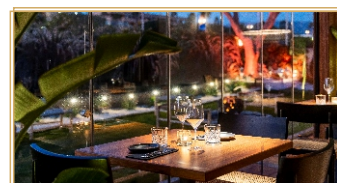




Regala la experiencia Pauza!

Te ofrecemos una Gift Card impresa o digital con dos opciones de menú de 3 pasos o por el importe que tu elijas, perfecta para regalar, y así compartir la experiencia Pauza.



COMO COMPRAR TU GIFT CARD PAUZA

Envíanos un correo a info@pauza.es con el asunto "Gift Card" e indícanos:

1. El menú que deseas comprar y a nombre de quién va dirigida la Gift Card.
2. Para cuántas personas (máximo 6, todos con el mismo menú).
3. Si deseas retirarla impresa (tarjeta 10x15cm) o recibirla digitalmente (por correo o WhatsApp).

Una vez recibido tu correo, te responderemos con los datos bancarios para realizar la transferencia. Si decides retirar la Gift Card física, también podrás abonarla en ese momento con tarjeta o efectivo.

Extras: Puedes agregar complementos como café, cóctel de bienvenida, botella de champagne, vino, o cualquier detalle adicional para personalizar aún más la experiencia.

Menú 1 . 68€

ENTRANTE

EMPANADA DE CORDERO 
patagónico, cebolla caramelizada en masa negra. Con frutos rojos.

CEVICHE 
Salmón marinado en lima y cilantro, con cebolla, aguacate y maíz.

BURRATA 
Sobre puerros asados, tomates, mortadela trufada y pistachos.

PRINCIPAL

BLACK ANGUS 
Bife de Angus con mantequilla Pauza, patata asada gratinada.

COSTILLAS DE CORDERO 
a la brasa con puré puerros y verduras glaseadas en whisky y miel.

TOMATES ASADOS 
Prosciutto y queso Halloumi sobre hojas verdes. Pimiento y pesto.

RISOTTO DE REMOLACHA 
con burratina cremosa, pistachos picados y chips de ajo frito.

ATÚN ROJO ALMADRABA 
con calabaza asada, hojas verdes, rabanitos, pepino y olivas negras

POSTRE

CHOCOLACHE 
Bizcocho húmedo de chocolate y avellanas. Granita de pera.

HOJALDRE 
en láminas caramelizado con dulce de leche y crema pastelera.

BEBIDAS

1 agua o refresco + 1 copa de vino o cerveza + 1 copa de brindis

Menú 2 . 55€

ENTRANTE

ROLLS DE AGUACATE 
Crujientes con setas, cebolla morada y tomate asado.

ALMEJAS BLANCAS 
Salteadas en mantequilla con chardonnay y pangrattato al limón.

COGOLLOS DE LECHUGA ASADOS 
Sobre pimientos y salsa ligera de queso. Helado de tomate y crackers

PRINCIPAL

ASADO 
Costilla de ternera a baja temperatura. Con boniato y ensalada.

PULPO 
a la parrilla con maíz frito y chorizo colorado. Sobre puré cremoso.

PASTA NEGRA 
Fettuccine de nero di sepie con frutos del mar y pangrattato.

CITRICA 
Langostinos asados y gajos citricos a la parrilla sobre arroz integral.

RISOTTO DE CALABAZA 
con queso Gorgonzola, chorizo criollo y semillas garrapiñadas.

POSTRE

VOLCÁN 
de dulce de leche y Baileys, con helado plátano.

ALMENDRADO 
Helado de vainilla rebozado en almendras. Con salsa de chocolate.

BEBIDAS

1 agua o refresco + 1 copa de vino o cerveza + 1 copa de brindis

¡Regala o disfruta la experiencia Pauza!

