

CARTA MENÚ



PIS · PAS

- SAN JUAN -

965 37 94 73

www.pispas.es/reservas@pispas.es

ENTRANTES

PVP

1/2

Mejillones (conserva) - Mejillón gourmet Cambados Ría Gallega 	12,00	
Navajas (conserva) - Navajas gourmet A. Oliva José Peña 	14,00	
Berberechos (conserva) - Berberecho gourmet Cambados Ría Gallega 	18,00	
Empanadillas de marisco   	4,20	
Tabla de quesos 	18,00	12,00
Patatas bravas   	8,00	
Ensaladilla rusa  	5,50	
Marinera PIS PAS   	4,50	
Pulpo al horno con salsa romesco   	22,00	
Huevos rotos PIS PAS 	18,00	
Huevo a 65° con crema dubarry y crujiente de patata  	14,00	
Magnum de foie  	18,00	
Brioche de costilla a baja temperatura   	18,00	
Marinera de atún rojo    	10,00	
Crema fría de zanahoria y gengibre 	6,00	



















SALAZONES

Lama de hueva de atún de Almadraba 	8,00	
Lama de hueva de mújol 	4,00	
Lama de mojama 	3,00	
Lama de bonito murciano 	3,00	
Lomo de anchoa de Santoña 	3,00	

MARISCO

Quisquilla  	S/M	
Gamba roja  	S/M	
Zamburiña 	3,50	
Mejillones al vapor  	12,00	
Ostras 	4,50	
Tellinas  	18,00	

FRITURAS

Boquerones fritos 	14,00	8,00
Calamar romana  	14,00	8,00
Alcachofas fritas (solo temporada) 	14,00	8,00
Buñuelos de bacalao  	2,50	
Croqueta de jamón   	2,50	
Croqueta de seta trufada    	2,90	
Croqueta de gamba roja     	3,20	



ENSALADAS Y VERDURAS

PVP

1/2

Burrata con pesto de miel, tomate seco y brotes verdes	16,00	
Tomate de temporada con ventresca y stracciatella de albahaca	14,00	8,00
Tomate de temporada con salazones	16,00	
(mojama, bonito y hueva de mújol)		

MONTADITOS

Canalejas	5,50	
Lomo fresco, queso y cebolla caramelizada		
Luceros	5,50	
Lomo adobado, champiñón, pimiento rojo, tabasco y mayonesa		
San Juan	6,00	
Salmón ahumado, aguacate, queso aromatizado y tomate de temporada		
Maisonave	10,00	
Solomillo de ternera y mantequilla		
Pau 5	12,00	
Lomo de atún rojo y salsa tártara		

PESCADOS

Tartar de atún	22,00	
Ceviche de corvina	20,00	
Rodaballo	24,00	
Corvina	24,00	

CARNES

Entrecot de vaca madurada	28,00	
Solomillo al gusto	26,00	
Canelones de rabo de toro	18,00	10,00

ARROCES

Arroz de magro y verduras	14,00	
Arroz negro de sepia y verduras	16,00	
Arroz de bacalao y cebolla	18,00	
Arroz con atún y gambas	20,00	
Arroz senyoret	20,00	
Arroz ahumado de pulpo y pimientos del padrón	20,00	

POSTRES

Helado	7,00	
Tarta de queso	7,00	
Tarta de chocolate	7,00	
Milhoja	7,00	
Apple crumble	7,00	
Torrija	8,00	



CEREALES
CON GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
SECOS

APIO

MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMO

SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

ESPUMOSOS

BOTELLA

CAVA

Agustí Torrelló <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>	20,00
AT Roca <i>Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	22,00
Gramona Imperial <i>Xarel-mo, Ma donnay y Parellada</i>	34,00
Laieta <i>100% Chardonnay</i>	34,00
Laieta Rosado <i>100% Monastrel</i>	34,00
Llopart Brut Nature <i>45% Xarel-lo, 35%Macabeo y 20% Parellada</i>	22,00
Raventós de Nit <i>42% Macabeo, 37% Xarel-lo, 14% Parrellada y 7% Monastrel</i>	30,00

