



EN EL FUEGO • RESTAURANT BAR • LA TIENDA

Haz una Pauza.

Deja que el ritmo lento del fuego marque el compás. Conéctate con el instante, con el entorno, y saborea cada bocado como si fuera el primero. Pauza es un espacio donde el tiempo se detiene, donde los ingredientes encuentran su historia entre las llamas y cada sabor florece en armonía.

Observa, respira, escucha. Cuando el fuego se suaviza, revela matices profundos, y al igual que en la vida, la pausa transforma lo ordinario en lo sublime. Permítete este momento: respira los aromas, descubre las texturas y redescubre lo esencial.

Aquí, el fuego es más que un método de cocción; es un lenguaje, un hilo conductor que une lo natural con lo intenso. Es un puente entre lo ancestral y lo contemporáneo. Dale espacio a cada ingrediente para que cuente su historia, a cada aroma para que te envuelva y te transporte. Deja que el calor te abrace, que los sabores te guíen a otro lugar, uno donde la pausa es protagonista.

Respira, saborea, vive el fuego.

Take a Pauza.

Let the slow rhythm of the fire set the pace. Connect with the moment, with your surroundings, and savor each bite as if it were the first. Pauza is a space where time stands still, where ingredients find their story among the flames, and every flavor blooms in harmony.

Observe, breathe, listen. When the fire softens, it unveils deep nuances, and just as in life, the pause transforms the ordinary into the sublime. Allow yourself this moment: inhale the aromas, explore the textures, and rediscover the essential.

Here, the fire is more than a cooking method; it is a language, a thread that binds the natural with the intense. It is a bridge between the ancestral and the contemporary. Give each ingredient the space to tell its story, each aroma the freedom to envelop and let the warmth embrace you, let the flavors take you to another place, one where the pause takes center stage and transport you.

Breathe, savor, live the fire.

ENTRANTES / STARTERS

EMPANADA DE CORDERO . 8 €

Patagónico cocido a fuego lento, con cebolla caramelizada envuelta en masa negra.

Acompañada de mermelada de frutos rojos.



Black dough empanada filled with tender, slow-cooked Patagonian lamb and sweet caramelized onions. Served with red berry marmalade.

EMPANADA DE HUMITA . 8 €

Pasta dulce de maíz, cebolla, calabaza asada, y queso San Simón ahumado. Acompañada de salsa fresca nórdica.



Humita empanada filled with sweet corn paste, onion, roasted pumpkin and smoked San Simón cheese. Served with fresh Nordic sauce.

ALMEJAS BLANCAS . 12 €

Salteadas en mantequilla con un poco de chardonnay y pangrattato al limón.



Sautéed clams in butter: With a splash of Chardonnay and lemon-infused breadcrumbs.

CEVICHE . 15 €

Salmón noruego marinado en lima y cilantro, con cebolla morada y aguacate, acompañado de crujientes chips de batata.



Norwegian salmon marinated in lime and cilantro. With red onion, avocado and crispy sweet potato chips.

MOLLEJAS . 16 €

Crocantes por fuera y tiernas por dentro, con provençal de limón y cremoso de patata y ajo.



Crispy and tender sweetbreads, with Provençal lemon and creamy garlic mashed potatoes

BURRATA . 16 €

Sobre puerros asados, tomates confitados, mortadela trufada, pistachos picados, aceto cremoso y crackers de carbón.



Creamy burrata on roasted leeks, truffled mortadella, chopped pistachios, confit tomatoes, vinegar cream and charcoal crackers.

ROLLS DE AGUACATE . 16 €

Crujientes rollitos de aguacate, setas, cebolla morada y tomate asado. Servidos con una vinagreta de miel, naranja y eneldo.



Crispy avocado rolls filled with mushrooms, red onion, and roasted tomato. Served with a honey, orange and dill vinaigrette.

CALABAZA ASADA . 20 €

Cocinada a las brasas, abierta y rellena con fondue de queso. Brochetas de langostinos asados con chimichurri nórdico y pan rústico tostado.



Ember-roasted pumpkin, halved and stuffed with a creamy cheese fondue. Grilled prawn skewers with Nordic chimichurri, served with crusty bread.