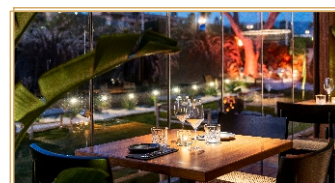
CONDICIONES

- Reservar antes de asistir y presentar la Gift Card.
- Vigencia: 3 meses desde la fecha de compra.
- Válida solo para consumir en el local (excepto días festivos).
- No acumulable con otros descuentos o beneficios.



Give the gift of the Pauza experience!

We offer you a printed or digital Gift Card with two 3-course menu options or for the amount of your choice, perfect for giving as a gift, so you can share the Pauza experience.



HOW TO PURCHASE YOUR PAUZA GIFT CARD

Please email us at info@pauza.es with the subject "Gift Card" and include the following details:

1. The menu you would like to purchase and the name of the recipient for the Gift Card.
2. The number of people (max of 6, all with the same menu).
3. If you wish to pick it up printed (card 10x15cm) or receive it digitally (by email or WhatsApp).

Once we receive your email, we will reply with the bank details to make the transfer.

If you choose to pick up the physical Gift Card, you can also pay for it at that time by card or cash.

Extras: You can personalize the experience further by adding extras such as coffee, a welcome cocktail, a bottle of champagne, wine, or other details to enhance the menu.

Menu 1 . 68€

STARTER

LAMB EMPANADA 🌾 🍷 🥑 🍷
caramelized onion in a black dough. Served with berries.

CEVICHE 🐟
Lime and cilantro-marinated salmon with onion, avocado, corn.

BURRATA 🌾 🥑 🍷 🍷 🍷 🍷
Over charred leeks, tomatoes, truffled mortadella, and pistachios.

MAIN

BLACK ANGUS 🍷
Angus sirloin with Pauza butter, served with a gratin baked potato.

LAMB CHOPS (Flame-grilled) 🍷
with leek purée and whiskey-honey glazed vegetables.

ROASTED TOMATOES 🍷 🍷
Prosciutto & Halloumi cheese over mixed greens, bell pepper & pesto

BEETROOT RISOTTO 🍷 🍷 🍷 🍷
With creamy burratina, crushed pistachios, and crispy garlic chips.

ALMADRABA RED TUNA 🐟
With pumpkin, mixed greens, radishes, cucumber & black olives.

DESSERT

CHOCOLACHE 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Rich chocolate and hazelnut fudge cake with pear granita.

HOJALDRE 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Caramelized layered puff pastry, dulce de leche & crème pâtissière

DRINKS

1 water or soft drink + 1 glass of wine or beer + 1 Cava glass toast

Menu 2 . 55€

STARTER

CHARCOAL GRILLED LETTUCE HEARTS 🌾 🍷
Over red peppers and a light cheese sauce. Tomato ice cream

WHITE CLAMS 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Sautéed in butter with Chardonnay and a lemon pangrattato.

AVOCADO ROLLS 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Crispy rolls filled with mushrooms, red onion, and roasted tomato.

MAIN

ASADO 🍷
Slow-cooked beef short rib served with sweet potato and a side salad.

GRILLED OCTOPUS 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷
With crispy fried corn and chorizo over a creamy potato purée.

BLACK PASTA 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Squid-ink fettuccine with fresh seafood and a crunchy pangrattato.

CITRICA 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Roasted prawns and charred citrus segments served over brown rice.

PUMPKIN RISOTTO 🍷 🍷 🍷 🍷
con queso Gorgonzola, chorizo criollo y semillas garrañadas.

DESSERT

VOLCÁN 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Dulce de leche and Baileys lava cake, with banana ice cream.

ALMENDRADO 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
Vanilla ice cream coated in toasted almonds & chocolate sauce.

DRINKS

1 water or soft drink + 1 glass of wine or beer + 1 Cava glass toast

Treat yourself or someone special to the Pauza experience!

CONDITIONS

- Make a reservation and present the Gift Card.
- Valid for 3 months from the purchase date.
- Redeemable exclusively at the restaurant (excluding holidays).
- Not combinable with other discounts or promotions.