



## Pa “picar algo”

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Anxoves d’Ondarroa macerades                                   | 8,65  |
| Amanida de ventresca, tomàquet i ceba                          | 12,00 |
| Amanida Vitalis, ruca, espinacs, remolatxa, alvocat i sardines | 12,10 |
| Burratina, tomàquet de temporada i pesto                       | 16,30 |
| Pernil 100% Ibèric tallat a mà                                 | 20,25 |
| “Tiradito” de llomet ibèric                                    | 18,30 |
| Bunyols de bacallà (peça)                                      | 3,40  |
| Croquetes de pollastre i pernil (peça)                         | 3,30  |
| Croquetes de sípia “Obama” (peça)                              | 3,40  |
| Bomba Paco Meralgo (peça)                                      | 5,20  |
| Flor de carbassó amb mozzarella (peça)                         | 6,70  |
| “Pajaritos de la huerta” amb Romesco                           | 7,50  |
| Patates bravíssimes                                            | 6,90  |
| Tires d’albergínia fregida amb miso                            | 7,50  |
| Assortit de verdures de temporada amb Romesco                  | 9,95  |
| Escalivada de la casa amb arengada fumada                      | 10,80 |
| “Carpaccio” de vedella amb vinagreta de mostassa i “foie”      | 18,15 |
| Bacallà esqueixat                                              | 18,20 |
| “Pavías” (Bacallà arrebossat)                                  | 12,75 |
| Seitons arrebossats                                            | 9,90  |
| Xipirons a la malaguenya                                       | 22,50 |
| Truiteta de camarons                                           | 4,40  |
| Mandonguilla de sípia a l’estil d’Ángel Belmonte               | 9,80  |
| Cuixetes de pollastre en escabetx de la casa                   | 13,75 |
| Costelletes de conill fregides amb all i julivert              | 16,30 |
| Navalles de les “Islas Cíes” a la planxa                       | 18,40 |
| “Zamburiñas” al forn (quan el mar ho permeti)                  | 17,05 |
| Ostra de Guillemet N°3 (peça)                                  | 6,90  |
| Ostra Mitjana de la Ría de Arousa (peça)                       | 8,75  |
| Cargols de punxa                                               | 15,30 |
| Escopinyes de “Las Rías” al vapor                              | 19,50 |
| Vieira al forn o planxa (peça)                                 | 18,40 |
| Tataki de tonyina fresca amb vinagreta de poma i “teriyaki”    | 19,90 |
| Tartar de salmó fresc amb soja                                 | 14,70 |
| Kokotxas de lluç a la romana                                   | 23,15 |
| Gambes fresques “al ajillo”                                    | 34,90 |
| Gambes de Palamós a la planxa (100gr.)                         | 39,50 |
| Escamarlans frescos a la planxa (100gr.)                       | 33,75 |



Carta  
d'al·lèrgens

## Sugeriments PACO MERALGO



|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Carxofes fregides del Prat</b>                              | 9,00  |
| <b>Ensaladilla russa del dia</b>                               | 8,20  |
| <b>“Cazón” adobat</b>                                          | 17,10 |
| <b>Brioix de Txangurro amb ceba encurtida i maionesa</b>       | 16,30 |
| <b>Pop a la planxa amb espinacs i vel de cansalada ibèrica</b> | 19,80 |
| <b>Mongetes de Santa Pau amb xipirons</b>                      | 23,60 |
| <b>Toro soasat amb Sriracha i alga Nori</b>                    | 22,05 |
| <b>Truita oberta de bacallà</b>                                | 15,30 |
| <b>Truita oberta de gamba fresca</b>                           | 21,40 |
| <b>Tartar de tonyina vermella al natural</b>                   | 19,90 |
| <b>Cebiche d’Orada salvatge</b>                                | 28,65 |

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

## Pa Carnívors

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Cua de bou amb Parmentier                    | 17,60 |
| Fricandó amb carreroles                      | 17,95 |
| Costelletes de cabrit a la milanesa o planxa | 14,70 |
| Steak tartar al plat                         | 19,40 |
| Caneló de pularda rustida de la casa         | 19,30 |
| Daus de filet “al ajillo”                    | 19,90 |
| Daus de filet al pebre negre                 | 19,90 |
| Llom alt de Wolowina d’Irlanda (280gr.)      | 37,60 |

## Montaditos

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Salmó fumat                            | 7,70  |
| “Piripi”                               | 5,40  |
| Mollete de sobrassada Maldonado i Brie | 7,90  |
| Bao de panxeta ibèrica                 | 8,15  |
| “Pepito” de vedella                    | 12,60 |
| “Bikini” Italoibèric                   | 5,40  |
| Brie fos                               | 5,30  |
| Steak Tartar                           | 6,30  |
| Foie amb pa de fruits secs             | 9,70  |

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

Els productes de la pesca de consum en cru han estat congelats prèviament segons la normativa per garantir la prevenció d'Anisakis.  
No podem garantir l'absència de traces d'al·lèrgogens a causa de possibles contaminacions creuades a la nostra cuina.

IVA inclòs

## PA ACABAR



|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Mousse de Maracujà                                       | 5,80  |
| Rebosteria variada (peça)                                | 2,80  |
| Trufes gelades (peça)                                    | 2,20  |
| Tap de Cadaqués                                          | 4,80  |
| Torradeta de Santa Teresa                                | 6,50  |
| "Tocinillo de cielo" Flamet de la casa                   | 6,05  |
| Canyes farcides de crema (peça)                          | 3,20  |
| "Montadito de Madagascar"                                | 3,00  |
| Crema catalana                                           | 6,20  |
| Gelats de la casa<br>(Preguntar pels sabors disponibles) | 6,30  |
| Maduixetes del bosc amb gelat de coco                    | 10,10 |
| Tiramisú de la casa                                      | 7,40  |
| Recuit de drap de Fonteta                                | 7,35  |

.....  
TOTS ELS CAFÈS  
ELABORATS AMB "ILLY CAFE"  
.....

P.X. Ximénez-Espinola 75cl.

 87,15

Pedro Ximenez

 9,75

IVA inclòs