

Pa "picar algo"

Anxoves d'Ondarroa macerades	7,40
Amanida "Paco Meralgo"	8,15
Amanida de ventresca, tomàquet i ceba	9,60
"Burratina" amb tomàquet i "pesto"	12,60
Pernil 100% Ibèric tallat a mà	17,05
Assortit d'ibèrics	14,70
Bunyols de bacallà (peça)	2,40
Croquetes de pollastre i pernil (peça)	2,65
Croquetes de sípia "Obama" (peça)	2,65
Bomba Paco Meralgo (peça)	3,80
Flor de carbassó amb mozzarella (peça)	5,55
"Pajaritos de la huerta" amb Romesco	4,65
Patates bravíssimes	5,55
Espàrrecs verds a la graella amb Romesco	8,15
Escalivada de la casa amb arengada fumada	8,70
"Carpaccio" de vedella amb vinagreta de mostassa i "foie"	10,50
Bacallà esqueixat amb olives Kalamata	15,25
"Pavias" (Bacallà arrebossat)	10,25
Seitons arrebossats	8,05
Xipirons a la malaguenya	16,30
Truiteta de camarons	3,30
Mandonguilla de sípia a l'estil d'Angel Belmonte	5,35
Espardenyes Andalusia o planxa	27,05
"Txangurro" de bou de mar gallec	15,25
Navalles de les "Islas Cies" a la planxa	14,70
"Zamburiñas" al forn (quan el mar ho permeti)	13,70
Ostra de Guillemet N°3 (peça)	5,10
Ostra gegant de la Ría de Arousa (peça)	8,95
Cloïssa fina de Carril (peça)	9,70
Cargols de punxa	12,30
Escopinyes de "Las Rías" a la planxa	14,45
Vieira al forn o planxa (peça)	14,70
Tataki de tonyina fresca amb vinagreta de poma i "teriyaki"	16,00
Tartar de salmó fresc amb soja	11,80
Pop de roca amb ceba confitada	10,25
Gambes fresques "al ajillo"	26,80
Gambes de Palamós a la planxa (100gr.)	30,00
Escamarlans frescos a la planxa (100gr.)	25,00

Sugerències
PACO MERALGO



Carxofes fregides del Prat	7,50
Ensaladilla russa del dia	6,45
Rossinyols de temporada saltats amb ou i pernil ibèric	11,80
Anguila fumada, patata i cansalada ibèrica	15,50
Xipirons saltats amb mongetes de Santa Pau	16,00
Carpaccio de Toro (ventresca) amb Edamame i mostassa	16,30
Truita oberta de gamba fresca	18,10
Tartar de tonyina vermella al natural	16,00
Ceviche d'Orada salvatge	20,60

.....
TAMBÉ DISPOSEM DE PEIX SALVATGE
JUST ARRIBAT DE LES LLOTGES,
PREGUNTI AL NOSTRE SERVEI
.....

Pa Carnívors

Cua de bou amb Parmentier	10,75
Fricandó amb carreoles	10,50
Costelletes de cabrit a la milanesa o planxa	11,80
Steak tartar al plat	14,70
Caneló de pularda rustida de la casa	15,50
Daus de filet "al ajillo"	16,00
Daus de filet al pebre negre	16,00
Llom alt de Wolowina de Irlanda (280gr.)	28,40

Montaditos

Salmó fumat Carpièr	6,30
"Piripi"	4,30
Bikini de sobrassada Maldonado	5,90
"Mollete" de llom ibèric	7,80
"Pepito" de vedella	9,70
"Bikini" Italoibèric	4,30
Brie fos	4,20
Steak Tartar	4,30
Foie amb pa de fruits secs	7,60

.....
**ATENCIÓ ALS NOSTRES ARROSSOS DE PARAULA,
NOMÉS MIGDIES**
.....