SMØRREBRØD . 22 €

Tres bruschettas de pan de centeno con:

- Hummus de vegetales, pulpitos, cebolla asada, brotes y provençal.
- Alioli ahumado, langostinos, aguacate, limón y eneldo.
- Salsa fresca nórdica, gravlax, repollo colorado ahumado y peras encurtidas.



Three rye bread bruschettas with:

- Vegetable hummus, mini octopus, roasted onion, sprouts and Provençal herbs.
- Smoked aioli, prawns, avocado, lemon and dill.
- Nordic fresh sauce, gravlax, smoked red cabbage and pickled pear.

TABLA PAUZA . 38 €

Selección de quesos: San Simón ahumado, Wensleydale con arándanos, Brie, Gorgonzola y Halloumi asado. Prosciutto, magret de pato, mortadela trufada y chorizo criollo con chimichurri. Pan de campo, miel en panal, frutos secos y racimo de uvas asadas.



Cheese selection: Smoked San Simón, Cranberry Wensleydale, Brie, Gorgonzola, and grilled Halloumi. Charcuterie: Iberian ham, duck magret, truffled mortadella and Argentine chorizo with chimichurri. With: Crusty bread, honeycomb, mixed nuts and roasted grapes.

ENSALADAS & VEGETALES / SALADS & VEGETABLES

TEXTURAS DE ZANAHORIA . 14 €

Zanahorias asadas y en puré cremoso, con repollo colorado ahumado, setas, avellanas tostadas y chips de ajo.



Roasted carrots and creamy carrot purée, served with smoked red cabbage, sautéed mushrooms, toasted hazelnuts, and garlic chips.

LOMO DE COLIFLOR . 16 €

Coliflor a la parrilla con pimentón y aceite de oliva extra virgen, servida sobre hummus de garbanzo y chimichurri nórdico.



Grilled cauliflower with smoked paprika and extra virgin olive oil, served over chickpea hummus and Nordic chimichurri.

PERAS RELLENAS . 18 €

De queso gorgonzola sobre una cama de hojas verdes frescas, crema de aceto balsámico y chicharrones crujientes.



Roasted pears filled with creamy gorgonzola, served over mixed greens, balsamic vinegar cream and crispy pork rinds.

FRANCIS . 20 €

Ciruelas y melocotón asado, hojas verdes sobre emulsión de tomates frescos. Burratina cremosa. Frutos secos y aceto balsámico.



Roasted plums and peaches, green leaves over fresh tomato emulsion. Creamy burrata, nuts and a drizzle of balsamic glaze.

CITRICA . 22 €

Langostinos asados, gajos de pomelo rosado y naranja a la parrilla, repollo colorado asado, avellanas, arroz integral y aceite de oliva virgen extra.



Grilled prawns with grilled pink grapefruit and orange segments, roasted red cabbage, toasted hazelnuts, brown rice, and extra virgin olive oil.

TOMATES ASADOS . 24 €

Con gravlax casero y encurtido de cebollas moradas sobre hojas verdes frescas. Queso halloumi a la plancha con pimiento rojo y pesto de albahaca.



Roasted tomatoes with homemade gravlax and pickled red onions, served over fresh greens. Grilled halloumi with red pepper and basil pesto.

PAUZA

MENÚ INFANTIL • CHILDREN'S MENU

BIFECITOS DE ANGUS . 22 €

Con patatas y ensalada de verdes con tomate.

Angus beef steak with fries and salad.

FINGER DE POLLO . 20 €

Con patatas y ensalada de verdes con tomate.



Breaded chicken breasts with fries and salad.

PASTA & PARMESANO . 18 €

Rigatoni con salsa de quesos .



Pasta rigatoni with cheese sauce.

Para niños menores de 12 años. Incluye 1 agua, refresco o zumo y 1 postre.
For children up to 12 years old. Includes 1 water, soft drink or juice and 1 dessert.
Suplemento de adulto 8€ | Supplement for adults 8€.

