

Algo de Picoteo

Terrina de foie de pato

28 € + d media 16 €

Cecina D.O. de León

28 € + d media 16 €

Chistorra de Navarra con un toque de Albariño

16 € + d media 12 €

Torta Cremosito del Zujar templada

26 € + d media 18 €

Alcachofas en flor con jamón cristalizado

7 € uni. Mínimo dos

Croquetas caseras

Las hacemos de jamón ibérico y de Chipirones en su tinta

3,85 € uni. Mínimo dos

Camembert frito con mermelada de arándanos

7 € uni. Mínimo dos

Crujientes de morcilla en hojaldre con cebolla caramelizada y piñones

7 € uni. Mínimo dos

Hojaldre con pulpo y queso gallego gratinado al horno

8 € uni. Mínimo dos

Ensaladas

Tomate Raf de Almería

Con bonito del norte 22 € Solo de tomate 16 €

Ensalada de Escarola con ajo comino

Escarola con tomate raf, granos de granada, piñones, uvas pasas y salsa de ajo Comino
16 €

Ensalada Verde

Lechuga Gallega, cebolla, tomate y pepino 14 € Con Bonito del Norte 19 €

Burrata

Con tómate raf y nuestro pesto de albahaca 22 €

Con Huevos de Corral

Huevos fritos con pisto

Pisto elaborado en casa con receta manchega
19 €

Huevos rotos

Los Puedes pedir con Jamón o chistorra
19 €

Tortilla de Betanzos

La estrella de las tortillas, la hacemos poco hecha
19 €

Tortilla de Bacalao

La hacemos con nuestro bacalao, desalado en casa tradicionalmente
24 €

Los Guisos y Cuchara de PanXon

Alubias de Tolosa

Prueba a pedir las con un toque de ajito y guindilla

28 € + d media 12 €

Rabo de Toro

Cocinado lentamente a la holgazana

29 €

Albóndigas de Ternera

en salsa Española

26 €

Pescados

Pulpo a la gallega con cachelos

28 €

Almejas a la marinera

29 €

Calamar Nacional de Potera a la plancha

32 €

Calamar Nacional Fritos A la Malagueña

24 €

Bacalao desalado en casa hecho a la parrilla

Con patata cocida, cebolla natural dulce, olivas negras y aceite de oliva virgen

32 €

Bacalao con pisto casero

Nuestro bacalao con salsa de tomate casera

32 €

Rodaballo salvaje a la Gallega

Con patata cocida y refrito de ajos con pimentón de la vera y aceite de oliva

32 €

Rodaballo salvaje a la plancha

Con verduras braseadas y aceite de oliva virgen

32 €

Carnes

Cochinillo de Segovia

En fuente de barro con patatas panaderas

1/4 - 62 €

Cordero lechal

En fuente de barro con patatas panaderas

1/4 delantero con la paletilla - 65 €

Chuletón Gallego

Venta por peso, consultar la lista de chuletones

Solomillo

A la parrilla con patatitas fritas 32 € - Al Foie 39 € - A la Pimienta 36 €

Steak Tartar

de solomillo de ternera gallega

32 €

Rabo de Toro

Cocinado lentamente a la holgazana

29 €

Albóndigas de Ternera

en salsa Española

26 €

Cachopo de ternera

Relleno de Jamón de Teruel y queso Gallego

36 € Para dos personas

Costillar de cerdo asado en nuestro horno de piedra

con salsa barbacoa casera

36 € Para dos personas

Repostería casera

Disfruta en PanXon de la repostería gallega

10€

Arroz con leche

Seguramente el mejor que hayas probado

Tarta de queso al horno

Con helado bañado con nuestra mermelada casera de frambuesas

Tarta Lemon Pie

Tarta de limón con merengue suizo

Filloa Gallega con Pedro Ximénez

Rellena de crema pastelera con helado de vainilla y nueces de Macadamia

Tiramisú, el postre italiano más famoso

Echo en casa, te sorprenderá

Tarta templada de manzanas

La hacemos y horneamos al momento

Hojaldre casero de crema y nata

Lo hacemos en el momento de pedirlo, siempre crujiente

Brownie con nueces de california y cookies

Bañado con chocolate templado, y con helado de vainilla y nueces de macadamia

Torrijas

Famosas y típicas con helado de vainilla

Sorbetes, Fruta y Helados

Café Gourmet

Si no te apetece un postre puedes probar a pedir tu café gourmet

Lo acompañamos de Tejas de Tolosa

6 €

Sorbetes

Los hacemos de Limón o de Mango

9 €

Fruta

Piña natural, Mango, Fresas a su gusto

10 €

Heladería al gusto

Vainilla con nueces de Macadamia

Tarta de queso

Turrón

Chocolate

Limón

9 €

Vino dulce de postre

Pedro Ximénez

8 €

Tokaji

10 €