CHAMPAGNE

Barons de Rotchill Brut <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	68,00
Billecard Salmón <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	70,00
Charles Heidsieck Brut Réserve <i>33% Pinot Noir, 34% Chardonnay y 32% Pinot Meunier</i>	70,00
Laurent Perrier Rosé <i>100% Pinot Noir</i>	80,00
Möet & Chandon Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	66,00
Veuve Clicquot <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	66,00

GENEROSOS Y DULCES

Por copa

Amontillado Tradición	12,00
Casta Diva Cosecha Miel	6,00
Cristalí	4,50
Fino Viejo Tradición	8,00
Oloroso Tradición	12,00
Palo Cortado Tradición	12,00
Palo Cream Tradición	12,00
Px Tradición	12,00
Tokaji	12,00
Manzanilla Pasada La Pastora	8,00
Manzanilla Lustau	4,50

BLANCOS

BOTELLA

ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay <i>100% Chardonnay</i>	20,00
Les Freses <i>100% Moscatel</i>	20,00

RIAS BAIXES

Davide <i>100% Albariño</i>	30,00
Pazo de Barrantes <i>100 % Albariño</i>	45,00
Terras Gaudas <i>70% Albariño, 23% Caiño Blanco y 7% Loureira Blanca</i>	28,00

ALMANSA

Kalandraka <i>100% Verdejo</i>	20,00
-----------------------------------	-------

BIERZO

Polvorete <i>100% Godeio</i>	26,00
---------------------------------	-------

CAMPO DE BORJA

Azzulo <i>Chardonnay, Macabeo</i>	22,00
--------------------------------------	-------

PENEDES

Vinoikigall <i>Xare-lo, Malvasía y Moscatel</i>	22,00
--	-------

RIBEIRA SACRA

La Pola <i>88% Godeio, 10% Albariño y 2% Doña Blanca</i>	34,00
---	-------

RIBEIRO

Lalume <i>Treixadura 100%</i>	32,00
----------------------------------	-------

VALDEORRAS

Joaquín Rebolledo <i>100% Godeio</i>	24,00
---	-------

RUEDA

Campo Eliseo <i>100% Verdejo</i>	38,00
José Pariente <i>100% Verdejo</i>	22,00
Tras Campana <i>100% Verdejo</i>	22,00

JUMILLA

Frescura de Amaia <i>100% Macabeo</i>	22,00
--	-------

CASTILLA Y LEÓN

Prieto Pariente <i>100% Viogner</i>	30,00
--	-------

RIOJA

Ramírez de Ganuza <i>85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Viura y Malvasía</i>	38,00
200 Monges <i>85% Tempranillo, graciano y Mazuelo</i>	65,00
Eguren Ugarte <i>95% Tempranillo y 5% Graciano</i>	26,00

