

Sintonía de dos mundos

RESTAURANT

Pau

Claris

190

Amor, Pasión, Locura y Sentimientos

IVA INCLUIDO

EN CASO DE ALÉRGIAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL



Tapas y Platos

Crema de topinambur con crema fraise de romesco <i>Cream of Jerusalem artichoke with Romesco cream fraise</i>	14.50€
Sopa de cebollas de Figueras con queso Mahón gratinado <i>Onion soup gratinated with Mahón cheese</i>	14.50€
Jamón Ibérico de bellota <i>Iberian ham "de bellota"</i>	24.50€
Carpaccio de reno con setas braseadas y salvia <i>Reindeer carpaccio with rovellones and sage</i>	29.50€
Matrimonio de anchoas y boquerones sobre carpaccio de calabacín <i>Marriage of salted and pickled anchovies over zucchini carpaccio</i>	21.50€
Ensalada mixta con reducción de mango y vinagreta de Mostaza antigua <i>Mixed salad with antique mustard vinaigrette and mango dressing</i>	14.50€
Alcachofas con crujiente de piñones, crema de ajo negro y toques de menta <i>Artichokes with pine nut crisp, black garlic cream and mint drops</i>	18.50€
Calamarcitos de la costa catalana, queso fresco casero con wasabi y salsa de frambuesa con pimienta sichuan <i>Baby squids from the catalonian coast with homemade wasabi fresh cheese and raspberry sichuan pepper sauce</i>	14.50€
Vieiras con salsa de chocolate blanco, pimienta rosa, cerezas negras y macadamia crujiente <i>Scallops with white chocolate sauce, pink pepper, black cherries and crunchy macadamia nuts</i>	23.50€
Foie gras de Vilamalla con rábano pochado, salsa de fruta de pasión y jengibre caramelizado <i>Foie gras from Vilamalla with poached radish, passion fruit sauce and caramelized ginger</i>	21.50€
Confit de codorniz con salsa de granada y pastis <i>Quail confit with pomegranate and pastis sauce</i>	18.50€
Mejillones de Galicia al vapor de gin tonic, anís estrellado y pimienta cayena <i>Galician mussels steamed in gin tonic, star anis and cayun pepper</i>	18.50€
Morcilla de wagyu de Extremadura, puré de boniato, manzanas flameadas, cebolla tostadas y hoja capuchina <i>Wagyu beef blood sausage from Extremadura, with sweet potato mash, flambéed apples, roasted onions and capuchina leaf</i>	13.50€

IVA INCLUIDO

EN CASO DE ALÉRGIAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL

Segundos



Magret de Pato de Vilamalla con parmentier y salsa de naranja y café <i>Duck breast from Vilamalla with parmentier and coffee orange sauce</i>	24.50€
Pulpo gallego al chile picante, alioli y perlas de patatas crujiente <i>Galician octopus with hot chilly, garlic mayonnaise and crispy potato pearls</i>	28.50€
Costillas de cerdo duroc con salsa de humo líquido, pimientos del padrón y patatitas <i>Duroc porc ribs with liquid smoke sauce, green peppers from padron and baby potatoes</i>	21.50€
Lomo de bacalao gratinado a la mousseline de ajo y manzana verde con pastel de polenta <i>Gratinated codfish with green apple, garlic mousseline, and polenta pie</i>	28.50€
Heura con chutney de tomate y habas baby salteadas <i>Heura with tomato chutney and stir fried baby beans</i>	24.50€
Solomillo de ternera con gírgolas, salsa de colmenillas y oporto <i>Beef tenderloin with oyster mushrooms and morel port wine sauce</i>	29.50€
Carré francés de cordero con salsa de vermut blanco y notas de vainilla <i>French rack of lamb with white vermouth sauce and notes of vanilla</i>	34.50€
Raviolis de langosta con salsa de zanahoria y azafrán <i>Lobster raviolis with carrot saffron sauce</i>	28.50€
Rodaballo con pure de coliflor tricolor y trufa <i>Turbot with three cauliflower puree and truffle</i>	26.50€

IVA INCLUIDO

EN CASO DE ALÉRGIAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL

Postres

Tarta Mutti 9.50€

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

El Pequeño Principe 14.50€

Rosa de chocolate con toque de vainilla sus pétalos de chocolate blanco y aroma de rosa. Acompañada de caviar de fruta de la pasión, hilos rojos de chili suavemente picantes y perlas de oro

Rose of chocolate with a touch of vanilla, petals of white chocolate with rose aroma. Accompanied by passion fruit caviar, red threads of chili lightly spicy and pearls of gold

Tico 9.50€

Bizcocho esponjoso de vainilla bañado en almíbar de melocotón con helado de dulce de leche hecho en casa

Vanilla sponge cake leapt in peach syrup and homemade toffee ice cream

Aire Fresco 12.50€

Mousse de champagne con aire de limón y crumble de mantequilla

Champagne mousse with lemon air and butter crumble

Memoria a la Juventud 9.50€

Sorbete de frambuesa con vodka

Raspberry sorbet with vodka

Un poco de queso 16.50€

Surtido de quesos con mermelada y miel

Assortment of cheese with honey and jam

IVA INCLUIDO

EN CASO DE ALÉRGIAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL



Síguenos en nuestras redes

Instagram @restaurantepauclaris190

Facebook @restaurantepauclaris190