave,
bitter, Secreto, soda water.

OLD FASHIONED 10

- DESTILADO: Bulleit Bourbon o Zacapa 23.
- NOTA DE CATA: Suave, aromático.
- INGREDIENTES: Bulleit Bourbon o Zacapa 23, agave,
bitter, Secreto, agua soda.

DISTILLATE: Don Julio.
TASTING NOTES: Citrus, acid, tasty finish.
INGREDIENTS: Don Julio, lime juice, pink grapefruit
soda, pinch of salt.

PALOMA 10

- DESTILADO: Don Julio.
- NOTA DE CATA: Cítrico, ácido, sabroso final.
- INGREDIENTES: Don Julio, zumo de lima, refresco de
pomelo rosado, pizca de sal.

DISTILLATE: Demonio de los Andes.
TASTING NOTES: Flavorful, sour, sweet, chocolaty.
INGREDIENTS: Demonio de los Andes, agave lime
shake, angostura, bitter, almond dash.

PISCO SOUR 10

- DESTILADO: Demonio de los Andes.
- NOTA DE CATA: Sabroso, ácido, dulce, achocado.
- INGREDIENTES: Demonio de los Andes, agitado de
lima con agave, angostura, bitter, dash almendra.

CAIPESAKE 10

DISTILLATE: Sake.

TASTING NOTES: Floral, fresh, light.

INGREDIENTS: Sake macerated with kumquat,
lychee liqueur.

- DESTILADO: Sake.
- NOTA DE CATA: Floral, fresco, ligero.
- INGREDIENTES: Sake macerado con kumquat,
licor de lychee.

FORBIDDEN APPLE 10

DISTILLATE: X by Glenmorangie.

TASTING NOTE: Tart, fresh, electric.

INGREDIENTS: X by Glenmorangie, shaken lemon,
agave, apple puree, apple juice,
cardamom bitters.

- DESTILADO: X by Glenmorangie.
- NOTA DE CATA: Ácido, fresco, eléctrico.
- INGREDIENTES: X by Glenmorangie, limón agitado,
agave, puré de manzana, zumo de manzana,
bitter de cardamomo.

PELICAN FRENCH MARTINI 10

DISTILLATE: Grey Goose.

TASTING NOTE: Fruity, forest, wild.

INGREDIENTS: Grey Goose, Chambord, lemon,
agave, blueberry liqueur, natural pineapple juice.

- DESTILADO: Grey Goose.
- NOTA DE CATA: Afrutado, bosque, salvaje.
- INGREDIENTES: Grey Goose, Chambord, limón, agave,
licor de blueberry, zumo natural de piña.

PORN STAR 10

DISTILLATE: Grey Goose.

TASTING NOTES: Tart, fruity.

INGREDIENTS: Grey Goose, vanilla, passion fruit
puree shaken with orange juice.

- DESTILADO: Grey Goose.
- NOTA DE CATA: Ácido, afrutado.
- INGREDIENTES: Grey Goose, vainilla, puré de fruta de
la pasión agitado con zumo de naranja.

MANDARIN PASSION KILLER 10

DISTILLATE: Grey Goose.

TASTING NOTES: Fruity, tropical.

INGREDIENTS: Grey Goose, Passoa shaken with
mango puree, Citron, peach juice, tangerine.

- DESTILADO: Grey Goose.
- NOTA DE CATA: Afrutado, tropical.
- INGREDIENTES: Grey Goose, Passoa agitado con puré
de mango, Citron, zumo de melocotón, mandarina.

EXPRESO MARTINI 10

DISTILLATE: Grey Goose.

TASTING NOTES: Fresh, electric, chocolaty finish.

INGREDIENTS: Grey Goose, Kahlúa liqueur, vanilla
liqueur, Frangelico, espresso.

- DESTILADO: Grey Goose.
- NOTA DE CATA: Fresco, eléctrico, final chocolatoso.
- INGREDIENTES: Grey Goose, Kahlúa licor, licor de
vainilla, Frangelico, café expreso.

MARGARITA 10

DISTILLATE: Don Julio.

TASTING NOTES: Citrus, acidic.

INGREDIENTS: Don Julio, triple dry, natural lime.

- DESTILADO: Don Julio.
- NOTA DE CATA: Cítrico, ácido.
- INGREDIENTES: Don Julio, triple seco, lima natural.

NEGRONI SBALIATO 10

DISTILLATE: Tanqueray Ten, Antica formula,
Campari, prosecco.

- DESTILADO: Tanqueray Ten, Antica formula,
Campari, prosecco.

