

PaladeA

Del Carácter único y original de Casa Isla y Álvaro Arriaga surge PaladeA, productos cocinados de alta calidad para nuestros clientes. Es de esta manera que la propuesta gastronómica de Casa Isla y Álvaro Arriaga, busca encontrar una cocina tradicional de calidad. Siempre con productos de proximidad y de temporada y así poder recordar las recetas de toda la vida cuidando hasta el más mínimo detalle.

De la vocación por la calidad, buscamos acercar el arte de nuestros productos a la mesa de nuestros amigos y clientes.

PASTELERÍAS *ysla*

La familia Casa Isla Nace en el año 1897, llevamos más de 120 años y 5 generaciones endulzando los paladares de nuestros clientes, intentando siempre sorprender con bocados exquisitos y únicos.

Nuestro único interés es hacer disfrutar a nuestros amigos y clientes con productos artesanales y de calidad.

Creemos que ya es el momento de acompañarlo con comida, para así poder completar la fiesta.



ÁLVARO ARRIAGA *AGA*

Cocinero incombustible, que toma la calidad del producto como estandarte y bandera en su trabajo. Donostiarra de nacimiento, Granadino adoptado. Chef y propietario del restaurante ARRIAGA desde hace 11 años. Meticuloso con la calidad y con la cocina tradicional como base y fundamento de la evolución de las recetas.

La propuesta gastronómica de PaladeA esta basada en el producto, calidad, proximidad, tradición, siempre con un toque de personalidad y de identidad propia. "El Arte en tu mesa",



PaladeA
El arte en tu mesa
www.paladea.com

esta es la finalidad. Disponemos de una carta equilibrada, desde primeros platos, a segundos, sopas, aperitivos, diseñada siempre para recordar a nuestros amigos y clientes los paladares de toda la vida.

PaladeA

El arte en tu mesa



Crema de puerros con setas salteadas y parmesano



Pimientos del piquillo rellenos de merluza



Ensaladilla de autor



Pisto manchego con pulpo y aceite de pimentón ahumado



Canelones de verduras con bechamel de espinacas y cebolla caramelizada



Canelones de carne con bechamel de foie gras



Canelones de pescado y marisco



Pechuga de pollo empanada con bechamel, queso emmental y pastel de patata



Macarrones con boloñesa de vaca madurada y salsa de tomate casera



Albóndigas en salsa de tomate



Fideuá de rape y calamar



Bacalao ajoarriero



Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa de barbacoa

2,50€

Pastelería tradicional



Merengue
galleta
frambuesa
merengue tostado



Felipe
base bizcocho
crema pionono
merengue cremoso secado
al horno



Royal
bizcocho enrollado
crema pastelera
crema tostada



Piña Colada
crema de coco y ron
mousse de piña
gelificado de piña



Oreo
bizcocho de chocolate y malta
mousse de chocolate blanco
galletas oreo y nata



Tiramisú
mousse de mascarpone
bizcocho al café



Red Velvet
bizcocho de remolacha
cremoso de yogur
compota de fresa y remolacha



Petissu Chocolate
masa choux
relleno crema chocolate
baño de trufa



Petissu Fondant
masa choux
relleno crema pastelera
baño fondant



Manta
bizcocho enrollado
crema pastelera
rebozado de coco



Tres Chocolates
bizcocho tierno de chocolate
mousse de chocolate 70%
mousse chocolate blanco
mousse chocolate con leche



Ensaïmada
masa hojaldrada
relleno de nata
almendra laminda



Carrot Cake
bizcocho zanahoria y especias
crema de queso y nueces



San Marcos
bizcocho
mousse de nata y vainilla
yema tostada



Barquillo
masa hojaldrada
relleno crema pastelera



Milhoja Chocolate
crema pastelera
hojaldrada
baño trufa



Milhoja Fondant
crema pastelera
hojaldrada
baño fondant



Sacher
bizcocho sacher
mermelada de cereza
cremoso de chocolate 70%



Queso Frambuesa
mousse de queso
mermelada de frambuesa



Ferrero
dacquoise de alme
interior ferrero
mousse gianduja
baño de chocolate con avellanas



Tartaleta Limón Yuzu
crema de limón y yuzu
galleta
merengue de limón
crema de almendra



todos nuestros productos pueden contener trazas

3,00€

1,50 € Pionono



Pionono
bizcocho calado
crema pastelera y yema tostada



1,50 € Bollería



Croissant



Palmera



Palmera Chocolate



Napolitana



Trenza



Ensaïmada



Suizo



Torta de Manzana

1,70 €

2,20 € Salado



0,50 €

Media noche



Empanadilla carne



Empanadilla atún



Mini pastela árabe

Síguenos en:



www.pionono.com

Tlf: 958 510 105

ysla[®]
PIONONOS
1897

Bebidas

▶ Café	1,40
▶ Cola Cao	1,70
▶ Infusión especial	2,00
▶ Café doble	1,80
▶ Zumo naranja natural	2,50
▶ Taza chocolate	2,50
▶ Batido	1,90
▶ Capuccino	2,10
▶ Café Bombón	2,10
▶ Zumo botellín	1,90
▶ Refresco	2,00

Tostadas

Pan blanco, Chapata, Mollete, Integral, Semillas

	Media	Entera
▶ Tostada: Aceite, mantequilla, tomate, mermelada, pate, roquefort, sobrasada...	0,80	1,30
▶ Tostada especial: 1 ingrediente extra Cada ingrediente extra +0,50€	1,60	2,60
▶ Sandwich mixto:		3,00

www.pionono.com