

POSTRES

Tarta casera de queso	6,50
Tarta casera de la abuela.....	6,50
Tarta casera de zanahoria.....	6,50
Tarta casera de maracuya.....	6,50
Tiramisú casero.....	6,50
Coulant de chocolate con helado	6,50
Flan casero de naranja.....	3,50
Leche frita Pausau.....	4,50
Arroz con leche casero	4,00
Profiteroles con nata y sirope de chocolate	4,50
Crepe de Nutella y nata	6,00
Crepe de Nutella y helado.....	8,00
Crepe dulce de leche.....	6,00
Crepe de mantequilla y azúcar.....	6,00
Valenciano	7,00
Copa de helados.....	4,50

MENÚS

Menú de cuchara (Pan incluido).....	9,50
Menú diario	19,00
Medio menú diario (Primero, pan, bebida y postre).	14,00
Menú especial Finde	29,00
Medio menú especial Finde	22,00

○————○	
Ración de pan.....	0,80
Recipiente para llevar.....	0,50

PauSau



Playa La Arnía s/n. 8 b. Aparcamiento de la playa
Tel. 942 13 10 51
info@pausau.com - guillerportilla@hotmail.com
www.pausau.com

**Tenemos a
su disposición
carta de platos
Veganos,
Vegetarianos
y sin Gluten**

RESTAURANTE

PauSau
ARNÍA



PARA PICAR O COMPARTIR

Rabas ración	15,50
Rabas media ración	9,50
Rejos.....	12,00
Mejillones en vinagreta.....	12,00
Mejillones en salsa "toma pan y moja"	12,00
Mejillones al ajillo	12,00
Croquetas de jamón , queso o boletus.....	12,00
Croquetas de chipirón en tinta.....	12,00
Croquetas variadas	12,00
Gambas al ajillo.....	15,50
Gambas a la plancha	25,00
Almejas marinera, salsa verde o sartén	19,50
Patatas ali-oli o bravas	8,50
Patatas mixtas.....	9,50
Pulpo a la gallega.....	23,00
Chipirones "Pausau"	17,00
Zamburiñas "al estilo del chef"	19,00
Langostinos con miel y mostaza.....	15,00
Langostinos plancha (8 unid.).....	14,00
Parrillada de verduras.....	14,50
Finger de pollo	14,00
Nachos queso, guacamole y bacon	14,50
Flor de alcachofa.....	14,00

ENSALADAS Y FRÍOS

Tomate de aquí (Solo temporada)	11,00
Ensalada mixta	15,00
Ensalada "Pausau".....	19,50
Ensalada de ventresca y pimientos	18,00
Ensalada de queso de cabra y bacon.....	18,00
Paleta ibérica con tumaca.....	16,00
Paté de cabracho	14,50
Anchoa de Santoña con pimientos asados.....	15,50
Boquerones en oliva.....	14,00
Tabla de quesucos cántabros.....	17,00

ESPECIALISTAS EN ARROCES (Mínimo para 2 personas)

Paella Mixta.....	16,00
Paella de marisco	17,50
Arroz caldoso de marisco.....	17,50
Arroz con bogavante nacional	27,00
Arroz negro con chipirones.....	16,50
Risotto de boletus.....	14,00
Arroz fondo del mar.....	17,00
Arroz vegetal.....	13,00
Arroz con pollo de corral	16,00
Arroz con carrilleras	16,00

Precio por persona

PESCADOS (Según mercado)

Sardinas fritas del cantábrico con ensalada y ali-oli	13,00
Bocartes fritos del cantábrico con ensalada y ali-oli	13,00
Lubina.....	44,00€/Kg
Dorada.....	44,00€/Kg
Rodaballo	44,00€/Kg
San Martín	48,00€/Kg
Jargo.....	44,00€/Kg
Machote.....	48,00€/Kg
Ventresca de atún	44,00€/Kg

CARNES

Cachopo (Jamón, pimientos, queso de cabra)	26,00
Entrecot de vaca nacional.....	17,00
Solomillo de vaca nacional con salsa de boletus.....	23,00
Escalope de ternera con patatas y pimientos	14,00
Chuletillas de cordero	16,00
Hamburguesa de chuletón (en plato con huevo y patatas)	13,00

CREPES

Queso y beicon.....	8,00
Queso y York.....	8,00
Pollo y curry.....	9,50
Pisto y queso de cabra	9,50