ROSADOS

BOTELLA

RIOJA

Muga

18,00

60% Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo

Ostatu

18,00

70% Tempranillo, 27% Garnacha y 3% Viura

ALICANTE

Cesilia La Reserve

22,00

100% Garnacha

NAVARRA

Chivite Rosado

20,00

65% Garnacha y 35% Tempranillo

RIBERA

Pícaro del Águila Rosado

40,00

85% Tempranillo, 5% Albillo, 5% Bobal y 5% Garnacha

TINTOS	BOTELLA
ALICANTE	
A Fuego Lento <i>70% Monastrell, 15% Alicante Bouschet y 15% Syrah</i>	36,00
Arbui <i>100% Monastrel</i>	20,00
Delit <i>100% Monastrel</i>	30,00
El Sequé <i>100% Monastrel</i>	36,00
Santa Rosa <i>35% Monastrel, 35% Cabernet, 15% Merlot y 15% Syrah</i>	32,00
Tarima Hill <i>100% Monastrel</i>	20,00
BIERZO	
Sangarida <i>100% Mencía</i>	22,00
CAMPO DE BORJA	
Alto Moncayo <i>100% Garnacha Tinta</i>	46,00
CASTILLA Y LEÓN	
Rejón <i>100% Tempranillo</i>	48,00
JUMILLA	
Bruto <i>100% Monastrel</i>	44,00
Amaia Flor <i>100% Garnacha Tintorera</i>	24,00
Diabluras de Tony <i>100% Monastrel</i>	24,00
Juan Gil Etiqueta Plata <i>100% Monastre</i>	24,00
La Tendida-Casa Castillo <i>85% Monastrell, y 15% Garnacha Tinta</i>	24,00
MONTSANT	
Dido La Universal <i>60% Garnacha, 20% Syrah, 10% Carbernet Sauvignon y 10% Merlot</i>	30,00
MUSTIGUILLO	
Finca Terrerazo <i>100% Bobal</i>	38,00
PRIORAT	
Clar del Bosc <i>49% Garnacha, 36% Cariñera, 13% Syrah y 2% Cabernet Sauvignon</i>	48,00
RIBEIRA SACRA	
Lalama <i>90% Mencía, 3% Brancellao, 3% Garnacha Tinta, 2% Mouratón y 2% Souson</i>	32,00
TORO	
Campo Eliseo <i>100% Toro</i>	52,00
La Pinta <i>100% Toro</i>	24,00
RIBERA DEL DUERO	
Alonso del Yerro <i>100% Tempranillo</i>	42,00
Cair Cuvve <i>85% Tempranillo y 15% Merlot</i>	22,00
Emilio Moro <i>100% Tempranillo</i>	32,00
La Hormiga de Antídoto <i>100% Tinto Fino</i>	42,00
Nobbis <i>100% Tempranillo</i>	26,00
Pícaro del Águila <i>85% Tempranillo, 5% Albillo, 5% Bobal y 5% Garnacha</i>	40,00
Tomás Posltigo 3er Año <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec</i>	45,00
Viña Pedrosa Crianza <i>100% Tempranillo</i>	34,00
8000 Marqués de Burgos <i>Tempranillo</i>	45,00
RIOJA	
Allende <i>100% Tempranillo</i>	34,00
Ángeles Amaren <i>85% Tempranillo y 15% Graciano</i>	30,00
La Cueva de Contador <i>94% Tempranillo y 6% Graciano</i>	90,00
La Montesa <i>Garnacha, Mazuela y Tempranillo</i>	22,00
Lindes Remelluri <i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	26,00
Luis Cañas Reserva <i>95% Tempranillo y 5% Graciano</i>	32,00
Marqués Murrieta <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	34,00
Muga <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	32,00

MENU




































PIS · PAS

- SAN JUAN -

965 37 94 73

www.pispas.es/reservas@pispas.es

STARTERS

	RRP	1/2
Mussels (canned) – Gourmet mussels Cambados Ría Gallega 	12,00	
Razor shells (canned) – Gourmet razor shells A. Oliva José Peña 	14,00	
Cockles (canned) – Gourmet cockles Cambados Ría Gallega 	18,00	
Seafood pasties   	4,20	
Cheese board 	18,00	12,00
Spicy potatoes   	8,00	
Russian salad  	5,50	
PIS PAS marinera salad – russian salad with anchovies   	4,50	
Roasted octopus with romesco sauce   	22,00	
PIS PAS fried eggs 	18,00	
Egg at 65° with Dubarry cream and crispy potatoes  	14,00	
Magnum of foie  	18,00	
Rib brioche at low temperature    	18,00	
Marinera tuna tartar     	10,00	
Cold carrot cream and ginger 	6,00	

SALTED FISH

Almadraba tuna roe slat 	8,00	
Mullet roe slat 	4,00	
Mojama slat 	3,00	
Murcian albacore slat 	3,00	
Anchovy loin from Santoña 	3,00	

SEAFOOD

Prawns  	M/P	
Red prawns  	M/P	
Scallops 	3,50	
Steamed mussels  	12,00	
Oysters 	4,50	
Tellins  	18,00	

FRIED FOODS

Fried anchovies 	14,00	8,00
Roman squid  	14,00	8,00
Fried artichokes (seasonal only) 	14,00	8,00
Cod fritters  	2,50	
Ham croquettes   	2,50	
Truffle croquettes with seeds    	2,90	
Red prawn croquettes     	3,20	



CEREALS
WITH GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY



DAIRY
PRODUCTS



NUTS
DRIED FRUIT



CELERY



MUSTARD



SESAME
SEEDS



SULPHITES







LUPINS

















MOLLUSCS


SALADS AND VEGETABLES

	RRP	1/2
Burrata with honey pesto, dried tomato and green shoots  	16,00	
Seasonal tomato, tuna belly and basil stracciatella 	14,00	8,00
Seasonal tomato with salted fish  (Mojama slat, tuna and mullet roe)	16,00	

