

EL
PABE
LLON
Florida Park

Para Compartir | To Share

Selección de quesos del mundo [según recomendaciones] <i>World cheese selection [as recommended]</i>	19€
Jamón ibérico bellota 100% cortado a cuchillo <i>100% Acorn-fed Iberian ham, hand-carved</i>	28€
Anchoas del Cantábrico con pan de coca <i>Cantabrian anchovies with pan de coca</i>	26€
Ensaladilla rusa clásica <i>Classic Russian salad</i>	14€
Ensaladilla rusa ahumada con huevo y atún rojo <i>Smoked Russian salad with egg and bluefin tuna</i>	18€
Aguacates asados, jugo de maíz y queso feta <i>Roasted avocados, corn jus and feta cheese</i>	16€
Alcachofa con yema y trufa [3ud.] <i>Artichoke with egg yolk and truffle [3 pcs.]</i>	19€
Croquetas de cabrales [6ud.] <i>Cabrales cheese croquettes [6 pcs.]</i>	15€
Croquetas de gambón [6ud.] <i>Prawn croquettes [6 pcs.]</i>	16€
Croquetas de jamón ibérico [6ud.] <i>Iberian ham croquettes [6 pcs.]</i>	15€
Croquetas de choco [6ud.] <i>Cuttlefish croquettes [6 pcs.]</i>	15€
Calamares a la andaluza con mahonesa cítrica <i>Andalusian-style calamari with citrus mayo</i>	19€
Tajaditas de bacalao y mojo verde <i>Cod bites with green mojo</i>	19€
Huevos rotos con Atún Rojo Balfegó, fritos con su puntilla y patatas fritas <i>Broken eggs with Balfegó bluefin tuna, crispy fried, served with fries</i>	18€
Tartar de atún rojo Balfegó con guacamole <i>Balfegó bluefin tuna tartare with guacamole</i>	24€
Steak tartar con pan de cristal hecho en mesa <i>Beef steak tartare with pan de cristal, prepared tableside</i>	23€
Mollejas de ternera y puré de coliflor rustida con mantequilla y limón <i>Veal sweetbreads with roasted cauliflower purée, butter and lemon</i>	18€

Servicio de mesa y aperitivo | *Service and appetizer* - 2,5€ pp [Terraza | Terrace 3,5€ pp]
Disponemos de carta de alérgenos | *Allergen menu available upon request*

Ensaladas | Salads

Bimi, brotes de espinaca con queso ahumado y crema de cacahuets <i>Bimi and spinach sprouts with smoked cheese and peanut cream</i>	15€
Tomates seleccionados, burrata al pesto y aceite de albahaca <i>Selected tomatoes, burrata with pesto and basil oil</i>	18€
Quinoa con vinagreta de mango y pomelo con piñones garrañados <i>Quinoa with mango and grapefruit vinaigrette and caramelized pine nuts</i>	17€
Poke Pabellón, atún rojo, salmón, aguacate, mango, pepino, edamame, shari, wakame <i>Florida poke, tuna, salmon, avocado, mango, cucumber, edamame, shari rice, wakame</i>	21€

Principales | Main Courses

Menestra de verduras de temporada sobre cama de puré de boniato <i>Seasonal vegetable medley over sweet potato purée</i>	18€
Risotto negro con chipirón de playa <i>Black risotto with baby squid</i>	21€
Ravioli de bogavante con suquet de carabinero <i>Lobster ravioli with scarlet prawn suquet</i>	28€
Raviolis de pato con crema de trufa negra y parmesano <i>Duck ravioli with black truffle cream and Parmesan</i>	22€
Pollo coquelet con patata risorada y portobello [2pax.] <i>Coquelet chicken with crispy potatoes and portobello mushrooms [for 2 people]</i>	34€
Pulpo a la parrilla y ajo atao <i>Grilled octopus with garlic atao</i>	26€
Ceviche de corvina con crema de ají amarillo <i>Sea bass ceviche with yellow chili cream</i>	22€
Merluza en salsa verde con almejas <i>Hake in green sauce with clams</i>	29€
Dorada asada con ajada de hierbas [2pax.] <i>Roasted gilthead bream with herb ajada [for 2 people]</i>	49€
Paletilla de cordero lechal con puré de boniato y ensalada fresca <i>Suckling lamb shoulder with sweet potato purée and fresh salad</i>	19 34€
Chuletas de cordero lechal fritas con ajo, tomillo, romero y puré <i>Fried suckling lamb chops with garlic, thyme, rosemary and purée</i>	27€
Hamburguesa Wagyu, pan brioche, cheddar, mayo trufada, rúcula y pimientos <i>Our Wagyu burger, brioche bun, cheddar cheese, truffle mayo, arugula and peppers</i>	21€
Escalope de ternera con trufa y huevo, de los que se salen del plato [2pax.] <i>Veal escalope with truffle and a “plate-breaking” fried egg [for 2 people]</i>	36€

Cortes de Carne Premium

Premium Meat Cuts Selection

Tataki de Vaca, 30 días de maduración con chimichurri <i>30-day dry-aged beef tataki with chimichurri</i>	35€
Solomillo de vaca a la brasa sobre cama parmentier y setas de temporada <i>Grilled beef tenderloin over parmentier and seasonal mushrooms</i>	27€
Lomo bajo madurado, 30 días de maduración [300grs.] <i>Dry-aged beef sirloin, 30-day maturation [300g]</i>	25€
Ribeye Cube Roll, maduración 30 días [350-400grs. aprox.] <i>Ribeye Cube Roll, 30-day maturation [350-400g aprox.]</i>	45€
T-Bone <i>T-Bone</i>	80€
Chuletón Simmental, 45 días de maduración [1kg aprox.] <i>Simmental beef chop, 45-day maturation [approx. 1kg]</i>	80€
Tomahawk <i>Tomahawk</i>	90€

Guarniciones | Sides

Ensalada verde <i>Green salad</i>	4€
Tirabeques salteados <i>Sautéed snow peas</i>	4€
Pimientos asados <i>Roasted peppers</i>	6€
Patatas fritas <i>French fries</i>	5€
Puré de patatas <i>Mashed potatoes</i>	4,5€
Pan con tomate <i>Bread with tomato</i>	4€

EL
PABE
LLON

@ElPabellon_Florida Park