



La Pailote

RESTAURANT & BAR COSY

MENÚ CATALÁN

29,90 €

Entrantes

Ensalada de tomates y manchego, aceite de oliva ecológico

Escalivada de verduras del sol

Plato de embutidos catalanes

Platos

Dorada real a la catalana, asada entera, salsa alioli, verduras de temporada y arroz negro

Bacalao gratinado con alioli, cremoso de boniato y verduras de temporada

Pollo con gambas salvajes, verduras salteadas y arroz negro

Brocheta de salchicha catalana asada con hierbas, salsa andaluza ligeramente picante, patatas fritas y ensalada de brotes tiernos

Postres

Brazo de Venus catalán, trozos de galleta de avellana y helado de vainilla

Crema catalana, aromatizada con canela, flor de azahar y vainilla

Copa de helado con rousquilles catalanas, vainilla y nata montada



Los precios se indican en euros, impuestos y servicio incluidos. Gracias por informarnos de cualquier contraindicación alimentaria.



La Pailote

RESTAURANT & BAR COSY

MENÚ SIGNATURE DAUPHIN

36,50 €

Entrantes

Foie gras semicurado con ron y vainilla, brioche tostada

Tartar de queso de cabra fresco con pimientos marinados

Ensalada de gambas exóticas

Tomates con burrata, rúcula, crema de balsámico y pesto de hierbas frescas

Platos

Wok de pollo al estilo tailandés, salsa caramelizada miel-soja, cacahuets tostados, linguini salteados con verduras y cebolla crujiente

Salmón marcado, mayonesa de wasabi y arroz negro

Solomillo de cerdo con miel-soja, cremoso de boniato

Aguja de ternera confitada, patatas fritas, ensalada de brotes tiernos y jugo intenso

Postres

Pavlova con frutas exóticas, piña, mango, maracuyá y sorbete de frambuesa

Profiteroles craquelin estilo chocolate Dubái
(chocolate, pistacho), crujiente de praliné de chocolate, helado de pistacho

Tiramisú con Nocciolata ecológica y speculoos

Plato de **quesos**



NUESTRAS ENTRANTES

Tabla de tapas , patatas bravas, jamón serrano, chorizo ibérico, pan con tomate, manchego y rillete de atún	23,90 €
Plato de jamón serrano con pan con tomate	18,00 €
Ensalada de tomates y manchego , aceite de oliva ecológico	8,00 €
Escalivada de verduras del sol	8,50 €
Plato de embutidos catalanes	9,00 €
Foie gras semicurado con ron y vainilla, brioche tostada	15,00 €
Tartar de queso de cabra fresco con pimientos marinados	12,50 €
Tomates con burrata , rúcula, crema de balsámico y pesto de hierbas frescas	14,50 €

NUESTROS POKÉS

Poké de ternera marinada , arroz, aguacate, col lombarda, pepino, mango, tomate, habas de soja edamame y salsa teriyaki	16,00 €
Poké de pollo crujiente , arroz, aguacate, col lombarda, pepino, mango, tomate, habas de soja edamame y salsa teriyaki	15,00 €
Poké de salmón , arroz, aguacate, col lombarda, pepino, mango, tomate, habas de soja edamame y salsa teriyaki	17,00 €
Poké vegetariano , arroz, aguacate, col lombarda, pepino, mango, tomate, habas de soja edamame y salsa teriyaki	12,00 €

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada estilo César , pollo crujiente, picatostes, tomates, pepinos, parmesano, cebolla frita	15,00 €
Ensalada Griega , tomates, pepinos, feta, cebolla, aceitunas, pimientos y aceite de oliva	14,00 €
Ensalada Española , jamón curado, pimientos marinados, tomates y manchego	17,00 €
Ensalada de gambas exóticas , tomates, pepinos, salsa brasileña, lima y mango	16,50 €



NUESTROS PLATOS

Dorada real a la catalana , asada entera, salsa alioli, verduras de temporada y arroz negro	17,50 €
Pollo con gambas salvajes , verduras salteadas y arroz negro	17,00 €
Bacalao gratinado con alioli , cremoso de boniato y verduras de temporada	16,50 €
Brocheta de salchicha catalana asada con hierbas , salsa andaluza ligeramente picante, patatas fritas y ensalada de brotes tiernos	16,00 €
Wok de pollo al estilo tailandés , salsa caramelizada miel-soja, cacahuets tostados, linguini salteados con verduras y cebolla crujiente	19,50 €
Salmón marcado , mayonesa de wasabi y arroz negro	19,50 €
Solomillo de cerdo con miel-soja , cremoso de boniato	18,50 €
Aguja de ternera confitada , patatas fritas, ensalada de brotes tiernos y jugo intenso	21,50 €
Burger chic del momento , cebolla confitada, tomme catalana, patatas fritas y ensalada de brotes tiernos	19,50 €
Tartar de ternera cortado a cuchillo , sazonado por nosotros, patatas fritas y ensalada de brotes tiernos	18,50 €
Dahl de lentejas coral y garbanzos , curry de coco	18,50 €