SMALL SANDWICHES

Canalejas	5,50	
Fresh pork loin, cheese and caramelized onions   		
Luceros	5,50	
Marinated pork loin, mushroom, red pepper, tabasco and mayonnaise   		
San Juan	6,00	
Smoked salmon, avocado, flavored cheese and seasonal tomato		
Maisonave	10,00	
Beef tenderloin and butter  		
Pau 5	12,00	
Tuna flank slat with tartar sauce      		

FISH

Tuna tartar    	22,00	
Corvina ceviche white fish   	20,00	
Turbot   	24,00	
Corvina - white fish   	24,00	



MEATS

Entrecot	28,00	
Sirloin steak to taste	26,00	
Oxtail cannelloni     	18,00	10,00

RICE DISHES

Loin and vegetable rice 	14,00	
Black rice with cuttlefish and vegetables    	16,00	
Cod and onion rice   	18,00	
Rice with tuna and prawns    	20,00	
Senyoret rice    	20,00	
Smoked rice with octopus and padron peppers    	20,00	

DESSERTS

Ice cream   	7,00	
Cheesecake   	7,00	
Chocolate cake  	7,00	
Mille-feuille   	7,00	
Apple crumble    	7,00	
Torrija/french Toast   	8,00	



CEREALS
WITH GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY



DAIRY
PRODUCTS



NUTS
DRIED FRUIT



CELERY



MUSTARD



SESAME
SEEDS



SULPHITES



LUPINS



MOLLUSCS

SPARKLING WINE

BOTTLE

CAVA

Agustí Torrelló <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>	20,00
AT Roca <i>Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	22,00
Gramona Imperial <i>Xarel-mo, Ma donnay y Parellada</i>	34,00
Laieta <i>100% Chardonnay</i>	34,00
Laieta Rosado <i>100% Monastrel</i>	34,00
Llopart Brut Nature <i>45% Xarel-lo, 35%Macabeo y 20% Parellada</i>	22,00
Raventós de Nit <i>42% Macabeo, 37% Xarel-lo, 14% Parrellada y 7% Monastrel</i>	30,00

CHAMPAGNE

Barons de Rotchill Brut <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	68,00
Billecard Salmón <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	70,00
Charles Heidsieck Brut Réserve <i>33% Pinot Noir, 34% Chardonnay y 32% Pinot Meunier</i>	70,00
Laurent Perrier Rosé <i>100% Pinot Noir</i>	80,00
Möet & Chandon Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	66,00
Veuve Clicquot <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	66,00

GENEROSOS & SWEET

Glass

Amontillado Tradición	12,00
Casta Diva Cosecha Miel	6,00
Cristalí	4,50
Fino Viejo Tradición	8,00
Oloroso Tradición	12,00
Palo Cortado Tradición	12,00
Palo Cream Tradición	12,00
Px Tradición	12,00
Tokaji	12,00
Manzanilla Pasada La Pastora	8,00
Manzanilla Lustau	4,50

WHITE

BOTTLE

ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay
100% Chardonnay

20,00

Les Freses
100% Moscatel

20,00

RIAS BAIXES

Davide
100% Albariño

30,00

Pazo de Barrantes
100 % Albariño

45,00

Terras Gaudas
70% Albariño, 23% Caiño Blanco y 7% Loureira Blanca

28,00

ALMANSA

Kalandraka
100% Verdejo

20,00

BIERZO

Polvorete
100% Godeio

26,00

CAMPO DE BORJA

Azzulo
Chardonnay, Macabeo

22,00

PENEDES

Vinoikigall
Xare-lo, Malvasía y Moscatel

22,00

RIBEIRA SACRA

La Pola
88% Godeio, 10% Albariño y 2% Doña Blanca

34,00

RIBEIRO

Lalume
Treixadura 100%

32,00

VALDEORRAS

Joaquín Rebolledo
100% Godeio

24,00

RUEDA

Campo Eliseo
100% Verdejo

38,00

José Pariente
100% Verdejo

22,00

Tras Campana
100% Verdejo

22,00

JUMILLA

Frescura de Amaia
100% Macabeo

22,00

CASTILLA Y LEÓN

Prieto Pariente
100% Viogner

30,00

RIOJA

Ramírez de Ganuza
85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Viura y Malvasía

