

Croissants especiales

3,00 €



Relleno de Cheese Cake

3,00 €



Relleno Crema de Choco

3,50 €



Relleno Jamón Curado y Huevo duro

3,50 €



Relleno York, queso y queso fresco

Tostadas Saludables

Media

Entera

Tostada Saludable:

2,90

4,90

Pan blanco, Chapata, Mollete, Integral, Semillas



Queso fresco y tomate cherry



Aguacate, atún y tomate cherry



Hummus y tomate cherry



Crema de Cacahuete y plátano



Aguacate y huevo duro

Síguenos en:



www.pionono.com

Tlf: 958 510 105

2,75€

Pastelería tradicional



Merengue
galleta
frambuesa
merengue tostado



Felipe
base bizcocho
crema pionono
merengue cremoso secado
al horno



Royal
bizcocho enrollado
crema pastelera
crema tostada



Banoffee
tartaleta, compota de plátano
crujiente de cacahuete y cacahutes
fritos, caramelo salado y
trufa de plátano.



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



Tiramisú
mousse de mascarpone
bizcocho al café



Fresa Frambuesa
tartaleta, bizcocho de almendra
mermelada de fresa
crema montada de fresa frambuesa



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



Yogur Frutos Rojos
mousse de yogur
bizcocho con almibar de frambuesa
núcleo de frutos rojos



Carrot Cake
bizcocho zanahoria y especias
crema de queso y nueces



San Marcos
bizcocho
mousse de nata y vainilla
yema tostada



Barquillo
masa hojaldre
relleno crema pastelera



Milhoja Chocolate
crema pastelera
hojaldre
baño trufa



Milhoja Fondant
crema pastelera
hojaldre
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



3,20€



todos nuestros productos pueden contener trazas

1,50 €

Pionono**Pionono**bizcocho calado
crema pastelera y yema tostada

1,60 €

Bollería**Croissant**

1,75 €

**Palmera**

1,75 €

**Palmera Chocolate****Napolitana**

3,20 €

**Ensamada de nata****Ensamada****Suizo**

2,00 €

**Torta de Manzana**

2,50 €

Salado**Media noche**

0,50 €

**Empanadilla carne****Empanadilla atún**

3,00 €

**Mini pastela árabe**

Siguenos en:

www.pionono.com

Tlf: 958 510 105

ysla®

PIONONOS
1897

Bebidas

▶ Café	1,40
▶ Cola Cao	1,80
▶ Infusión especial	2,00
▶ Café doble	2,00
▶ Zumo naranja natural	2,70
▶ Taza chocolate	2,70
▶ Batido	2,20
▶ Capuccino	2,20
▶ Café Bombón	2,20
▶ Zumo botellín	2,10
▶ Refresco	2,40

Tostadas

Media

Entera

Pan blanco, Chapata, Mollete, Integral, Semillas

▶ Tostada: Aceite, mantequilla, tomate, mermelada, pate, roquefort, sobrasada...	0,90	1,70
▶ Tostada especial: 1 ingrediente extra	1,80	3,40
Cada ingrediente extra +0,60€		
▶ Sandwich mixto:		3,50

www.pionono.com

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

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