

Si estás en este lugar es porque
tu destino es disfrutar cada bocado
del plato que llegue a tu mesa,
de disfrutar tu compañía
y de olvidar por completo tu celular.

Bienvenido a La Pausa Restaurante Bar

P

SUSHIS

ROLLOS DE 8 BOCADOS ACOMPAÑADOS DE TERIYAKI Y PONZU LA PAUSA

DRAGÓN ROLL

Rollo de langostinos apanados, masago y mayonesa de ceniza, cubierto con láminas de aguacate.
\$42.000

PHILADELPHIA ROLL

Rollo clásico al estilo philadelphia a base de salmón fresco, queso philadelphia, mayonesa japonesa, puerro crocante y aguacate.
\$40.000

TUNA ROLL

Rollo de atún fresco, pepino, mayonesa japonesa con tope de kanikama.
\$40.000

VEGGIE ROLL

Orellanas crocantes, aguacate, see weed en mayonesa japonesa, queso Philadelphia o queso crema vegano con tope de mayo siracha y puerro crocante.
\$37.000

POKES

DRAGÓN ROLL

Bowl de arroz de sushi, langostinos apanados, masago, mayonesa de ceniza de pimentón, aguacate, edamames y semillas de sésamo.
\$46.000

PHILADELPHIA BOWL

Bowl de arroz de sushi, salmón fresco, queso philadelphia, mayonesa japonesa, puerro crocante, aguacate, edamames y semillas de sésamo.
\$44.000

TUNA BOWL

Bowl de arroz de sushi, atún fresco, pepino, mayonesa japonesa, kanikama, edamames y semillas de sésamo.
\$44.000

HAMBURGUESAS

BACON JAM BURGER

Hamburguesa 100% Angus en pan pretzel, mermelada de tocineta, queso cheddar, mayo ceniza, tomate verde y cogollo europeo.
Acompañada de papas fritas.
\$45.000

CLASSIC BURGER

Hamburguesa 100% Angus con queso cheddar, tocineta, pepinillos y burger sauce (salsa rosa a base de pimentones).
\$38.000

PARRILLA

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, AROS DE CEBOLLA REBOSADOS O ENSALADA LA PAUSA

SOLOMITO MADURADO

250gr de solomito madurado acompañado de chimichurri criollo.
\$64.000

NEW YORK STREAK

300gr de new york steak.
\$128.000

POLLO PARRILLADO

200gr de pechuga de pollo acompañada de chimichurri criollo.
\$51.000

SALMÓN PARRILLADO

200gr de salmón parrillado acompañado de salsa cremosa.
\$74.000

CROQUETAS DE TOFU Y QUINUA

Croquetas de tofu y quinua tricolor acompañado de chimichurri criollo.
\$45.000

SMOKEY RIBS

350gr de costillas San Luis en bbq de la casa.
\$66.000

TABLAS PARA COMPARTIR

TABLA DE MINI BURGERS

ELIGE TUS 2 MINI BURGERS FAVORITAS \$32.000

MINI BURGER ADICIONAL \$17.000

BACON JAM BURGER

Hamburguesa 100% Angus en pan pretzel, mermelada de tocineta, queso cheddar, mayo ceniza, tomate verde y cogollo europeo.

CLASSIC BURGER

Hamburguesa 100% Angus con queso cheddar, tocineta, pepinillos y burger sauce (salsa rosa a base de pimentones).

LA PAUSA BURGER

Hamburguesa 100% Angus con queso cheddar, mayo jalapeño y pepinillos, cebolla crispy, tomate, cogollo europeo y tocineta caramelizada.

VEGGIE BURGER

Hamburguesa de proteína vegetal a base de frijol cabecita negra, cogollo, aguacate, veganesa de berenjenas, queso brie apanado y queso cheddar de almendras.

TABLA DE MINI SANDWICHES

ELIGE TUS 2 MINI SANDWICHES FAVORITAS \$32.000

MINI SANDWICH ADICIONAL \$17.000

SANDWICH DE POLLO AL GRILL

Pollo al grill con tocineta, vegetales encurtidos, cogollos, tomate fresco, mayo de pimentones rostizados en pan de masa madre.

PHILLY CHEESE SANDWICH

Sandwich de carne desmechada en cocción lenta a base de vino tinto con queso cheddar y mayonesa de ceniza de cebolla sobre pan de masa madre.

SANDWICH DE CAMARONES

Camarones apanados, ensalada de repollo, piña caramelizada y alioli sobre pan brioche.

