



IVA INCLUIDO
EN CASO DE ALÉRGICAS POR FAVOR AVISEN A NUESTRO PERSONAL

Menu de Grupos

Entrantes para compartir

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

Hand cut Iberian Ham from D.O. Guijuelo

Burrata con duo de tomates, rucula, pesto de olivas negras y miel de albahaca

Burrata with duo of tomatoes, arugula, pesto of black olives and basil honey

Matrimonio de anochas y boquerones sobre carpaccio de calabacín

Marriage of salted and pickled anchovies over zucchini carpaccio

Vieiras con salsa de chocolate blanco, pimienta rosa, cerezas negras y macadamia crujiente

Scallops with white chocolate sauce, pink pepper, black cherries and crunchy macadamia nuts

Confit de codorniz con salsa de granada y pastis

Quail confit with pomegranate and pastis sauce

Segundas a elegir

Lomo Bacalao gratinado a la mousseline de ajo y manzana verde con pastel de polenta

Gratinated codfish with green apple, garlic mousseline, and polenta pie

Heura con chutney de tomate y habas baby salteadas

Tofu with tomato chutney and stir fried baby beans

Solomillo de ternera con Gírgolas, salsa de colmenillas y oporto

Beef tenderloin with oyster mushrooms and morel port wine sauce

Carré francés de cordero con salsa de vermut blanco y notas de vainilla

French rack of lamb with white vermouth sauce and notes of vanilla

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 violeta con pastis

Violet sorbet with pastis



75€ por Persona

📍 @restaurantepauclaris190

📱 @restaurantepauclaris190