

ENTRANTES / STARTERS

EMPANADA DE CORDERO . 8 €

Masa artesanal al carbón, relleno de cordero estofado y cebolla caramelizada al rescoldo. Con chutney de frutos rojos.

LAMB BLACK EMPANADA

Handcrafted charcoal dough filled with slow-cooked lamb and embers-caramelized onions. Served with a berry chutney.

ALMEJAS BLANCAS . 10 €

Salteadas en mantequilla con un poco de chardonnay y pangrattato al limón.

WHITE CLAMS

Sautéed clams in butter: With a splash of Chardonnay and lemon-infused breadcrumbs.



ROLLS DE AGUACATE . 14 € Para compartir - To share

Crujientes rollitos de aguacate, setas, cebolla morada y tomate asado. Servidos con una vinagreta de miel, naranja y eneldo fresco.

AVOCADO ROLLS

Crispy avocado rolls filled with mushrooms, red onion, and roasted tomato. Served with a honey, orange and fresh dill vinaigrette.



CEVICHE . 16 €

Salmón noruego marinado en lima y cilantro, con cebolla morada y aguacate, crujientes chips de boniato y maíz frito.

CEVICHE

Norwegian salmon marinated in lime and cilantro. With red onion, avocado and crispy sweet potato chips and fried corn.



CALABAZA ASADA . 18 €

Calabaza rústica hecha a las brasas, abierta y rellena con fondue de quesos. Acompañada de brochetas de langostinos asados con chimichurri nórdico y pan rústico tostado.

ROASTED PUMPKIN

Rustic ember-roasted pumpkin, halved and stuffed with a creamy cheese fondue. Served with grilled prawn skewers with our Nordic dill chimichurri and crusty bread.



BURRATA . 20 €

Burrata cremosa sobre puerros asados, tomates confitados mortadela trufada y pistachos. Crackers de carbón y aceto balsámico cremoso.

Para compartir - To share

BURRATA

Creamy burrata on roasted leeks, confit tomatoes, truffled mortadella and pistachios.

Vinegar cream and charcoal crackers. Para compartir - To share



SMØRREBRØD . 24 €

Tres bruschettas de pan de centeno con:

- Hummus de vegetales, pulpitos, cebolla asada, brotes y provençal.
- Alioli ahumado, langostinos, aguacate, limón y eneldo.
- Salsa fresca nórdica, arenque ahumado, repollo colorado y peras encurtidas.

Para compartir - To share

SMØRREBRØD

Three rye bread bruschettas with:

- Vegetable hummus, mini octopus, roasted onion, sprouts and Provençal herbs.
- Smoked aioli, prawns, avocado, lemon and dill.
- Nordic fresh sauce, smoked herring, red cabbage and pickled pear.



TABLA PAUZA . 34 €

Quesos San Simón ahumado, Wensleydale con arándanos, Gorgonzola y Halloumi asado. Prosciutto, mortadela trufada y chorizo criollo con chimichurri. Pan de campo, panal de miel, frutos secos y racimo de uvas asadas.

Para compartir - To share

PAUZA BOARD

Cheeses: Smoked San Simón, Cranberry Wensleydale, Gorgonzola and grilled Halloumi. Charcuterie: Prosciutto, truffled mortadella and Argentine chorizo with chimichurri. Crusty bread, honeycomb, nuts and roasted grapes.



ENSALADAS & VEGETALES / SALADS & VEGETABLES

COGOLLOS ASADOS . 14 €

Corazón de lechuga a la brasa sobre pimientos rojos al rescoldo y salsa ligera de queso. Con helado cremoso de tomate cherry y oliva más crackers de carbón vegetal.

GRILLED LETTUCE HEARTS



Charcoal-grilled lettuce hearts served over ember-roasted red peppers and a light cheese sauce. Topped with a creamy cherry tomato and olive oil ice cream, and crisp charcoal crackers.

LOMO DE COLIFLOR . 16 €

Coliflor a la parrilla con pimentón y aceite de oliva virgen extra, servida sobre hummus cremoso de garbanzo y chimichurri nórdico.

CAULIFLOWER STEAK



Grilled cauliflower seasoned with smoked paprika and extra virgin olive oil, served over a creamy chickpea hummus and a Nordic chimichurri.

BERENJENA & REMOLACHA . 16 €

Berenjena violeta a la brasa y remolacha al rescoldo sobre puré sedoso de apionabo. Con pistachos tostados y salsa fresca nórdica.

EGGPLANT & BEETROOT



Grilled purple eggplant and ash-roasted beets over a silky celeriac purée. Served with toasted pistachios, and Nordic fresh sauce.

UVAS & BURRATINA . 18 €

Burratina cremosa sobre emulsión de tomates y hojas verdes. Con uvas asadas a la brasa, frutos secos y reducción de aceto balsámico.