CARNE DE CAMPO / FIELD MEAT

HAMBURGUESA . 24 €

180gr de hamburguesa de lomo bajo en pan brioche gratinado. Bacon, queso San Simón ahumado, tomate asado, cebollas encurtidas y alioli casero. Con patatas fritas a la provenzal.
Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

POLLO DE CORRAL . 28 €

Marinado de 400gr en salsa de naranja y eneldo, servido con vegetales a la brasa.

SECRETO IBÉRICO . 28 €

A la parrilla con gremolata de limón y almendras. Patatas crocantes con nata y cebollino acompañado de cebolla al rescoldo.

OSOBUCO . 30 €

Cocido a baja temperatura durante 24hs. Arroz basmati con hierbas, huevo poché rebozado y espárragos a la parrilla.

MILANESA . 32 €

de Angus con tomates asados y fettuccine con nata, mozzarella y Grana Padano fundido.

ASADO . 34 €

Costilla de ternera cocida a baja temperatura. Boniato asado al rescoldo y ensalada de hojas verdes, cebolla encurtida y tomates cherries. Acompañado de salsa criolla ahumada.
A punto, Hecho o Muy hecho

TORRE ANGUS . 38 €

Lomo alto de Angus a la parrilla sobre patatas asadas y chimichurri fresco. Acompañado de racimo de tomates cherries asados.
Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

ENTRECOT PREMIUM . 44 €

de 350gr Angus estilo Argentino. Con Rösti de patatas, bacon, cebolla y huevo frito.
Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

SOLOMILLO WAGYU . 68 €

de 300gr con verduras glaseadas en whisky y miel. Cremoso de puerros y Halloumi asado.
Poco hecho, A punto, Hecho o Muy hecho

GAUCHO STEAK . 88 €

Chuletón de 900gr, cocido a baja temperatura con mantequilla de hierbas. Acompañado de patatas a la provenzal, humita de maíz dulce y espinacas gratinadas.
A punto, Hecho o Muy hecho



180gr beef burger on a toasted brioche bun with smoked San Simón cheese, bacon, roasted tomato, pickled red onions and homemade aioli. Served with crispy Provençal potatoes.
Rare, Medium, Medium well or Well done



400gr free-range chicken marinated in an orange and dill sauce, served with grilled vegetables.



Iberian pork secreto grilled with lemon and almond gremolata. Crispy potatoes with cream and chives, accompanied by charred onions.



Ossobucco cooked at a low temperature for 24 hours. Basmati rice with herbs, breaded poached egg, and grilled asparagus.



Angus milanese with roasted tomatoes. Fettuccine with cream, mozzarella and melted Grana Padano.



Slow-cooked short ribs (Argentine-style) with fire-roasted sweet potato and a mixed green salad with pickled onions and cherry tomatoes, accompanied by criolla sauce.
Medium, Medium well or Well done



350gr of premium Argentine style Angus Entrecote. With potato Rösti, bacon, onion and fried egg.
Rare, Medium, Medium well or Well done



300g Wagyu sirloin with honey & whisky glazed vegetables, creamy leek puree and grilled Halloumi.
Rare, Medium, Medium well or Well done



900gr cowboy steak, slow-cooked with herb butter. Served with Provençal potatoes, sweet corn humita and gratin spinach.
Medium, Medium well or Well done

MAR & RIO / RIVER & SEA

PULPO . 26 €

Pata de pulpo a la parrilla con puré cremoso de coliflor, patata Hasselback con mantequilla y chimichurri nórdico.



Tender grilled octopus served over creamy cauliflower puree, accompanied by Hasselback potatoes with butter and a Nordic chimichurri.

BACALAO . 28 €

Sobre puré de guisantes y tomates cherries asados. Con salsa criolla ahumada.



Cod served over creamy pea puree with roasted cherry tomatoes. Topped with a smoky Creole sauce.

SALMÓN . 30 €

Con tabulé de arroz integral, pepino y cebolla. Gremolata de limón y remolacha asada.



Norwegian salmon with brown rice, cucumber and onion tabbouleh. Lemon gremolata and roasted beets.

TRUCHA . 32 €

A la parrilla con mantequilla de eneldo y alcaparras. Espárragos a la plancha, patata, zanahorias y tomates asados.



Grilled trout with dill butter and capers. Grilled asparagus, potatoes, carrots, and roasted tomatoes.