TABLA DE HOT DOGS

ELIGE TUS 3 MINI HOT DOGS FAVORITOS \$24.000

MINI HOT DOG ADICIONAL \$9.000

MINI HOT DOG CLÁSICO

Pan brioche, salchicha americana rellena de queso cheddar, picadillo de tomate verde, guacamole, cebolla y ripio de papa.

MINI HOT DOG PUERRO Y FETA

Pan brioche, salchicha americana rellena de queso cheddar, mayo siracha, puerro caramelizado y queso feta.

MINI HOT DOG AMERICANO

Pan brioche, salchicha americana rellena de queso cheddar, tocineta crispy, queso cheddar, ketchup y mostaza.

ADICIONES PARA TU HOT DOG

Piña caramelizada \$1.500	Puerro crocante \$1.500
Guacamole \$2.500	Picadillo tomate verde \$1.500
Queso cheddar \$2.500	Tocineta crispy \$2.500

TABLA DE MINI CHORIPANES
ELIGE TUS 2 MINI CHORIPANES FAVORITOS \$32.000
MINI CHORIPÁN \$17.000

CHORIPÁN CRIOLLO

Pan baguette, chorizo criollo, chimichurri
La Pausa, mostaza dijón y rúgula fresca.

CHORIPÁN VEGANO

Pan baguette, chorizo vegano criollo, chimichurri
La Pausa, mostaza dijón y rúgula fresca.

TABLA DE TACOS
ELIGE TUS 3 TACOS FAVORITOS \$34.000
TACO ADICIONAL \$12.000

Tortilla de maíz, lechuga, pico de gallo, guacamole, sour cream, mayo de chill habanero, elige tu proteína favorita (carne al pastor, camarones apanados, chicharrón al tajín u orellanas al pastor). Acompañado de miel de jalapeño y limón tahití.

TABLA DE QUESOS MADURADOS
\$128.0000

Queso azul, queso parmessano, queso provolone, queso brie con mermelada de higos, chorizo vela, salami, capocollo, caña de lomo, frutos secos, frutas secas miel de romero, mermelada de durazno y coco, mermelada de pimientos.

PICADITAS / BOCADITOS

EDEMANES LA PAUSA

Edemanes salteados en aceite
de ajonjolí con soya.
\$25.000

CAMARONES Y

CALAMARES REBOSADOS

Camarones y calamares fritos rebosados por
tempura. Acompañados de ají de gulupa,
mayo picante y limón tahití.
\$39.000

FRITOS COSTEÑOS

4 arepitas de huevo,
4 carimañolas, 4 empanaditas.
Acompañados de suero
costeño de la casa y ají de
gulupa.
\$31.000

PAPAS FRITAS LA PAUSA

Base de papas fritas, carne desmechada,
guacamole, pico de gallo, sour cream, queso
rallado y picadillo fresco.
\$28.000

CHICHARRÓN DE ELOTE

Espigas de maíz tierno con tope de queso crema de feta, queso fresco rallado y cebollín.

\$21.000

PATACONES

Elige tus 3 patacones favoritos:
Patacones marinados y fritos con picadillo fresco y queso rallado + proteína a elección (chicharrón al tajín, carne desmechada y orellanas criollas).

Acompañados de suero costeño de la casa.

\$22.000

Patacón adicional \$9.000

FLAUTAS VEGGIES

Tortilla de maíz rellena de vegetales parrillados, orellanas al pastor y guacamole. Gratinadas en queso de almendras.

Acompañadas de miel de jalapeño.

\$31.000

FLAUTAS AL PASTOR

Tortilla de maíz rellena de carne desmechada al pastor, guacamole. Gratinadas con queso mozzarella y parmesano. Acompañadas de miel de jalapeño.

\$34.000

PAPAS FRITAS

Papas fritas con mayonesa de la casa.

\$12.000

POSTRES

Torta de chocolate

\$14.000

Torta de zanahoria

\$14.000

SODAS LA PAUSA

- TROPICALIA (Soda de frambuesas, fresa fresca, zumo de piña y almíbar) \$12.500
- NO ES MOJITO (Soda de sandía, manzana verde fresca, zumo de limón y almíbar de hierbas) \$12.500
- SELVA TROPICAL (Soda romero, mango fresco, zumo de pomelo y miel de jengibre) \$12.500
- TÉ BLACK PEACH (Té negro frío, duraznos, zumo de pomelo y miel de oro) \$12.500
- VERDE MANDARINO (Té verde con chía, limón mandarina y agua de aloe) \$14.000

