



M A D R I D

PAX

Restaurante y Bar
Centro Cultural de los Ejércitos

Contacto

+34 91 522 23 09
+34 669 42 12 37
+34 682 48 25 01

Oficina central

C/ Gran Vía 13
28013 Madrid

info@paxmadrid.com



VIS PACEM
PARA BELLUM

“El mejor país,
la mejor materia prima”

BIENVENIDOS A UN ESPACIO ÚNICO Y EXCLUSIVO EN PLENO CORAZÓN DE MADRID

PAX Bar y Restaurante se encuentran en la planta baja y segunda, respectivamente, del Centro Cultural de los Ejércitos, coloquialmente conocido como "Casino Militar", en colaboración con la "Asociación Racional de Gastronomía y Ocio (ARGO)", bajo el lema: "El mejor país, la mejor materia prima".



Ubicado en uno de los edificios más emblemáticos del centro de Madrid, destaca por sus numerosos espacios, su ornamentación y decoración, que lo hacen el lugar idóneo para acoger cualquier tipo de velada o acontecimiento que se precie.

ESPACIOS

BAR - CAFETERÍA

Planta 0

DIMENSIONES

Salón Socios: 130 m²

Salón Tertulias: 100 m²

CAPACIDAD SEGÚN CONFIGURACIÓN

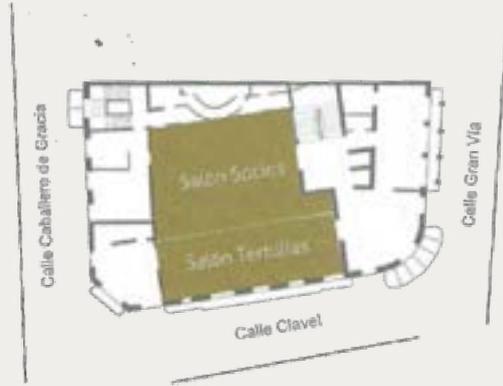
Salón Socios

Comedor	Comedor	Teatro
160 personas	90 personas	140 personas

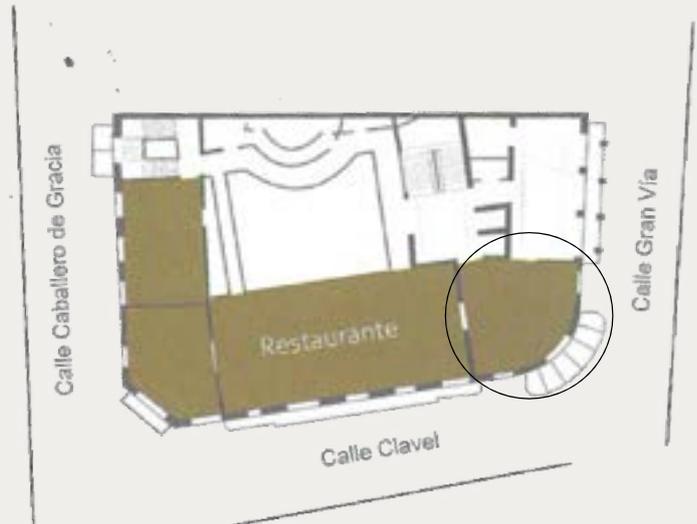
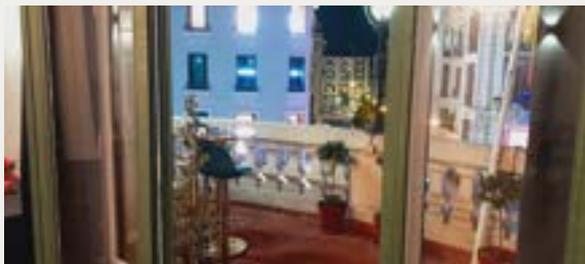
Salón Tertulias