DEL ATLÁNTICO . 34 €

Gambones patagónicos y langostinos a la brasa, con socarrat de verduras y puré cremoso de patata asada y azafrán.



Grilled Atlantic Patagonian king prawns. Served with a crispy vegetable crust and creamy saffron roasted potato puree.

PASTA & RISOTTO

PASTA AL PESTO . 22 €

Fettuccine con pesto de albahaca, bacon, brocoli y cherries asados. Mantequilla y crocante de Grana Padano.



Fettuccine with basil pesto, bacon, broccoli and roasted cherries. Butter and Grana Padano crisp.

CANELONES . 24 €

Rellenos de estofado de ternera y vegetales asados. Con marinara de tomates asados y salsa blanca gratinada con Grana Padana.



Cannelloni stuffed with beef stew and roasted vegetables. With roasted tomato marinara and white sauce gratin with Grana Padana.

PASTA NEGRA . 26 €

Fettuccine de nero di sepia con frutos del mar salteados y pangrattato crujiente, sobre salsa marinara de tomates asado



Nero di Sepia black pasta with sautéed seafood and crunchy breadcrumbs on roasted tomatoes marinara sauce.

RISOTTO DE CALABAZA . 20 €

Arroz Carnaroli cremoso con calabaza asada, queso Brie, chorizo criollo y semillas de calabaza garrapiñadas.



Creamy Carnaroli risotto with roasted pumpkin, Brie cheese, chorizo criollo and candied pumpkin seeds.

RISOTTO PAUZA . 22 €

Arroz Carnaroli cremoso con setas de temporada, peras encurtidas y almendras tostadas.



Creamy Carnaroli risotto with seasonal mushrooms, pickled pears, and toasted almonds.

RISOTTO DE REMOLACHA . 24 €

Arroz Carnaroli cremoso con remolacha asada, burratina cremosa, pistachos picados y chips de ajo frito.



Creamy Carnaroli rice with roasted beets, creamy burrata, chopped pistachios, and fried garlic chips.

AGUAS Y REFRESCOS / WATERS & SOFT DRINKS

AGUAS | WATERS . 3 € (50cl)
Con y sin gas | *still & sparkling water*

AQUA PANNA . 5 € (50cl)
Sin gas | *still water*

AGUA SAN PELLEGRINO . 5 € (50cl)
Con gas | *sparkling water*

REFRESCOS | SOFT DRINKS . 4 €
Coca Cola | regular o zero
Sprite
Fanta | naranja o limón . *orange or lemon*
Fuze Tea | limón o maracuyá . *lemon or passion fruit*
Aquarius | clásico o naranja . *classic or orange*

CERVEZAS Y SIDRAS / BEERS & CIDER

DE GRIFO | DRAFT
MAHOU 5★ . 4 € (33cl) . 6 € (50cl)
MAHOU Dunkel . 4 € (33cl) . 6 € (50cl)

EN BOTELLA | BOTTLE
Stella Artois . 4 € (33cl)
Corona . 4 € (35cl)
Alhambra Reserva . 4 € (33cl)
Guinness . 5 € (44cl)
Mahou Maestra 7,5%alc . 5 € (33cl)
Mahou 0,0 tostada . 4 € (33cl)
San Miguel sin gluten . 4 € (33cl)
Magners Irish Cider . 4 € (33cl)