CAFÉS FRÍOS

- AMANECER
Café frío con zumo de piña, soda de coco y almíbar de clavos y canela \$14.000
- NEVADO DE CAFÉ LA PAUSA
Frapuccino de café con galletas, salsa de chocolate Hersheys, marmelos y chema chantilly \$18.000
- NEVADO DE CAFÉ
Frapuccino de café con aroma a canela \$16.000

SMOOTHIES

- PUNCH
Batido tropical de mango, fresa y naranja \$15.000
- FRESH
Batido de sandía, fresa, limón y agua de aloe \$15.000

BEBIDAS

Agua en botella	\$7.000
Agua con gas en botella	\$7.000
Soda / Bretaña	\$6.500
Té Hatsu	\$9.500
Soda Hatsu	\$9.000
RedBull	\$15.000
Gatorade	\$8.000
Gaerosas Postobón	\$8.000
Coca Cola	\$8.000
Jugos en agua	\$12.000
Jugos en leche	\$14.000
Limonada natural	\$14.000
Limonada de kiwi	\$15.000

BEBIDAS CALIENTES

Café de prensa francesa	\$9.000
Capuccino	\$6.500
Latte	\$7.000
Espresso	\$4.500
Americano.....	\$4.500
Chocolate	\$8.000
Té Chai Latte	\$13.000
Té / Infusiones	\$6.000
Matcha Latte	\$14.500
Leche vegetal (Almendras / Coco)	+\$2.500
Licor de café (Baileys)	+\$4.500

COCTELES LA PAUSA

SWEET GIN (Ginebra, ginger beer y almíbar de vainilla)	\$38.000
MEXICAN MULE (Mezcal 400 conejos, jugo de cranberry, zumo de limón, sal y agave)	\$39.000
GILMETT (Ginebra, zumo de limón, pepino macerado y almíbar)	\$34.000
MIMOSA LA PAUSA (Vino rosado, smirnoff, zumo de limón, jugo de cranberry y almíbar)	\$34.000
SANDÍA TEQUILA (Tequila, sandía fresca, aperol y mix de cítricos)	\$34.000
HEY MAMBO! (Aperol, Mezcal, 400 Conejos, Tequila, Crema de coco y jugo de piña)	\$38.000
MARGARITA LA PAUSA Tequila Prosecco, mix de cítricos y crusta de sal de chiles	\$34.000
CARIBEÑO (Ron Sailor Jerry, mix de cítricos y zumo de pomelo)	\$36.000
SOLSTICIO (Tequila, zumo de naranja, zumo de limón y sirope de granada)	\$32.000
EL NEGRO (Ginebra, Campari y Vermuth Rosso)	\$36.000
MOJITO LA PAUSA (Ron blanco, mix de cítricos, almíbar de hierbas y manzana verde)	\$34.000
APEROL SPRITZ (Aperol y Prosecco)	\$32.000

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Cerveza Heineken	\$12.000
Cerveza Corona	\$14.000
Cerveza Stella Artois	\$14.500
Cerveza Club Colombia (Dorada - Roja - Negra)	\$12.000
Fizzy Rosado	\$18.000
Copa de vino	\$19.000
Jarra de sangría	\$130.000
1/2 Jarra de sangría	\$80.000
Mimosa	\$26.000
Bucket x6 cervezas nacionales	\$60.000
Bucket x6 cervezas importadas	\$70.000

LICORES

Botella de Vino Reservado (Tinto, Rosado o Blanco)	\$78.000
Botella de Vino Las Moras (Tinto, Rosado o Blanco)	\$106.000
Botella de Vino Espumoso	\$96.000
Piba de vino tinto	\$28.000
1/2 Botella de Aguardiente	\$66.000
1/2 Botella de Ron Caldas 5 años	\$89.000
1/2 Botella de Ron Medellín 5 años	\$89.000
Botella de Ron Caldas 8 años	\$160.000
1/2 Botella de Ron Caldas 8 años	\$105.000
Botella de Ron Hechicera	\$340.000
Botella de Tequila 1800	\$390.000
Botella de Tequila Don Julio 70	\$710.000
1/2 Botella de Whiskey Buchanans 12 años	\$210.000
Botella de Whiskey Buchanans 12 años	\$320.000
Botella de Whiskey Jack Daniel's	\$340.000
Botella de Ginebra Hendriks	\$410.000
Botella de Ginebra Tanqueray	\$360.000
Botella de Bailey's	\$131.000

*Algunos de estos licores se venden por trago.