

·CASA PACO·
T A B E R N A

Autenticamente nuestro

Para abrir boca · Tapas tradicionales

Starters & traditional tapas

	1/4	1/2	R
Gilda de boquerones <i>White anchovy gilda</i>		unidad/unit	2,5€
Gilda de anchoas <i>Anchovy gilda</i>		unidad/unit	3,5€
Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>		10€	19€
Jamón de bellota <i>Acorn-feed iberian ham</i>		15€	29€
Caña de lomo de bellota <i>Acorn-feed iberian pork loin</i>		12€	22€
Chorizo de bellota <i>Acorn-feed iberian chorizo</i>		8€	15€
Salchichón ibérico <i>Acorn-feed iberian salchichón</i>		9€	16€
Surtido ibérico <i>Acorn-feed iberian selection</i>			35€
Cecina de ternera <i>Cured beef</i>		8€	16€
Chicharrones de Cádiz <i>Cádiz style pressed pork belly</i>		7€	14€
Tabla de queso manchego o payoyo <i>Board of manchego or payoyo cheese</i>		7€	14€
Carne con tomate <i>Meat with tomato</i>	3,5€	6,5€	14€
Patatas al alioli estilo Casa Paco <i>Casa Paco style alioli potatoes</i>	3,5€	6,5€	14€
Patatas bravas al estilo Casa Paco <i>Casa Paco style bravas cut fries</i>	4€	7€	14€
Ensaladilla rusa con atún <i>Russian salad with tuna</i>	3,5€	6,5€	14€
Pollo al curry con arroz <i>Curry chicken with rice</i>	4€	7,5€	14€
Croqueta de la casa <i>Casa Paco croquette</i>	2uds 3€	4uds 10€	6uds 16€

Servicio de pan 1,5€ · Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos potenciales, por favor consulte a nuestro personal

	1/4	1/2	R
Puerros confitados <i>Confit leeks</i>	4€	7€	14€
Brioche de steak tartar <i>Steak tartar brioche</i>		unidad/unit	8€
Alcachofa con jamón, foie y aceite picual <i>Artichoke with ham, foie and picual oil</i>	4€	7€	14€
Ensaladilla Casa Paco con tartar de gambas <i>Casa Paco russian salad with prawns tartare</i>	6€	10€	18€
Ensalada de tomate, aguacate y burrata <i>Tomato, avocado and burrata salad</i>			14€
Tortilla de patatas a nuestro estilo <i>Spanish tortilla at our style</i>			6€
Torrezno de Soria con mahonesa de huevos fritos <i>Soria style pork cracklings with fried egg mayonnaise</i>	4€	8€	15€
Pan bao de pollo con mayo kimchi <i>Chicken bao bun with kimchi mayo</i>		unidad/unit	4€
Gyozas de pollo <i>Chicken gyozas</i>	2uds 3,5€		12uds 8€
Tartar de atún con crema de ajo negro <i>Tuna tartare with black garlic cream</i>		10€	18€
Anchoas del Cantábrico 00 <i>Cantabrian anchovy 00</i>		unidad/unit	3,5€
Anchoa de Santoña <i>Santoña anchovy</i>		unidad/unit	4,5€

Algo más contundente
For a heartier appetite

Rabo de toro con patatas y verduras <i>Oxtail with fries and vegetables</i>		18€
Solomillo de ternera con patatas <i>Beef tenderloin with potatoes</i>		32€
Carrillada de cerdo en salsa <i>Braised pork cheeks in sauce</i>		22€
Rulada de pollo en su jugo y verduras <i>Chicken roulade on his own jus and vegetables</i>		16€
Lomo de atún con arroz salteado <i>Tuna loin with sautéed rice</i>		26€

Filete de lubina a la plancha con verduras	21€
<i>Grilled sea bass fillet with vegetables</i>	
Cachopo de ternera con jamón serrano y mahonesa de trufa	19€
<i>Veal cachopo stuffed with serrano ham and cheese with truffle mayonnaise</i>	
Especial del día	consultar
<i>Special of the day</i>	<i>ask our staff</i>

La zona dulce

The sweet zone

Tarta de queso con frutos rojos	5€
<i>Cheesecake with red berries</i>	
Tarta de manzana	5€
<i>Apple cake</i>	
Coulant de chocolate con helado de café	8€
<i>Chocolate coulant with coffee ice cream</i>	
Flan de huevo	5€
<i>Traditional egg flan</i>	
Selección de bombones helados para compartir	10€
<i>Assorted chocolate ice cream bonbons</i>	

La felicidad es una sobremesa larga con las personas adecuadas.
— Antonio Gala

CASA PACO.
T A B E R N A