SANGRIAS CON & SIN ALCOHOL / COCKTAILS & MOCKTAILS IN JUG

	60cl	140cl
LIMONADA PAUZA	10 €	20 €
Zumo fresco de limón, almíbar de jengibre y miel y rodajas de lima. <i>Fresh lemon juice, ginger and honey syrup and lime slices.</i>		
POMELADA	10 €	20 €
Zumo fresco de pomelo rosado, almíbar de frutos del bosque y menta fresca. <i>Fresh pink grapefruit juice, plum syrup and peppermint .</i>		
MICHELADA		26 €
Cerveza lager, zumo fresco de limón, almíbar de miel y jengibre, rodajas de lima. <i>Lager beer, fresh lemon juice, honey and ginger syrup, lime slices.</i>		
FRESQUITA		28 €
Aperol, almíbar, zumo fresco de pomelo rosado, agua con gas y romero. <i>Fresh pink grapefruit juice, plum syrup, sparkling water and rosemary.</i>		
ROSADITA		32 €
Vino rosé, Licor 43, zumo fresco de pomelo rosado, almíbar y agua tónica. <i>Rosé wine, Licor 43, fresh pink grapefruit juice, syrup and tonic water.</i>		
TINTO DE FRUTOS ROJOS		32 €
Vino tinto, Martini Rubino, almíbar de frutos rojos, zumo de limón, Sprite. <i>Red wine, Martini Rubino, red fruit syrup, lemon juice, Sprite.</i>		
DE CAVA		36 €
Espumante Brut, Absolut Pears, syrope de almendras, zumo de manzana. <i>Brut Sparkling wine, Absolut Pears, almond syrup, apple juice.</i>		



POSTRES / DESSERTS

VOLCÁN . 10 €

de dulce de leche y Baileys, acompañado de helado de plátano cremoso y rodajas de plátano caramelizado.

Coulant of dulce de leche and Baileys, accompanied by creamy banana ice cream and caramelized banana slices.

PERA . 12 €

Cocida en Glögg (vino tinto dulce con especias), rebozada en pistachos, sobre merengues trozados y nata fresca.

Pear cooked in Glögg (sweet red wine with spices), coated in pistachios, served with chopped meringues and fresh cream.

CHOCOLACHE . 12 €

Bizcocho de chocolate y avellanas, con crema y crocante de cacao, granita cítrica y cáscaras de naranja caramelizadas.

Chocolate and hazelnut sponge cake, with cream and crunchy cocoa, citrus granita and caramelized orange peels.

ALMENDRADO . 12 €

Helado de vainilla envuelto en masa de bizcocho, rebozado en almendras con amaretto. Con salsa caliente de chocolate.

Vanilla ice cream wrapped in sponge cake dough, coated in almonds and amaretto. With hot chocolate sauce.

PIÑA ASADA . 14 €

Cocida a baja temperatura caramelizada con ron y azúcar moreno, servida con helado de coco sobre praliné.

Pineapple cooked at low temperature caramelized with rum and brown sugar, served with coconut ice cream on praline.

PAVLOVA . 14 €

Canasta de merengue con crema de castañas, ciruelas y melocotón asado. Acompañada de helado de amarena.

Meringue basket with chestnut cream, plums and roasted peach. Served with amarena ice cream.

HOJALDRE . 14 €

Crujientes en láminas de hojaldre caramelizado, rellenas de dulce de leche, crema y frutos rojos.

Flaky layers of caramelized puff pastry filled with dulce de leche, creamy custard and fresh berries.

PANQUEQUE . 16 €

de manzana rallada asada y canela, flambeado con toffee de anís estrellado. Acompañado de helado de vainilla y crumble de manzana.

Roast grated apple and cinnamon pancake, flambéed with star anise toffee, served with vanilla ice cream and apple crumble.

BIANCO . 18 €

Pudín de chocolate blanco caramelizado con helado de frambuesa y pistachos troceados.

Caramelized white chocolate pudding with raspberry ice cream and chopped pistachios.

CAFÉ & INFUSIONES / COFFEE & INFUSIONS

NESPRESSO

Brazil Organic 4
Suave y dulce / soft and sweet
Leggero 6
Suave y refrescante / Soft and refreshing
Decaffeinato 7
Denso y potente / Dense and powerful
Intenso 8
Tostado y cacao / Toasted and cocoa
Ristretto Intenso 12
Intenso y meloso / Intense and sweet



Pequeño . 3€ (60ml)
Small



Grande . 4€ (180ml)
Lungo



Capuchino . 5€ (180ml)
con nata & cacao | with cream & cocoa



Carajillo Pauza . 7€ (180ml)
con nata & licor | with cream & liqueur

Te | Tea . 4€ (300ml)

Verde Japonés Sencha
Negro Earl Grey
Negro Breakfast
Minty Herbal
Infusion Digest

Espresso, nube, latte o cortado.
Espresso, latte macchiato, latte
or macchiato.