HUGO 10

DISTILLATE: St-Germain

- DESTILADO: St-Germain

CHANDON GARDEN 8

DISTILLATE: Moët & Chandon

- DESTILADO: Moët & Chandon

FREE GLUTEN

CHERRY CANDY 10

DISTILLATE: Raspberry Vodka.

TASTING NOTES: Forest, wild, floral, fresh, light.

INGREDIENTS: Raspberry Vodka, lime juice, syrup,
natural raspberries, soda.

- DESTILADO: Vodka Raspberry.
- NOTA DE CATA: Bosque, salvaje, floral, fresco, ligero.
- INGREDIENTES: Vodka Raspberry, zumo de lima, almíbar, frambuesas naturales, soda.

VIRGIN PELICAN

FUZZY JAZZ 8

TASTING NOTES: Herbal, tart, mineral, aromatic.

INGREDIENTS: Lime, spiced kumquat bitters,
carbonated water.

- NOTA DE CATA: Herbal, ácido, mineral, aromático.
- INGREDIENTES: Lima, kumquat bitter especiado, agua carbonatada.

(choice of tasting notes)

Floral, citrus.

Fruity, wild.

Fruity, tropical.

Acid, fruity.

Umami, savory, spicy finish.

Fruity, chocolaty finish.

Fresh, mineral, aromatic.

Herbal, spicy, citrus.

Floral, fresh, light.

Electric, fruity, spicy.

Forest, wild.

FREE PELICAN (elección nota de cata) 8

- Floral, cítrico.
- Afrutado, salvaje.
- Afrutado, tropical.
- Ácido, afrutado.
- Umami, sabroso, final picante.
- Afrutado, final chocolatoso.
- Fresco, mineral, aromático.
- Herbal, especiado, cítrico.
- Floral, fresco, ligero.
- Eléctrico, afrutado, picante.
- Bosque, salvaje.

whisky

Ardbeg 18

Glenmorangie 10 15

Glenrothes 12 16

Macallan 12 18

Hibiki 25

The Yamazaki 30

Blue Label 35

vodka

Belvedere 10

Grey Goose 10

Belvedere 10 28

tequila

Don Julio Silver 8

Don Julio Reposado 10

Don Julio 1942 28

ron

Barceló Imperial 10

Diplomático 12

Santa Teresa 1796 15

Zacapa 15

Zacapa XO 40

ginebra

Hendrick's 10

Tanqueray 10 10

Gin Nordés 10

Brockmans 12

G'vine 12

Hendrick's Grand Cabaret 10

Hendrick's Flora Adora 10

vinos

vino blanco

RÍAS BAIXAS

Bico da Ran 25

Pazo de San Mauro (albariño) 29

Davide Blanco 29

RUEDA

Javier Sanz, Malcorta 36

Clon de Gallo Majuelo Bella Lola 52

CASTILLA Y LEÓN

Finca Caraballas (Verdejo) 29

Abadía Retuerta Le Domaine 64

VALDEORRAS

Gaba do Xil Godello O Barreiro 34

El Aeronauta 29

BIERZO

Tilenus Godello Monteseiros 22

Tilenus Entrecuestas 34

ALICANTE

Renaix la Passió (moscatel seco) 26

Tallamar (moscatel seco) 25

otros blancos

Algueira Finca Cortezada (Ribera Sacra) 36

Termes (Toro) 30

Riesling Trocken (Alemania) 37

Koonunga Hill Chardonnay (Australia) 30

Cloudy Bay Sauvignon Blanc (N. Zelanda) 54

vino tinto

RIBERA DEL DUERO

Hacienda Solano Selección 28

Parajes de Callejo 30

Matallana 90

Conde de San Cristóbal 32

Valbuena 5 190

Vega Sicilia Único Reserva Especial 500

RIOJA

Naku 26

Izadi Selección Reserva 28

Lanzaga 40

El Pacto Valdechuecas 80

Marqués de Vargas 36

RIBERA SACRA

Algueira Mencía Joven 25

Lalama 32

ALICANTE

Al-Muvedre 25

Sericis Cepas Viejas Monastrell 26

Finca El Serrano Monastrell 29

otros tintos

Finca Terrerazo (Valencia) 39

Abadía Retuerta Selección (C. León) 48

Numanthia (Toro) 70

vino rosado (Francia)

M de Minuty 34

Minuty Prestige 39

Les Clans Rosé 105

cava

Finca Calvestra (brut nature) 49

Laietà Opus 60

Laietà Rosé Gran Reserva 48

prosecco (Italia)

Afra (Rosé) 38

Canah (Brut) 38

champagne

Moët & Chandon Brut Imperial 70

Moët & Chandon Vintage 90

Ruinart Blanc de Blancs 120

Veuve Clicquot 100

Dom Pérignon 260

Ruinart Rosè 110

Dom Pérignon Rosè 450