CASA PACO

TABERNA

Auténticamente nuestro

Para abrir boca · Tapas tradicionales

Starters & traditional tapas

	1/4	1/2	R
Gilda de boquerones *White anchovy gilda*		*unidad/unit* **2,5€**	
Gilda de anchoas *Anchovy gilda*		*unidad/unit* **3,5€**	
Anchoas de Santoña en mariposa *Butterflied Santoña anchovy*		*3uds* **12€**	
Boquerón marinado en mariposa *Butterflied white anchovy*		*3uds* **12€**	
Jamón de bellota *Acorn-feed iberian ham*			**29€**
Caña de lomo de bellota *Acorn-feed iberian pork loin*			**19€**
Chorizo de bellota *Acorn-feed iberian chorizo*			**13€**
Salchichón ibérico *Acorn-feed iberian salchichón*			**15€**
Cecina de ternera *Cured beef*			**16€**
Chicharrones de Cádiz *Cádiz style pressed pork belly*			**10€**
Tabla de queso 3 o 5 cortes *Board of cheese 3 or 5 cuts*		**21€**	**28€**
Chistorra al infierno *Fiery chistorra*			**7,5€**
Croqueta de la casa *Casa Paco croquette*		*4uds* **10€**	**15€**
Patatas bravas al estilo Casa Paco *Casa Paco style bravas cut fries*		**7€**	**14€**
Ensalada de pimientos asados con ventresca *Roasted pepper salad with tuna belly*	**4€**	**7€**	**14€**
Higaditos de pollo al ajillo *Garlic chicken livers*	**4€**	**7,5€**	**15€**

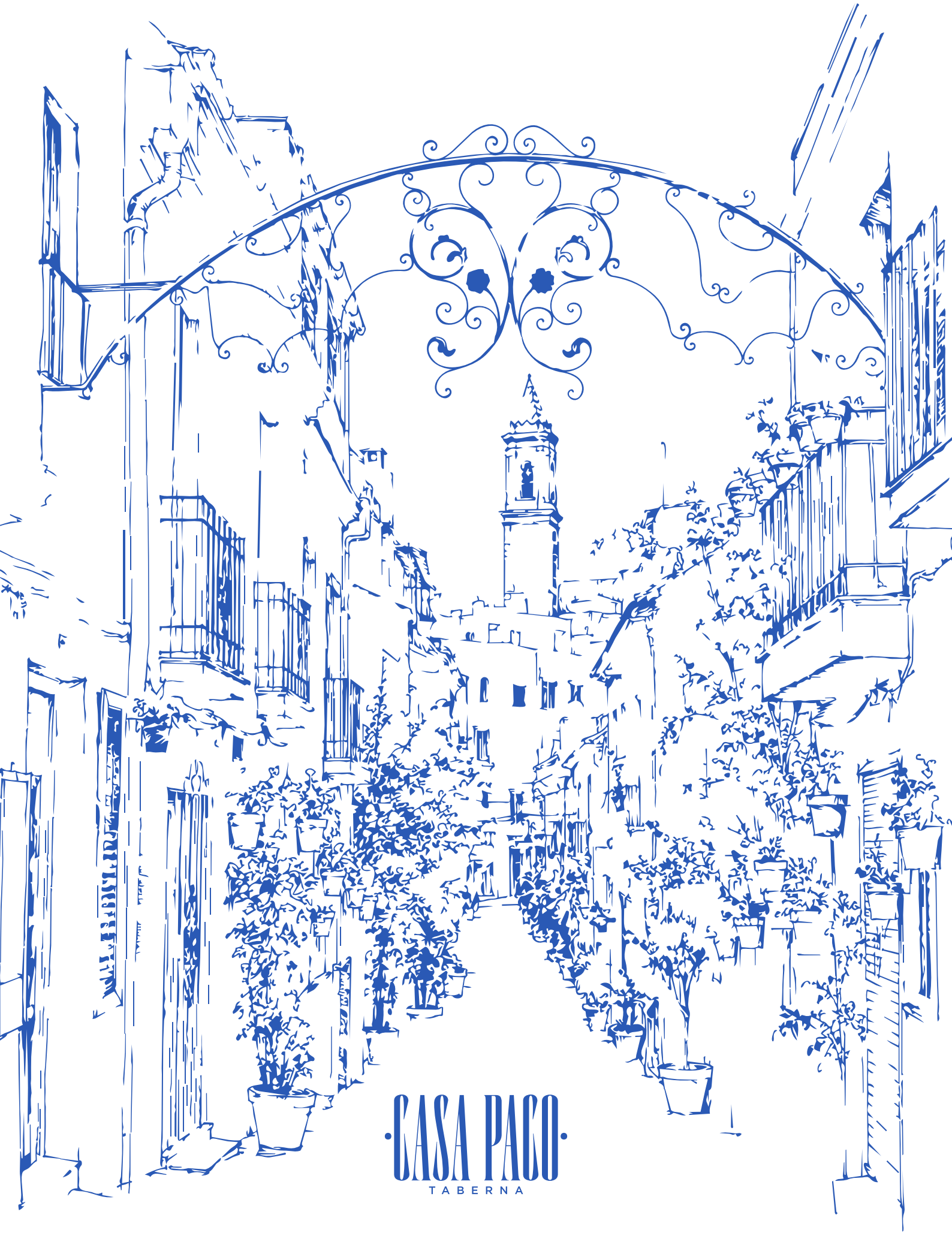
Servicio de pan 1,5€ · Todos nuestros precios incluyen I.V.A.
Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos potenciales, por favor consulte a nuestro personal

La zona gourmet
Gourmet zone

	1/4	1/2	R
Brioche de steak tartar *Steak tartar brioche*		*unidad/unit*	**8€**
Pan Bao de pollo Kentucky *Kentucky style chicken bao bun*		*unidad/unit*	**7€**
Taco de ternera *Beef taco*		*unidad/unit*	**8€**
Alcachofa con jamón, foie y aceite picual *Artichoke with ham, foie and picual oil*		**8€**	**16€**
Ensaladilla Casa Paco con tartar de gambas *Casa Paco russian salad with prawns tartare*		**10€**	**18€**
Ensalada verde con queso azul, manzana, avellanas y vinagreta PX *Green salad with blue cheese, apple, hazelnuts and PX vinaigrette*			**14€**
Torrezno de Soria con mahonesa de huevos fritos *Soria style pork cracklings with fried egg mayonnaise*		**9€**	**15€**
Gyozas de pollo *Chicken gyozas*	*3uds* **7€**	*6uds*	**12€**
Langostinos en tempura con salsa sweet chilli y ciruela roja *Tempura prawn with sweet chilli and red plum sauce*		*5uds*	**12€**
Tartar de atún con crema de ajo negro *Tuna tartare with black garlic cream*		**12€**	**20€**

Algo más contundente
For a heartier appetite

Mollejas Casa Paco *Casa Paco sweetbreads*	**23€**
Medallones de solomillo de ternera con salsa de la casa *Beef tenderloin medallions with house sauce*	**28€**
Secreto de papada ibérica con patatas y pimientos del Padrón *Iberian pork jowl with potatoes and Padrón peppers*	**25€**
Lomo de salmón con curry rojo thai y verduras *Tuna loin with sautéed vegetables*	**21€**
Alitas estilo Korea *Korean style chicken wings*	**16€**
Filete de lubina a la plancha con verduras *Grilled sea bass fillet with vegetables*	**23€**
Cachopo de ternera con jamón serrano y mahonesa de trufa *Beef cachopo with serrano ham and truffle mayonnaise*	**21€**


CASA PACO
TABERNA