GRAPES & BURRATINA



Creamy burrata on a bed of tomato emulsion and seasonal greens. Served with char-roasted grapes, toasted nuts, and a balsamic reduction.

CITRICA . 20 €

Ensalada tibia de arroz integral y langostinos a la brasa. Gajos de naranja y pomelo rosado a la parrilla, lombarda asada y avellanas tostadas, aliñada con aceite de oliva virgen extra.

CITRICA



Warm brown rice and grilled prawn salad. Featuring charred orange and pink grapefruit segments, ember-roasted red cabbage, and toasted hazelnuts, dressed with extra virgin olive oil.

TOMATES ASADOS . 22 €

Tomate rosa y queso Halloumi a la parrilla con láminas de Prosciutto sobre base de hojas verdes. Pimiento rojo al rescoldo, cebollas moradas encurtidas y pesto de albahaca.

ROASTED TOMATOES



Grilled pink tomato and Halloumi cheese with slices of Prosciutto on a bed of green leaves. Served with ember-roasted red pepper, pickled red onions, and basil pesto.

PAUZA

MENÚ INFANTIL · CHILDREN'S MENU

BIFECITOS DE ANGUS . 26 €

Con patatas y ensalada de verdes con tomate.

Angus beef steak with fries and salad.

FINGER DE POLLO . 20 €

Con patatas y ensalada de verdes con tomate.



Broken chicken breasts with fries and salad.

PASTA & PARMESANO . 18 €

Rigatoni con salsa cremosa de quesos .



Rigatoni pasta in a creamy cheese sauce.

Para niños menores de 14 años. Incluye 1 agua, refresco o zumo y 1 postre. Suplemento de adulto 8€

For children up to 14 years old. Includes 1 water, soft drink or juice and 1 dessert. Supplement for adults 8€.

CARNE DE CAMPO / FIELD MEAT

HAMBURGUESA PAUZA . 22 €

180gr de lomo bajo Angus a la parrilla en pan brioche. Bacon crujiente, queso San Simón ahumado, tomate asado, cebolla encurtida y mayonesa de chimichurri. Servido con patatas fritas con un aliño de ajo y perejil fresco.

Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

SECRETO IBÉRICO . 28 €

Corte de cerdo ibérico a la parrilla con gremolata de limón y almendras tostadas. Servido con cebolla dulce asada y patatas crocantes con nata fresca y cebolleta.

A punto, Hecho o Muy hecho

ASADO . 34 €

Costilla de ternera cocida a baja temperatura. Boniato asado al rescoldo y ensalada de hojas verdes, cebolla encurtida y tomates cherries. Acompañado de salsa criolla ahumada.

A punto, Hecho o Muy hecho

BLACK ANGUS . 36 €

Bife de Angus con mantequilla Pauza a base de café. Acompañado de patatas baby salteadas con bacon y cebolla, coronado con huevo frito.

Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

COSTILLAR DE CORDERO . 38 €

A la brasa con mantequilla de estragón. Puré cremoso de puerros, remolacha al rescoldo y espárragos asados con aceite virgen extra.

Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

OJO DE BIFE . 38 €

Angus de 400g a la brasa, servido sobre patata al hierro, dorada en manteca y chimichurri. Con ensalada crujiente de hierbas y rabanitos y nuestra salsa de pimienta negra ahumada.

Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

WAGYU PAMPEANO . 46 €

Vacío argentino de pastoreo. Puré sedoso de apionabo. Verduras baby glaseadas con whisky y miel.

Poco hecho, A punto o Hecho

GAUCHO STEAK . 88 €

Para compartir
- To share

Lomo alto con hueso de 1kg, cocción a baja temperatura y sellado al fuego con mantequilla de hierbas. Humita de maíz dulce, patatas fritas con provenzal y espinacas a la crema gratinadas.

A punto, Hecho o Muy hecho

PICANHA ANGUS . 90 €

Para compartir
- To share

Argentina de 1kg sobre farofa de pan, hierbas y mantequilla. Con piña asada al ron y ensalada fría de arroz, alubias negras, salsa fresca nórdica y encurtidos de la casa.

Poco hecho, A punto o Hecho

PAUZA BURGER



180g grilled Angus striploin patty in a brioche bun. Bacon, smoked San Simón cheese, roasted tomato, pickled red onions, and chimichurri mayo. Served with crispy fries tossed in fresh garlic and parsley dressing.

Rare, Medium, Medium well or Well done

IBERIAN SECRETO



Grilled Iberian pork 'secreto' with a lemon and toasted almond gremolata. Served with sweet charred onion and crispy potatoes with fresh cream and spring onion.

Medium, Medium well or Well done

ASADO

Slow-cooked beef short ribs (Argentine-style). With fire-roasted sweet potato and a mixed green salad with pickled red onions and cherry tomatoes. Accompanied by criolla sauce.

