

Sintonía de dos mundos



Amor, Pasión, Locura y Sentimientos

IVA INCLUIDO

EN CASO DE ALÉRGIAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL

Menu de Grupos

Entrantes para compartir

Pan de pages con tomate y aceite de oliva extra virgen

Farmers bread with tomato and extra virgen olive oil

Jamon ibérico de bellota cortado a mano D.O.. Guijuelo

Hand cut Iberian Ham from D.O. Guijuelo

Ensalada mixta con reducción de mango y vinagreta de Mostaza antigua

Mixed salad with antique mustard vinaigrette and mango dressing

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 rapsberry 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

Segundas a elegir

Confit de Pato de Vilamalla con parmentier y salsa de naranja y café

Duck confit 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

Heura 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

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

Instagram @restaurantepauclaris190

Facebook @restaurantepauclaris190