

Restaurant Pau Claris 190

EL RESTAURANTE

Situado en el corazón de Barcelona, el Restaurant Pau Claris 190 nació de la mano de Lizbeth y Raphael, siempre inspirados en el amor a la comida y el orgullo de poder dedicarse a aquello que les apasiona.

CONCEPTO

Cocina de autor - Slow Food - Calidad en los productos de proximidad - Pasión por lo que hacemos - Melodía para cualquier paladar.

PROPÓSITO

Ofrecer una experiencia distinta a lo que está habituado el comensal, crear nuevas sensaciones y sabores, para ampliar el abanico del paladar gastronómico del cliente.

EL RESTAURANT

Situat al cor de Barcelona, el restaurant Pau Claris 190 va néixer de la mà de Lizbeth i Raphael, sempre inspirats en l'amor per la cuina i l'orgull de poder dedicar-se al que els apassiona.

CONCEPTE

Cuina d'autor - Slow Food - Qualitat en productes locals - Passió pel que fem: melodia per a qualsevol paladar.

PROPÒSIT

Oferir una experiència distintiva a l'acostumada del comensal, crear noves sensacions i sabors, per ampliar l'oferta gastronòmica del client.

THE RESTAURANT

Located in the heart of Barcelona, Restaurant Pau Claris 190 was born from the hand of Lizbeth and Raphael, always inspired by the love of food and the pride of being able to dedicate themselves to what they are passionate about.

CONCEPT

Signature cuisine - Slow Food - Quality in local products - Passion for what we do - Melody for any palate.

PURPOSE

Offer a distinctive experience to what the diner is used to, create new sensations and flavors, to broaden the range of the client's gastronomic palate.

Tapas y Platitos

- | | |
|---|--------|
| ❖ Sopa de cebollas Figueras gratinado con queso Mahón
Onion soup made of onions figueras and gratinated with Mahón cheese | 10.50€ |
| ❖ Calamarcitos de la costa catalana con queso fresco casero de wasabi y caviar de fresa
Baby squids from the catalonian cost with homemade wasabi fresh cheese and strawberry caviar | 14.50€ |
| ❖ Foie gras de Vilamalla con rabano pochado, salsa de albaricoque y jengibre caramelizado
Foie gras from Vilamalla with poached radish, apicot sauce and caramelized ginger | 14.50€ |
| ❖ Costillas de cerdo Duroc de Vic con miel y humo liquido
Tender Duroc pork ribs from Vic with honey and líquido smoke | 12.50€ |
| ❖ Morcilla de wagyu de Extremadura, puré de boniato, manzanas flambeadas y cebolla tostads
Wagyu beef blood sausage from Extremadura, with sweet potato mash, flambed apples and roasted onions | 11.50€ |
| ❖ Confit de cordoniz de Vilamalla con salsa de naranja y cafe
Quail confit from Vilamalla with coffee orange reduction | 16.50€ |
| ❖ Ensalada mixta con reducción de mango y vinagreta de Mostaza Dijon
Mixed salad with antique mustard vinaigrette and mango dressing | 12.50€ |
| ❖ Mejillones de Galicia al vapor de vino blanco, apio, tomates cherry, cebolla morada y pimienta cayena
Galician mussels steamed with white wine, celery, cherry tomatoes, red onion and cayenne pepper | 13.50€ |
| ❖ Corazones de alcachofa del Prat con salsa de trufa blanca, oro rosa y almendras blancas tostadas
Artichoke hearts from Prat with white truffle, red gold sauce and roasted white almonds | 14.50€ |

IVA INCLUIDO

En caso de alérgias por favor avisen a nuestro personal

Segundos

- ❖ **Magret de Pato de Vilamalla caramelizado con puré de parmentier y reducción de balsámico blanco de Penedés** 21.50€
Duck breast from Vilamalla caramelized with white balsamic reduction from Penedés and parmentier
- ❖ **Pulpo gallego al chile picante, alioli y lágrimas de patata crujiente** 26.50€
Galician octopus with hot chilly, garlic mayonnaise and crispy potato pearls
- ❖ **El arroz de mariscos de Raphael** 28.50€
Raphael's seafood rice
- ❖ **Rodaballo de nuestras costas con verdura baby y salsa de calabacín al cardamomo** 26.50€
Turbut from our costs with baby vegetables and cardamom zucchini sauce
- ❖ **Heura al teriyaki con verduras ecológicas** 21.50€
Heura with teriyaki and organic vegetables
- ❖ **Solomilla de ternera de Gerona con salsa de oporto** 29,50€
Beef tenderloin from Gerona with oporto sauce
- ❖ **Carré francés de cordero con salsa de vermut Petroni blanco y mostaza** 28,50€
French rack of lamb with mustard and white vermouth Petroni sauce
- ❖ **Ravioli relleno de ragout de cierva de Cataluña, chocolate y frutas de bosque en salsa de caza y mezcla de setas** 24,50€
Ravioli filled with deer from Catalonia, chocolate and forst fruits ragout in mushroom hunting sauce

IVA INCLUIDO

En caso de alérgias por favor avisen a nuestro personal

Postres

- ❖ **Tarta Mutti deconstruida con mermelada de temporada** 9.50€
Deconstructed cheese cake with seasonal marmelade
- ❖ **Strudel de mazapán y manzana con helado de crema de ruavieja y salsa de chocolate blanco** 9.50€
Mazipan apple Strudel with ruavieja ice cream and white chocolate sauce
- ❖ **Viaje al mundo de chocolates de "Origen" Original Beans** 9.50€
Travel to the world of chocolate with Original Beans
- ❖ **Sorbete de melon con Vodka Premium** 9.50€
Watermelon sorbet with Vodka Premium
- ❖ **Mousse de champagne al limo y aire de champagne Perrier Jouët Grand Brut con crumble de mantequilla** 12.50€
Champagne lemon moussee with champagne Perrier Jouët Grand Brut and butter crumble

Síguenos en nuestras Redes

 @restaurantepauclaris190

 @restaurantepauclaris190

IVA INCLUIDO

En caso de alérgias por favor avisen a nuestro personal