MENÚ INFANTIL

(Hasta 11 años) 14,90 €

Sirope con agua o refresco

Tiras de pollo empanadas o **Filete de pescado**
o **Hamburguesa de ternera** o **Mini burger**

Acompañamiento : Patatas fritas o verduras

Helado (1 bola, sabor a elegir)



NUESTROS POSTRES

Brazo de Venus catalán , trozos de galleta de avellana y helado de vainilla	6,00 €
Crema catalana , aromatizada con canela y flor de azahar	6,00 €
Pavlova con frutas exóticas , piña, mango, maracuyá y sorbete de frambuesa	8,00 €
Profiteroles craquelin estilo chocolate Dubái (chocolate, pistacho), crujiente de praliné de chocolate y helado de pistacho	8,00 €
Tiramisú con Nocciolata ecológica y speculoos	8,00 €
Pastel de chocolate fundido , helado de vainilla y jugo de frambuesa	8,50 €
Café o té gourmet , surtido de pequeños dulces y helado de vainilla	10,00 €
Plato de quesos	8,00 €

LOS HELADOS

Dame blanche , helado de vainilla, salsa de chocolate, trozos de crumble y nata montada	9,00 €
Colonel , sorbete de limón, vodka francesa servida bien fría	8,00 €
Copa de helado con rousquilles catalanas , vainilla y nata montada	6,00 €

Copa de helados y sorbetes

Limón, fresa, vainilla, chocolate, algodón de azúcar, ron con pasas, frambuesa, café, pistacho

1 bola 3,00 € | 2 bolas 5,50 € | 3 bolas 7,50 €



PIZZAS



Solo por la noche, para consumir en el local o para llevar.
Para pedir su pizza para llevar, contacte con nuestro restaurante por teléfono o directamente en el local durante el día.

04 68 40 25 48

NUESTRAS BASES DE TOMATE

Margarita , salsa de tomate, mozzarella, queso rallado, aceitunas, albahaca	10,00 €
Reina , salsa de tomate, mozzarella, queso rallado, jamón, champiñones, aceitunas, albahaca	14,00 €
Giardino , salsa de tomate, mozzarella, queso rallado, berenjenas, champiñones, alcachofas, pimientos, albahaca	14,00 €
La Española , salsa de tomate, mozzarella, queso rallado, jamón, chorizo, albahaca, aceitunas	14,50 €
Burratina , salsa de tomate, mozzarella, queso rallado, rúcula, burrata cremosa, jamón serrano, crema de balsámico, pesto, parmesano	16,50 €

NUESTRAS BASES DE CREMA

Seguin , crema fresca, jamón, mozzarella, queso rallado, queso de cabra, cebolla caramelizada, miel, albahaca	15,50 €
Nórdica , crema fresca, mozzarella, queso rallado, salmón ahumado, champiñones, limón	15,50 €
Flammekueche , crema fresca, mozzarella, queso rallado, bacon, cebolla caramelizada	14,50 €
Fromagette , crema fresca, mozzarella, queso rallado, queso de cabra, roquefort, albahaca	15,50 €

Ingrediente adicional : 2,00 € | Opción burrata : 3,50 €



NUESTROS VINOS

JARRAS Y COPAS DE VINO

Blanco, rosado, tinto
« Château des Hospices » - IGP Côtes Catalanes

Jarra ¼ : 4,90 €

Jarra ½ : 8,50 €

Copa : 3,00 €

LOS BLANCOS (75CL)

 **Le Petit Mot d'Amour** (bio) : 27,00 €

« Domaine Modat » - Côtes Catalanes

Sorprendente, combina fresca y exuberancia con aromas de frutas exóticas y flores. Una cosecha sabrosa y expresiva.

Le Chardonnay des montagnes : 23,00 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Color brillante, aroma fresco y crujiente a manzana verde y cítricos, final amplio y armonioso.

Platja : 14,50 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Un vino refrescante que ofrece buena vivacidad, con notas de frutas frescas y un agradable frescor.

LOS TINTOS (75CL)

 **Le Petit Mot d'Amour** (bio) : 27,00 €

« Domaine Modat » - Côtes Catalanes

Totalmente equilibrado, fiel a su ADN catalán: especiado y maduro, mantiene una buena bebida gracias a taninos sedosos y una fresca brillante.

Platja : 14,50 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Un vino amable, suave y afrutado, con notas golosas de pequeñas bayas rojas. Ofrece un paladar sedoso y fácil, con taninos delicados.

LOS ROSADOS (75CL)

 **Le Petit Mot d'Amour** (bio) : 27,00 €

« Domaine Modat » - Côtes Catalanes

Carnoso y mineral, revela un bonito frutado con notas de melocotón y melón, con un final refrescante.

Platja : 14,50 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Un rosado goloso, aromático y mineral, que combina fresca, ligereza y placer inmediato.

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

Copa de Prosecco (10 cl) : 6,00 €

Chardonnay Brut Espumoso (75cl) : 26,00 €

« Maison Albera »

Champagne brut (75 cl) : 50,00 €

« Lucien Lalardier »