38,00

200 Monges
85% Tempranillo, graciano y Mazuelo

65,00

Eguren Ugarte
95% Tempranillo y 5% Graciano

26,00

PINK

BOTTLE

RIOJA

Muga

18,00

60% Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo

Ostatu

18,00

70% Tempranillo, 27% Garnacha y 3% Viura

ALICANTE

Cesilia La Reserve

22,00

100% Garnacha

NAVARRA

Chivite Rosado

20,00

65% Garnacha y 35% Tempranillo

RIBERA

Pícaro del Águila Rosado

40,00

85% Tempranillo, 5% Albillo, 5% Bobal y 5% Garnacha

RED	BOTTLE
ALICANTE	
A Fuego Lento <i>70% Monastrell, 15% Alicante Bouschet y 15% Syrah</i>	36,00
Arbui <i>100% Monastrel</i>	20,00
Delit <i>100% Monastrel</i>	30,00
El Sequé <i>100% Monastrel</i>	36,00
Santa Rosa <i>35% Monastrel, 35% Cabernet, 15% Merlot y 15% Syrah</i>	32,00
Tarima Hill <i>100% Monastrel</i>	20,00
BIERZO	
Sangarida <i>100% Mencía</i>	22,00
CAMPO DE BORJA	
Alto Moncayo <i>100% Garnacha Tinta</i>	46,00
CASTILLA Y LEÓN	
Rejón <i>100% Tempranillo</i>	48,00
JUMILLA	
Bruto <i>100% Monastrel</i>	44,00
Amaia Flor <i>100% Garnacha Tintorera</i>	24,00
Diabluras de Tony <i>100% Monastrel</i>	24,00
Juan Gil Etiqueta Plata <i>100% Monastre</i>	24,00
La Tendida-Casa Castillo <i>85% Monastrell, y 15% Garnacha Tinta</i>	24,00
MONTSANT	
Dido La Universal <i>60% Garnacha, 20% Syrah, 10% Carbernet Sauvignon y 10% Merlot</i>	30,00
MUSTIGUILLO	
Finca Terrerazo <i>100% Bobal</i>	38,00
PRIORAT	
Clar del Bosc <i>49% Garnacha, 36% Cariñera, 13% Syrah y 2% Cabernet Sauvignon</i>	48,00
RIBEIRA SACRA	
Lalama <i>90% Mencía, 3% Brancellao, 3% Garnacha Tinta, 2% Mouratón y 2% Souson</i>	32,00
TORO	
Campo Eliseo <i>100% Toro</i>	52,00
La Pinta <i>100% Toro</i>	24,00
RIBERA DEL DUERO	
Alonso del Yerro <i>100% Tempranillo</i>	42,00
Cair Cuvve <i>85% Tempranillo y 15% Merlot</i>	22,00
Emilio Moro <i>100% Tempranillo</i>	32,00
La Hormiga de Antídoto <i>100% Tinto Fino</i>	42,00
Nobbis <i>100% Tempranillo</i>	26,00
Pícaro del Águila <i>85% Tempranillo, 5% Albillo, 5% Bobal y 5% Garnacha</i>	40,00
Tomás Posltigo 3er Año <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec</i>	45,00
Viña Pedrosa Crianza <i>100% Tempranillo</i>	34,00
8000 Marqués de Burgos <i>Tempranillo</i>	45,00
RIOJA	
Allende <i>100% Tempranillo</i>	34,00
Ángeles Amaren <i>85% Tempranillo y 15% Graciano</i>	30,00
La Cueva de Contador <i>94% Tempranillo y 6% Graciano</i>	90,00
La Montesa <i>Garnacha, Mazuela y Tempranillo</i>	22,00
Lindes Remelluri <i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	26,00
Luis Cañas Reserva <i>95% Tempranillo y 5% Graciano</i>	32,00
Marqués Murrieta <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	34,00
Muga <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	32,00