Medium, Medium well or Well done

BLACK ANGUS



Angus entrecote with our house made coffee Butter. Served with baby potatoes sautéed with bacon and onion, topped with a fried egg.

Rare, Medium, Medium well or Well done

LAMB FRENCH RACK



Grilled with tarragon butter. Creamy leek purée, ember-roasted beetroot, and asparagus roasted with extra virgin olive oil.

Rare, Medium, Medium well or Well done

RIBEYE STEAK



400g grilled Angus ribeye, served over iron-seared potatoes, finished with butter and chimichurri. Accompanied by a crisp herb and radish salad and our house-made smoked black pepper sauce.

Rare, Medium, Medium well or Well done

PAMPEAN WAGYU



Grass-fed Argentine Wagyu vacío (flank steak), resting on a silky celeriac purée. Finished with baby vegetables glazed in whiskey and honey.

Rare, Medium or Medium well

GAUCHO STEAK



1kg bone-in ribeye steak, slow-cooked and fire-seared with herb butter. Served with sweet corn humita, garlic and parsley fries, and creamed spinach au gratin.

Medium, Medium well or Well done

ANGUS PICANHA



Argentine Angus Picanha (1kg) over herb and butter toasted bread-crumb "farofa". Served with Rum-charred pineapple and a cold rice & black bean salad with Nordic fresh sauce and pickles.

Rare, Medium or Medium well

MAR & RIO / RIVER & SEA

PULPO . 24 €

Pata de pulpo a la parrilla con crujiente de maíz frito y chorizo colorado. Sobre una base de puré sedoso de patata y perejil fresco.

OCTOPUS



Grilled octopus leg topped with fried corn crunch and crispy chorizo sausage. Served over a silky potato and parsley purée.

BACALAO . 24 €

Con salsa criolla ahumada. Acompañado de calabaza, boniato asado y remolacha rescoldo.

GRILLED COD



Cod with smoky creole sauce. Accompanied by roasted pumpkin, sweet potato, and ash-roasted beets.

SALMÓN . 26 €

Lomo de salmón noruego con gremolata de limón, con ensalada tibia de patatas baby y rabanitos tostados con yogur y eneldo fresco.

SALMON



Norwegian salmon with lemon gremolata, served with a warm salad of fire-toasted baby potatoes and radishes, dressed with yogurt and fresh dill.

SOCARRAT . 26 €

Arroz tostado al fuego con verduras, con gambones patagónicos y langostinos asados y alcachofa asada con aceite de oliva virgen extra.

SOCARRAT RICE



Crispy fire-toasted rice with vegetables, topped with grilled Patagonian king prawns, shrimps and fire-roasted artichoke with extra virgin olive oil.

ATÚN ROJO DE ALMADRABA . 30 €

Sellado a la parrilla, con cubos de calabaza asada, hojas verdes, rabanitos, pepino y aceitunas negras. Con nuestra vinagreta ligera de naranja, miel y eneldo fresco.

ALMADRABA RED TUNA



Premium red tuna seared over charcoal, with roasted pumpkin cubes, mixed greens, radishes, cucumber, and black olives. Finished with our light orange, honey, and fresh dill vinaigrette.

PASTA & RISOTTO

PASTA NEGRA . 20 €

Fettuccine de nero di sepia con frutos del mar salteados y pangrattato crujiente, sobre nuestra salsa marinara de tomates asados.

BLACK PASTA



Black ink fettuccine with sautéed seafood and crispy pangrattato, served over our fire-roasted tomato marinara sauce.

CANELONES . 22 €

Rellenos de ternera braseada lentamente y vegetales asados. Con marinara de tomates y salsa blanca gratinada con Grana Padano.

CANNELLONI



Filled with slow-braised beef and roasted vegetables. Topped with fire-roasted tomato marinara and Grana Padano au gratin.

RISOTTO DE CALABAZA . 20 €

Arroz Carnaroli cremoso con calabaza asada, queso Gorgonzola, chorizo criollo Argentino y semillas de calabaza garrapiñadas.

PUMPKIN RISOTTO



Creamy Carnaroli rice with roasted pumpkin, Gorgonzola cheese and grilled Argentine chorizo. Topped with honey-roasted pumpkin seeds.

RISOTTO DE REMOLACHA . 22 €

Arroz Carnaroli cremoso con remolacha asada a las brasas, burratina fresca, pistachos crujientes y chips de ajo frito.

BEETROOT RISOTTO



Creamy Carnaroli rice bound with wood-fired beetroot, fresh burratina, crushed pistachios, and fried garlic chips.

POSTRES / DESSERTS

VOLCÁN . LAVA CAKE . 10 €



de dulce de leche y Baileys con corazón fundente. Acompañado de helado cremoso de plátano y rodajas caramelizadas a la brasa.

