

Sintonía de dos mundos

RESTAURANT

Pau

Clarís

190

Amor, Pasión, Locura y Sentimientos

IVA INCLUIDO

EN CASO DE ALÉRGIAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL

Menu de Grupos

Entrantes para compartir

Calamarcitos de la costa catalana, queso fresco casero con wasabi y salsa de frambuesa con pimienta sichuan
Baby squids from the catalonian coast with homemade wasabi fresh cheese and raspberry sichuan paper sauce

Mejillones de Galicia al vapor de gin tonic, anis estreado y pimienta cayena
Galician mussels steamed in gin tonic, star anis and cayun pepper

Ensalada mixta con reducción de mango y vinagreta de Mostaza antigua
Mixed salad with antique mustard vinaigrette and mango dressing

Morcilla de wagyu de Extremadura, puré de boniato, manzanas flambeadas, cebolla tostadas y hoja capuchina
Wagyu beef blood sausage from Extremadura, with sweet potato mash, flambéed apples, roasted onions and capuchina leaf

Segundas a elegir

Magret de Pato de Vilamalla con parmentier y salsa de naranja y café
Duck breast from Vilamalla with parmentier and coffee orange sauce

Costillas de cerdo duroc con salsa de humo liquido, pimientos del padron y patatitas
Duroc porc ribs with liquid smoke sauce, green peppers from padron and baby potatoes

Tofu con chutney de tomate y habas baby salteadas
Tofu with tomato chutney and stir fried baby beans

Rodaballo con pure de coliflor tricolor y trufa
Turbot with three cauliflower puree and truffle

Postres

Bizcocho esponjoso de vainilla bañado en almibar de melocoton con helado de dulce de leche hecho en casa
Vanilla sponge cake leapt in peach syrup and homemade toffee ice cream

Tarta de queso con mermelada de cereza y base crujiente de chocolate y avellana
Cheese cake with cherry marmalade and crunchy base of hazelnut and chocolate

Sorbete de frambuesa con vodka
Raspberry sorbet with vodka



59€ por Persona

 @restaurantepauclaris190

 @restaurantepauclaris190