

Pa “picar algo”

Anxoves d’Ondarroa macerades	8,25
Amanida “Paco Meralgo”	9,20
Amanida de ventresca, tomàquet i ceba	11,40
“Burratina” amb tomàquet i “pesto”	15,00
Pernil 100% Ibèric tallat a mà	19,25
“Tiradiro” de llomet ibèric	17,40
Bunyols de bacallà (peça)	2,85
Croquetes de pollastre i pernil (peça)	3,05
Croquetes de sípia “Obama” (peça)	3,05
Bomba Paco Meralgo (peça)	4,55
Flor de carbassó amb mozzarella (peça)	6,25
“Pajaritos de la huerta” amb Romesco	5,70
Patates bravíssimes	6,25
Tires d’albergínia fregida amb miso	6,70
Assortit de verdures de temporada amb Romesco	9,15
Escalivada de la casa amb arengada fumada	10,30
“Carpaccio” de vedella amb vinagreta de mostassa i “foie”	12,45
Bacallà esqueixat	17,30
“Pavias” (Bacallà arrebossat)	12,15
Seitons arrebossats	9,40
Xipirons a la malaguenya	19,40
Truiteta de camarons	3,90
Mandonguilla de sípia a l’estil d’Angel Belmonte	6,30
Costelletes de conill fregides amb all i julivert	15,70
Espardenyes Andalusà o planxa	33,15
Navalles de les “Islas Cíes” a la planxa	17,50
“Zamburiñas” al forn (quan el mar ho permeti)	16,25
Ostra de Guillemet N°3 (peça)	6,00
Ostra Mitjana de la Ría de Arousa (peça)	8,35
Cloïssa fina de Carril (peça)	11,50
Cargols de punxa	14,65
Escopinyes de “Las Rías” al vapor	17,25
Vieira al forn o planxa (peça)	17,50
Tataki de tonyina fresca amb vinagreta de poma i “teriyaki”	18,95
Tartar de salmó fresc amb soja	14,00
Kokotxas de lluç a la romana	22,05
Gambes fresques “al ajillo”	31,55
Gambes de Palamós a la planxa (100gr.)	35,00
Escamarlans frescos a la planxa (100gr.)	29,00

Suggerències
PACO MERALGO



Ensaladilla russa del dia	7,35
Carxofes fregides del Prat	8,25
Brioix de Txangurro amb ceba encurtida i maionesa	15,75
Pop a la planxa amb éspinacs i vel de cansalada ibèrica	17,30
Mongetes de Santa Pau amb xipirons	19,40
Toro soasat amb Sriracha i alga Nori	21,00
Truita oberta de bacallà	14,60
Truita oberta de gamba fresca	20,60
Tartar de tonyina vermella al natural	18,95
Ceviche d’Orada salvatge	24,45

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

Pa Carnívors

Cua de bou amb Parmentier	12,80
Fricandó amb carreroles	12,45
Costelletes de cabrit a la milanesa o planxa	14,00
Steak tartar al plat	17,50
Caneló de pularda rustida de la casa	18,40
Daus de filet “al ajillo”	18,95
Daus de filet al pebre negre	18,95
Melós de vedella amb porros i Kimchi	22,65
Llom alt de Wolowina de Irlanda (280gr.)	33,70

Montaditos

Salmó fumat Carpier	7,30
“Piripi”	5,10
Mollete de sobrassada Maldonado i Brie	7,50
Bao de panxeta ibèrica	7,75
“Pepito” de vedella	11,50
“Bikini” Italoibèric	5,10
Brie fos	5,00
Steak Tartar	5,10
Foie amb pa de fruits secs	9,00

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