



EN EL FUEGO · RESTAURANT BAR · LA TIENDA

Celebra en Pauza. Un espacio cálido y acogedor para reuniones y celebraciones especiales. Tú traes el motivo, nosotros nos encargamos del resto. Disfruta de nuestra cocina al fuego, un menú personalizado y el servicio dedicado que nos caracteriza. Haz una pausa, celebra junto a tus invitados y vive la experiencia Pauza.

Servicio exclusivo para grupos de 10 o más comensales bajo reserva previa (96h).

Menú 1

Menú 2

ENTRANTE . para compartir en la mesa

Selección de quesos: San Simón ahumado, Wensleydale con arándanos, Gorgonzola y Halloumi asado. Charcutería: Prosciutto, mortadela trufada y chorizo criollo con chimichurri. Miel en panal, frutos secos y racimo de uvas asadas. Crujientes rolls de aguacate, setas, cebolla morada y tomate asado. Cesta de panes y hummus casero.



PRINCIPAL

ASADO | Costilla de ternera estilo argentino. Boniato asado y ensalada de verdes, cebolla encurtida y tomates cherries.



SALMÓN | Con gremolata de limón y ensalada tibia de patatas baby y rabanitos tostados con yogur y eneldo fresco.



RISOTTO DE REMOLACHA | Con remolacha asada, burratina cremosa, pistachos picados y chips de ajo frito.



POSTRE

CHOCOLACHE | Bizcocho de chocolate y avellanas, con mousse y crocante de cacao, granita cítrica y cáscaras de naranja.



PRINCIPAL

PASTA NEGRA | Fettuccine nero di sepia con frutos del mar y pangrattato crujiente, sobre salsa marinara de tomates asados.



SECRETO IBÉRICO | A la parrilla con gremolata de limón y almendras. Patatas crocantes con nata y cebolla al rescoldo.



RISOTTO CALABAZA | Arroz Carnaroli cremoso con calabaza asada, queso Gorgonzola, chorizo criollo y garrapiñadas.



POSTRE

VOLCÁN | de dulce de leche y Baileys, acompañado de helado de plátano cremoso y rodajas de plátano caramelizado.



55 € . Servicio de aguas incluido

45 € . Servicio de aguas incluido

OPCIONES DE BARRA LIBRE

El servicio es libre durante 3hs, hora extra recargo del 50%.

No es obligatoria la barra libre pero de quererlo sí debe ser la misma opción para todos los invitados.

- CERVEZA 20 € | Sin alcohol + Cerveza Libre de grifo
- VINO 25 € | Sin alcohol + Vino de la casa libre
- COMPLETA 30 € | Sin alcohol + Cerveza de grifo + Vino de la casa Libre
- BARRA LIBRE 40 € | Completa + Cava + Cócteles combinados con Beefeater, Havana, Jameson y Absolut.
- ADICIONALES | Aperol Spritz, Tinto de verano, Gin Tonic o aperitivo de bienvenida similar 7€. Café Nespresso 3€.

CONDICIONES

- Para formalizar el evento, es necesario un anticipo del 30% y la elección de una opción única de menú (el plato principal se elige en la mesa el mismo día).
- Por favor, notifiquen cualquier alergia al reservar.
- Consulte suplementos para eventos privados o modificaciones de platos.
- Los precios incluyen IVA.



604 49 29 38 @pauzarestaurantbar | @pauzalatienda

C.Competa 2, 29649, Cala de Mijas, Málaga, España.





EN EL FUEGO · RESTAURANT BAR · LA TIENDA

Celebrate at Pauza. A warm and inviting space for gatherings and special celebrations. You bring the occasion, we take care of the rest. Enjoy our open-fire cuisine, a personalised menu, and the dedicated service that defines us. Take a pause, celebrate with your guests, and embrace the Pauza experience.

Exclusive service for groups of 10+ guests with 96 hour advance booking required.

Menú 1

Menú 2

STARTER . to share at the table

Cheese selection: Smoked San Simón, Cranberry Wensleydale, Gorgonzola, and grilled Halloumi. Charcuterie: Iberian ham, truffled mortadella and Argentine chorizo with chimichurri. With: Crusty bread, honeycomb, mixed nuts and roasted grapes. Crispy avocado rolls filled with mushrooms, red onion, and roasted tomato. Bread basket and homemade hummus.



MAIN

ASADO | short ribs (Argentine-style). Roasted sweet potato and salad of greens, pickled onion and cherry tomatoes.



SALMÓN | Norwegian salmon with lemon gremolata, and a warm salad of baby potatoes and radishes, with yogurt and fresh dill.



RISOTTO DE REMOLACHA | Creamy Carnaroli risotto with roasted beets, burrata, chopped pistachios, and fried garlic chips.



DESSERT

CHOCOLACHE | Chocolate and hazelnut cake, with mousse and crunchy cocoa, citrus granita and caramelized orange peels.



MAIN

PASTA NEGRA | Nero di Sepia black pasta with sautéed seafood and crunchy breadcrumbs on tomato marinara sauce.



SECRETO | Iberian pork secreto grilled with lemon and almond gremolata. Crispy potatoes with cream and charred onions.



PUMPKIN RISOTTO | Creamy Carnaroli risotto with roasted pumpkin, Gorgonzola cheese, chorizo and honey-roasted seeds.



DESSERT

VOLCÁN | Coulant of dulce de leche and Baileys, accompanied by creamy banana ice cream and caramelized banana slices.



55 € . Still and sparkling water included

45 € . Still and sparkling water included

OPEN BAR OPTIONS

Service is free for 3 hours, with a 50% surcharge for any additional hour.

It is not mandatory to choose the open bar, but if you choose, it must be the same option for all guests.

- **BEER 20 €** | No alcohol + Free Draft Beer
- **WINE 25 €** | No alcohol + Free Wine (red & white)
- **COMPLETE 30 €** | No alcohol + Free Draft Beer + Free Wine house (red & white)
- **OPEN BAR 40 €** | Complete + Cava + Straight Cocktails with Beefeater, Havana, Jameson and Absolut.
- **ADDITIONAL** | Aperol Spritz, Tinto de verano, Gin Tonic or similar welcome appetizer 7€. Nespresso 3€.

TERMS & CONDITIONS

- To confirm your event, a 30% deposit and a single menu selection are required (main courses will be chosen at the table).
- Please notify us of any allergies when booking.
- Supplements apply for private events or menu modifications.
- All prices include VAT.



604 49 29 38 @pauzarestarantbar | @pauzalatienda

C.Competa 2, 29649, Cala de Mijas, Málaga, España.

