



RESTAURANTE

Pajares Salinas

70 Años

MENÚ

TAPAS



Aceitunas Marinadas

60 mil

Gambas al Ajillo

ó a la Leña

85 mil

Champiñones al Ajillo

55 mil

Boquerones en Vinagre

85 mil

Jamón 100% Puro

Ibérico de Bellota

220 mil

Jamón 100% Puro Ibérico

de Bellota Gran Reserva

260 mil

Jamón Serrano

70 mil

Queso Manchego

70 mil

Txistorras

75 mil

Pulpo a la Gallega

95 mil

Foie Gras

110 mil

Steak Tartare

105 mil

Estrellados

con Jamón Serrano

85 mil

Estrellados

con Txistorras

80 mil

Paté 1956

65 mil

Tartar de Tomate

y Anchoas

65 mil

Revuelto de

Espárragos y Gambas

75 mil

Morcilla de Burgos

75 mil

Tortilla Española

50 mil

Calamares Fritos

75 mil

Albóndigas al Jerez

70 mil

Mejillones Marinera

75 mil

Callos a la Madrileña

75 mil

Riñones al Jerez

75 mil

Alcachofas con

Jamón Ibérico

70 mil

Ceviche de Corvina

75 mil

Ceviche

de Langostinos

95 mil

Trucha Ahumada

de la Casa

85 mil

Croquetas

de Jamón Ibérico

60 mil

Paté de Hongos

65 mil

Crudo de Atún

75 mil

Matrimonio

95 mil

Espárragos

a la Parrilla

70 mil

Patatas Bravas

50 mil

Pulpo a la Parrilla

95 mil

Mollejitas de Ternera

70 mil

Croquetas

de Calamar

60 mil

Panceta

75 mil

Gulas Salteadas

105 mil

Tabla de Ibéricos

de Bellota

150 mil

Palmitos a la Parrilla

60 mil

Caracoles al Ajillo

85 mil

Tabla de Quesos

115 mil

Muelas de Cangrejo

al Ajillo

130 mil

Croquetas Idiazabal

60 mil

ENSALADAS

Ensalada de la Casa

65 mil

Ensalada de Cogollos y Anchoas

80 mil

Ensalada con Bonito

115 mil

Ensalada Roquefort

75 mil

Ensalada Templada con virutas de Jamón

85 mil



SOPAS

Consomé al Jeréz

50 mil

Sopa Castellana

50 mil

Sopa de Cebolla Gratinada con Huevo

55 mil

Crema de Alcachofa

50 mil

Sopa de Pescados y Mariscos

110 mil

Crema de Espárragos

50 mil

ESPECIALIDADES PAJARES

Callos a la Madrileña

105 mil

Riñones al Jerez

105 mil

Rabo de Buey

150 mil

Estofado de Ternera

105 mil

Tortelones de Rabo

80 mil

Canelones de Espinaca

80 mil

Fideuá Marinera

250 mil

(Para 2 personas)

Ossobuco de Ternera

120 mil

Cordero Moro

105 mil

Cochinillo al Horno

160 mil

Paletilla de Cordero

210 mil

ARROCES

Paella de la Casa

290 mil

Paella Marinera

290 mil

Arroz Negro

290 mil

Arroz Meloso de Pato

145 mil

Arroz Caldoso de Mariscos

125 mil

Risotto de Setas, Manchego y Trufa

105 mil

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

AVES

Pollo al Curry

80 mil

Pollo en Canasta

80 mil

Pato a la Naranja

185 mil

Magret de Pato

160 mil



CARNES

Chateaubriand Béarnaise
120 mil

**Medallones de
Lomo Mostaza**
120 mil

**Medallones de
la Casa con Foie**
130 mil

Entrecôte
125 mil

Steak Pimienta
125 mil

Chuletas de Cordero
125 mil

Chuletas de Ternera
125 mil

Escalope Vienés
125 mil

**Rib Eye
(Certified Angus)**
250 mil

Steak Tartare
105 mil

Roast Beef
95 mil

Secreto Ibérico
250 mil

**Entraña
(Certified Angus)**
220 mil

Codillo de Cerdo
125 mil

PESCADOS & MARISCOS

Suprema Pajares
110 mil

Mero a la Riojana
110 mil

Mero a la Vasca
125 mil

**Mero Encostrado sobre
Verdura Grillé**
120 mil

Langostinos al Ajillo
130 mil

Papillote de Corvina
120 mil

Colas de Langosta
225 mil

Salmón Lacado
120 mil

Langostinos a la Riojana
130 mil

Pesca del Día
120 mil

Pargo Bilbaína
110 mil



POSTRES

Milhojas de la Casa

30 mil

Tarta de Queso Vasca

35 mil

Pavlova de Frutos Rojos

30 mil

Soufflé de Chocolate

30 mil

Pie de Guayaba

30 mil

Mousse de Chocolate

30 mil

Pie de Limón ó Maracuyá

30 mil

Crema Catalana

30 mil

Tarta de Trufa

30 mil

Flan de Caramelo

30 mil

Tabla de Quesos

115 mil