Dulce de leche and Baileys lava cake with a molten center. Served with creamy banana ice cream and caramelized grilled banana slices.

FRESAS NÓRDICAS . NORDIC STRAWBERRIES . 12 €



Maceradas en almíbar de Akvavit, con crujiente de merengue, nata montada y picos de marshmallow artesanal tostado al fuego.

Marinated strawberries in Akvavit syrup, with crispy meringue, whipped cream, and fire-toasted house-made marshmallow.

ALMENDRADO . ALMOND CRUNCH . 10 €



Corazón de helado de vainilla en bizcocho artesano y rebozado con almendras al amaretto. Con salsa caliente de chocolate.

Vanilla ice cream wrapped in artisanal sponge cake, coated in Amaretto-toasted almonds. Served with hot chocolate sauce.

HOJALDRE . PUFF PASTRY . 12 €



Láminas crujientes de hojaldre caramelizado, rellenas de dulce de leche, crema pastelera y salsa de frutos del bosque

Crispy Mille-Feuille: caramelized puff pastry layers filled with dulce de leche, creamy custard, and fresh berry jelly.

CHOCOLACHE . 12 €



Bizcocho de chocolate y avellanas, ganache y crocante de cacao, granizado de peras y hojas de menta fresca.

Moist hazelnut chocolate cake with cocoa ganache and crunch, fresh pear granita, and mint leaves.

PIÑA ASADA . FIRE PINEAPPLE . 12 €



Cocida a baja temperatura hasta caramelizarse, glaseada con ron añejo.

Servida con helado de coco sobre praliné de frutos secos.

Pineapple cooked at low temperature until caramelized, glazed with aged rum. Served with coconut ice cream and crunchy nut praline.

AGUAS Y REFRESCOS / WATERS & SOFT DRINKS

AGUAS WATERS (50cl)	3 €
Con y sin gas <i>still & sparkling water</i>	
AQUA PANNA (50cl)	5 €
Sin gas <i>still water</i>	
AGUA SAN PELLEGRINO (50cl)	5 €
Con gas <i>sparkling water</i>	
REFRESCOS SOFT DRINKS	4 €
Coca Cola regular o zero	
Sprite	
Fanta naranja o limón . <i>orange or lemon</i>	
Fuze Tea limón o maracuyá . <i>lemon or passion fruit</i>	
Aquarius clásico o naranja . <i>classic or orange</i>	

CERVEZAS Y SIDRAS / BEERS & CIDER

DE GRIFO DRAFT	
MAHOU 5★	(33cl) 3 € . (50cl) 5 €
EN BOTELLA BOTTLE	
Stella Artois (33cl)	3 €
Corona (35cl)	3 €
Mahou Reserva (33cl)	4 €
Mahou Maestra 7,5%alc (33cl)	4 €
Guinnes (44cl)	5 €
Magners Irish Cider (33cl)	5 €
Mahou sin gluten (33cl)	4 €
Mahou 0,0 tostada (33cl)	4 €

SANGRIAS CON & SIN ALCOHOL / COCKTAILS & MOCKTAILS IN JUG

	55cl	160cl
LIMONADA PAUZA	8 €	20 €
Zumo fresco de limón, almíbar artesanal de jengibre y miel, rodajas de lima. <i>Fresh lemon juice, homemade ginger and honey syrup, fresh lime slices.</i>		
POMELADA	8 €	20 €
Zumo fresco de pomelo rosado, almíbar de frutos del bosque y menta fresca. <i>Fresh pink grapefruit juice, red berry syrup and fresh peppermint .</i>		
MICHELADA		32 €
Cerveza lager, zumo fresco de limón, almíbar de miel y jengibre, rodajas de lima. <i>Lager beer, fresh lemon juice, honey and ginger syrup, lime slices.</i>		
FRESQUITA		34 €
Aperol, almíbar de frutos del bosque, zumo de pomelo rosado, agua con gas y romero. <i>Fresh pink grapefruit juice, red berry syrup, sparkling water and rosemary.</i>		
ROSADITA		38 €
Vino rosé, Licor 43, zumo fresco de pomelo rosado, almíbar y agua tónica. <i>Rosé wine, Licor 43, fresh pink grapefruit juice, syrup and tonic water.</i>		
TINTO DE FRUTOS ROJOS		38 €
Vino tinto, vermut rojo, almíbar de frutos rojos, zumo de limón, Sprite. <i>Red wine, red vermouth, red berry syrup, lemon juice, Sprite.</i>		
DE CAVA		42 €
Espumante Brut, Absolut Pears, syrope de almendras, zumo de manzana. <i>Brut Sparkling wine, Absolut Pears, almond syrup, apple juice.</i>		