

menús de grupos

Reservas: **923 21 89 93** ~ info@casapaca.com

CASA  PACA

RESTAURANTE



Plaza del Peso, 10 y San Pablo, 1 ~ 37001 Salamanca. España
Reservas: 923 21 89 93 - 605 97 97 20 ~ info@casapaca.com

www.casapaca.com



menú 1

Entrantes a compartir

Tomate toro asado a baja temperatura sobre crema de queso curado Durius.
Canutillos de cecina de vaca, foie y membrillo con pistacho verde.
Calamares de potera a la andaluza con ali oli suave.

Segundos individuales

(A elegir: entre una carne o un pescado fresco del día).

Pescados:

Lomo de lubina asada, remolacha, espinacas y calabaza con pipas y reducción de soja.
Dados de merluza a la romana con sala tártara.

Carnes:

Roast Beeff de ternera asada en su jugo con patatas y boniatos a las cinco especias.
Pierna de cordero deshuesada con P.X. orejones y crema de queso cabra.

Postre para compartir

Tiramisú.
Arroz con leche caramelizado.

Vinos y Café

Vino de la casa (tinto y blanco).
Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **42** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ info@casapaca.com



menú 2

Entrantes a compartir

Milhojas de verduras asadas, queso de mozzarella, albahaca y avellana.
Revuelto de espárragos trigueros, jamón ibérico y cherry confitado.
Salteado de chipirones de anzuelo, cebollita dulce y crujiente de arroz negro.

Segundos individuales

(A elegir: entre una carne o un pescado fresco del día).

Pescados:

Lomo de lubina asada con berberechos y salsa de limón.
Rodaballo al horno sobre patata panadera y trigueros.

Carnes:

Extra hamburguesa, boletus y huevo trufado con base de pan de maíz.
Tostón asado al estilo tradicional con patata panadera y reducción de sus jugos.

Postre a elegir

Tarta fina de manzana, helado de vainilla y almendra tostada.
Crema de natillas caramelizada con barquillo de Tolosa.

Vinos y Cafés

Vino de la casa (tinto y blanco).
Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **45** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ info@casapaca.com



menú 3

Entrantes a compartir

Tabla de ibéricos y cuñas de queso curado con pan cristal y croquetas de boletus.
Mousse de foie con coulis de frutos rojos y mango.

Segundos individuales

(A elegir: entre una carne o un pescado fresco del día).

Pescados:

Dados de rape a la andaluza con mayonesa de soja y cremoso de aguacate.
Hojaldre de merluza de pintxo con gulas, gambas y salsa de piquillos.

Carnes:

Carré de lechazo asado a la mantequilla de romero con timbal de patata rota
y pimiento rojo asado.
Entrecot de res a la pimienta con patatas fritas y piquillos.

Postre a elegir

Torrija Casa Paca con helado de canela.
Nido de fruta de la pasión con helado de chocolate.

Vinos y Cafés

Vino de la casa (tinto y blanco).
Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **48** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ info@casapaca.com



menú 4

Entrantes a compartir

Alcachofa confitada, salsa de cítricos y polvo de ibérico.
Quiché de boletus, panceta crujiente y espuma de yema de caserío.
Canelón de bogavante gratinado con bechamel de su coral y micro pisto.

Segundos individuales

(A elegir: entre una carne o un pescado fresco del día).

Pescados:

Lomo de lubina a la plancha, crema de puerros, puntillitas fritas y aceite de cebollino.
Taco de bacalao confitado al ajo arriero, guisantes y huevo a baja temperatura.

Carnes:

Medallón de solomillo de res al Valdeón con patata paja y pimiento rojo a la brasa.
Chuletillas de cabrito lechal a la brasa con patatinas aliñadas y piquillo asado.

Postre a elegir

Ponche segoviano con helado de frambuesa.
Trufa de chocolate y helado de fruta de la pasión.

Vinos y Cafés

Vino de la casa (tinto y blanco).
Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **52** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ info@casapaca.com



menú 5

Entrantes a compartir

Patas y codos de bogavante en tempura con mayonesa de wakame.
Cazuelita de vieiras y gambas a la marinera.
Gamba cristal con yema de caserío.

Segundos individuales

(A elegir: entre una carne o un pescado fresco del día).

Pescados:

Rodaballo asado con langostinos y verduritas al curry verde.
Lomo de merluza de pintxo, cremoso de patata y escabeche de percebes.

Carnes:

Solomillo Wellington fondo oscuro y maruja.
Paletilla de cabrito asada al estilo tradicional, patata panadera y su jugo de asado.

Postre a elegir

Mousse de crema inglesa y helado de café Illy con garrapiñados.

Vinos y Cafés

Vino de la casa (tinto y blanco).
Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **65** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ info@casapaca.com