

PABLO



Menu

PABLO

Menú **COMPARTIR**

Todo a compartir

Ensaladilla clásica

Hummus de berenjena escalivada a la leña, avellanas y queso fresco

Croquetas muy cremosas de jamón ibérico y huevo duro

Buñuelos de carabinero

Tartar de atún, yema de huevo y aceite de oliva

Chuleta de lomo alto de vaca madurada y compañías

Postre

Tarta de queso muy cremosa

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

60,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABLO

Menú ENTRETENIMIENTOS

Snacks

Ostra francesa aliñada con picada ácida y picante

Blinis hechos en casa, salmón ahumado y caviar

Tosta de ensaladilla clásica y caviar París 1924

Alcachofas a la brasa y AOVE

Flores de calabacín crujientes rellenas de mozzarella y parmesano

Croque Monsieur de prosciutto cotto gratinado

Buñuelos de carabinero

Mini hamburguesa de picaña curada a la parrilla

Postre

Tarta de queso muy cremosa

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

65,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABLO

Menú **PICASSO 1**

Entrantes

Nuestra ensalada Niza. Brotes de lechugas vivas, atún de almadraba en aceite, encurtidos y huevos cocidos

Hummus de berenjena escalivada a la leña, avellanas y queso fresco

Alcachofa de Tudela a la parrilla con el mejor aceite de oliva crudo y escamas de sal

Croquetas de jamón crujientes y cremosas

A elegir (con antelación)

Rape de tripa negra asado a la parrilla

Medallón de jarrete glaseado

Postre

Tarta de queso muy cremosa

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

70,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABLO

Menú AZCA 2

Entrantes

Ensalada Óscar. Tomate de temporada, aguacate y salmón ahumado

Puerro a la parrilla, queso curado y salsa romesco

Croque Monsieur de prosciutto cotto gratinado

Buñuelos de carabinero

A elegir (con antelación)

Lubina de estero menuière a la leña

Magret de pato asado y chutney de mango

Postre

Tarta de queso muy cremosa

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

80,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABBLO

Menú PABBLO

Entrantes

Ostra francesa aliñada con picada ácida y picante

Blinis hechos en casa, salmón ahumado y caviar

Ensaladilla-coctel de langosta

Hummus de berenjena escalivada a la leña, avellanas y queso fresco

Flores de calabacín crujientes rellenas de mozzarella y parmesano

Principales

(1/2 ración) Rape de tripa negra asado a la parrilla

(1/2 ración) Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de ajos confitados

Postre

Tarta de queso muy cremosa

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

90,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABLO



Cocitel

PABLO

CÓCTEL 1

(FORMATO DE PIE. MÍNIMO 30 PERSONAS)

Crema de puerros asados al horno de leña y cecina de picaña

Tostadita de ensaladilla clásica

Gilda Donostiarra

Cucharita de hummus de berenjena escalivada a la leña,
avellanas y queso fresco

Alcachofas a la brasa y AOVE

Croquetas muy cremosas de jamón ibérico y huevo duro

Croque Monsieur de prosciutto cotto gratinado

Mini hamburguesa de picaña curada a la parrilla

Postre

Tarta de chocolate en miniatura

Tarta de queso en miniatura

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

55,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABLO

CÓCTEL 2

(FORMATO DE PIE. MÍNIMO 30 PERSONAS)

Tostadita de pisto ahumado y anchoa de L'Escala

Hummus de berenjena escalivada a la leña, avellanas y queso fresco

Alcachofas a la brasa y AOVE

Piparra crujiente

Lentejas caviar estofadas al curry con butifarra y boletus

Crujiente de yema de huevo y jamón ibérico

Croquetas muy cremosas de jamón ibérico y huevo duro

Fritos de pixín con mayonesa casera

Mini hamburguesa de picaña curada a la parrilla

Albondigas de ternera y jamón ibérico con patatas paja

Postre

Brocheta de fruta

Tarta de chocolate

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza

Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

60,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

PABLO

CÓCTEL 3

(FORMATO DE PIE. MÍNIMO 30 PERSONAS)

Ostra francesa aliñada con picada ácida y picante
Lentejas caviar estofadas al curry con butifarra y boletus
Blinis hechos en casa, salmón ahumado y caviar
Tostadita de ensaladilla y caviar París 1984
Cucharita de tartar de atún, yema de huevo y aceite de oliva
Brioche de ensalada coctel de langosta
Croque Monsieur de prosciutto cotto gratinado
Puerro a la parrilla y queso curado
Buñuelos de carabinero
Croquetas muy cremosas de jamón ibérico y huevo duro
Mini hamburguesa de picaña curada a la parrilla

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de queso
Tarta de chocolate

Bodega

Vino tinto: Viña Eizaga. D.O.C. Crianza
Vino blanco: Basa. D.O. Rueda

75,00 € / por persona

IVA INCLUIDO

(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)

GRACIAS