Comedor	Comedor	Teatro
120 personas	50 personas	100 personas

SERVICIOS



SALÓN OVAL



RESTAURANTE

Planta 2

DIMENSIONES

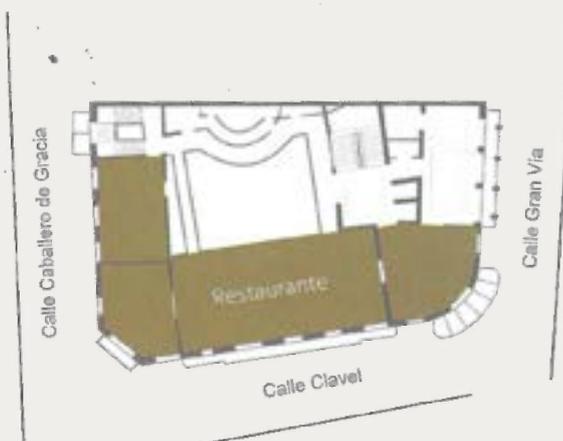
Restaurante: 220 m²

CAPACIDAD SEGÚN CONFIGURACIÓN

Cocktail	Congreso	Teatro
450 personas	250 personas	120 personas

*Posibilidad de alquilar por zonas independientes

SERVICIOS



NUESTRA GASTRONOMÍA

NUESTRA SELECCIÓN DE CAVIAR, PARIS 1925 DE ALEX PATULLE

CAVIAR BAERI

Se obtiene del esturión “Acipenser Baeri” originario del noroeste de Siberia, cuando alcanza la madurez su peso oscila alrededor de los 30 kg, sus huevas son medianas (2,5 – 2,7 mm), de intensidad media, con un sabor fino y fresco con un suave recuerdo a frutos secos.

CAVIAR OSCETRA

Procedente de la especie “Acipenser Gueldenstaedtii” conocido como esturión ruso, originario del Mar Caspio, Mar Negro y Mar de Azov.

Son esturiones de entorno a 200 kg de peso con huevas de tamaño medio-alto (2,9 – 3 mm) Tienen la membrana mas firme de todas las especies, incluso la del famoso “Beluga”, con lo que se conserva y madura mejor. Se muestra firme en boca; una vez rompemos la hueva su textura es mantequilla, ligeramente yodada y con un recorrido largo.

CAVIAR BELUGA

De la especie “Huso-Huso”, el mas grande de todas las especies de esturión; es un pez robusto que puede alcanzar los 4 metros de largo y llegar a pesar 1.000 kg.

Es la variedad de caviar mas cotizado.

Las perlas son grandes, (3,3 – 4 mm de grosor) de texturas suaves y mantecosas. En boca es suave y delicado, muy cremoso, con notas de mantequilla salada, fina y dulce.

- Disponemos de diferentes estuchados bajo demanda.

CARTA

ENTRANTES

Chacinas ibéricas de 1ª bellota "Juan Manuel"

Torta "Pascualete" con frutos rojos

Anchoa especial doble 0 del Cantábrico 8 lomos

Nuestros ahumados únicos de mar y montaña

Croquetas hechas en casa de:

Jamón ibérico de bellota

Bacalao al ajoarriero

El foie de pato... en semi salazón con membrillo y uva roja

Nuestros escabeches caseros de:

Atún Rojo "Balfego"

Perdiz

Verduritas crujientes con queso de cabra y vinagreta de tomate

Ensalada de berros con arenques, remolacha y manzana verde

Ensalada con crujiente de cecina, ricota y vinagreta de mango

Nuestros callos picantitos

Mollejitas de cordero al ajillo

Pimientos del piquillo rellenos de txangurro o de rabo de toro

Fondue de quesos suizos rallada con tuber melanosporum



LOS PESCADOS

Lubina al ajo pescador con salsa de almendras y pimienta verde fresca acompañada de una parmentier de coliflor y wasabi

Bacalao desalado al pil-pil

Merluza ... ¿Cómo le gusta?

