



RESTAURANTE

Pajares Salinas

Desde 1953

MENÚ

TAPAS



Aceitunas Marinadas	Tartar de Tomate y Anchoas	Crudo de Atún
55 mil	60 mil	70 mil
Gambas al Ajillo ó a la Parrilla	Revuelto de Espárragos y Gambas	Matrimonio
80 mil	70 mil	90 mil
Champiñones al Ajillo	Morcilla de Burgos	Espárragos a la Parrilla
50 mil	70 mil	65 mil
Boquerones en Vinagre	Tortilla Española	Patatas Bravas
75 mil	45 mil	50 mil
Jamón 100% Puro Ibérico de Bellota	Calamares Fritos	Pulpo a la Parrilla
200 mil	70 mil	90 mil
Jamón 100% Puro Ibérico de Bellota Gran Reserva	Albóndigas al Jerez	Mollejitas de Ternera
240 mil	65 mil	65 mil
Jamón Serrano	Mejillones Marinera	Croquetas de Calamar
65 mil	70 mil	55 mil
Queso Manchego	Callos a la Madrileña	Panceta
65 mil	75 mil	70 mil
Txistorras	Riñones al Jerez	Gulas Salteadas
70 mil	75 mil	100 mil
Pulpo a la Gallega	Alcachofas con Jamón Ibérico	Tabla de Ibéricos de Bellota
90 mil	65 mil	145 mil
Foie Gras	Ceviche de Corvina	Palmitos a la Parrilla
100 mil	70 mil	60 mil
Steak Tartare	Ceviche de Langostinos	Caracoles al Ajillo
100 mil	90 mil	85 mil
Estrellados con Jamón Serrano	Trucha Ahumada de la Casa	Tabla de Quesos
80 mil	80 mil	110 mil
Estrellados con Txistorras	Croquetas de Jamón Ibérico	Muelas de Cangrejo al Ajillo
75 mil	55 mil	125 mil
Paté 1953	Paté de Hongos	Crudo del Día
60 mil	60 mil	70 mil

Incluido % Imptoconsumo

ENSALADAS

Ensalada de la Casa

60 mil

Ensalada de Cogollos y Anchoas

75 mil

Ensalada con Bonito

110 mil

Ensalada Roquefort

70 mil

Ensalada Templada con virutas de Jamón

75 mil



SOPAS

Consomé al Jeréz

40 mil

Sopa Castellana

50 mil

Sopa de Cebolla Gratinada con Huevo

55 mil

Crema de Alcachofa

50 mil

Sopa de Pescados y Mariscos

100 mil

Crema de Espárragos

50 mil

Crema Saint Germain

50 mil

Incluido % Impoconsumo

ESPECIALIDADES PAJARES

Callos a la Madrileña
100 mil

Riñones al Jerez
100 mil

Rabo de Buey
120 mil

Estofado de Ternera
100 mil

Tortelones de Rabo
80 mil

Canelones de Espinaca
70 mil

Fideuá Marinera
240 mil
(Para 2 personas)

Ossobuco de Ternera
110 mil

Cordero Moro
100 mil

Cochinillo al Horno
150 mil

Paletilla de Cordero
200 mil

ARROCES

Paella de la Casa
270 mil

Paella Marinera
270 mil

Arroz Negro
270 mil

Arroz Meloso de Pato
140 mil

Arroz Caldoso de Mariscos
115 mil

**Risotto de Setas,
Manchego y Trufa**
100 mil

*Las Paellas y el Arroz Negro son
para 2 personas, preparación de 1 hora.*

AVES

Pollo al Curry
75 mil

Pollo en Canasta
75 mil

Pato a la Naranja
180 mil

Codornices al Vino
78 mil

Magret de Pato
160 mil



CARNES

Chateaubriand Béarnaise
115 mil

Medallones de Lomo Mostaza
115 mil

Medallones de la Casa con Foie
125 mil

Entrecôte
120 mil

Steak Pimienta
120 mil

Chuletas de Cordero
120 mil

Chuletas de Ternera
115 mil

Escalope Vienés
115 mil

Rib Eye (Certified Angus)
240 mil

Steak Tartare
100 mil

Roast Beef
90 mil

Secreto Ibérico
240 mil

Entraña (Certified Angus)
210 mil

Codillo de Cerdo
120 mil

PESCADOS & MARISCOS

Suprema Pajares
105 mil

Colas de Langosta
210 mil

Mero a la Riojana
105 mil

Salmón Lacado
115 mil

Mero a la Vasca
115 mil

Langostinos a la Riojana
120 mil

Mero Encostrado sobre Verdura Grillé
110 mil

Pesca del Día
110 mil

Langostinos al Ajillo
120 mil

Pargo Bilbaína
105 mil

Atún Encostrado
105 mil



Papillote de Corvina
115 mil

Incluido % Impoconsumo

POSTRES

Milhojas de la Casa
28 mil

Tarta de Queso Vasca
28 mil

Pavlova de Frutos Rojos
28 mil

Soufflé de Chocolate
28 mil

Pie de Guayaba
28 mil

Mousse de Chocolate
28 mil

Pie de Limón ó Maracuyá
28 mil

Crema Catalana
28 mil

Tarta de Trufa
28 mil

Flan de Caramelo
28 mil

Tabla de Quesos
110 mil



RESTAURANTE

Pajares Salinas