Nuestros tartares de:
Atún rojo "Balfego"
Salmón marinado en casa

Lomo de salmón sobre cebiche de ciruelas y salsa tártara

Corvina con vinagreta de tomate y tomillo

LAS CARNES

Carne roja tipo buey (+30 días, nacional)

Presa paleta de ibérico con parmentier de patata trufada

Rabo de toro en guiso tradicional

Solomillo ibérico al gratén de mostaza antigua

Steak tartar clásico o diferente

Carrillera ibérica en su guiso con vino tinto y patatitas confitadas

Tournedo de Solomillo añejo de rubia gallega a la plancha

Fondue de solomillo con ensalada verde y sus salsas



POSTRES HECHOS EN CASA

Tatín de manzana, templado o no, con o sin crema de leche

Blanco y negro de chocolate al aroma de menta

Cremoso de chocolate al ron

Tarta de queso horneada con un toque de idiazábal

Bizcocho caído de chocolate con helado de vainilla

Tarta líquida de Santiago

Fruta de temporada

Torrija casera de pan brioche con helado de violeta

Tarta fina de hojaldre con manzana (20 minutos)

Quesos nacionales

NUESTRAS PROPUESTAS PARA EVENTOS

MENÚ 1

Entrantes individuales:

Ensalada de cecina, ricotta y coulis de mango
Vichyssoise
Croquetas de jamón

Plato principal a elegir:

Merluza a la vinagreta de tomate y tomillo
o
Rabo de toro con patata confitada

Postre

Sorbete de mojito

Precio: 35€ por persona + 10% de IVA

MENÚ 2

Entrantes individuales:

Tal cual de foie con aceite de oliva virgen y sal maldón
Crema de boletus trufada

Plato principal a elegir:

Lubina al ajo pescador con salsa de lima,
pimienta verde y almendras

o

Carrillera ibérica al vino tinto con patata confitada

Postre

Sorbete de mandarina

Precio: 45€ por persona + 10% de IVA

MENÚ 3

Entrantes individuales:

Ahumados de mar y montaña hechos son serrín de abedul,
aceite de oliva y cebollino

Ensalada de berros, arenque marinado, manzana y nueces

Plato principal a elegir:

Corvina en papillote de verduras de temporada

o

Rabo de toro con patata confitada

Postre

Degustación de repostería

Precio: 50€ por persona + 10% de IVA

CÓCTEL 1

Cecina de León en flor con almendras y rúcula
Tabla de quesos nacionales: Majorero e Idiazábal
Aceituna gordal rellena de vermú con piel de naranja
Bolitas de foie con almendras y reducción de Pedro Ximénez
Croquetitas de boletus
Tortilla de patatas hecha en casa
Ahumado de presa ibérica con aceite de oliva y cebollino
Rollito relleno de verduritas con salsa agridulce
Pañuelo relleno de pollo al curry

Postre

Brownie de chocolate negro

Precio: 35€ por persona + 10% de IVA

CÓCTEL 2

Cecina de León en flor con almendras y rúcula
Tabla de quesos nacionales: Majorero e Idiazábal
Bolitas de foie con almendras y reducción de Pedro Ximénez
Croquetas rellenas de jamón ibérico
Tortilla de patata hecha en casa
Tosta de paté de perdiz con polvo de aceituna negra
Crujiente de langostino con salsa de chili dulce
Roast Beef de vaca gallega con salsa Cumberland
Blini de salmón marinado con crema agria y toque de eneldo
Gyoza de pollo y verduras con salsa de soja

Postre

Carrot cake

Precio: 40€ por persona + 10% de IVA

CÓCTEL 3

Jamón ibérico "Juan Manuel" de Guijuelo
Tabla de quesos: Majorero e Idiazábal
Ahumado de pulpo sobre parmentier de patata al pimentón
Chupito de temporada
Bolitas de foie con almendras y reducción de Pedro Ximénez
Cuchara de crujientes con queso de cabra y vinagreta de tomate
Tortilla de patata hecha en casa
Croquetitas de boletus
Roast Beef de vaca gallega con salsa Cumberland
Tartar de salmón marinado
Pañuelo relleno de pollo al curry

Postre

Brocheta de fruta

Precio: 50€ por persona + 10% de IVA