

# *menús de grupos*

Reservas: 923 21 89 93 ~ [info@casapaca.com](mailto: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](mailto:info@casapaca.com)

[www.casapaca.com](http://www.casapaca.com)



## menú 1

### **Entrantes individuales**

Carpaccio de solomillo de res de 48 meses.  
Pimiento relleno de rabo de vaca.  
Chipirón de anzuelo con arroz rojo y cebolla caramelizada.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Brocheta de rape negro a la parrilla.  
Lomo de lubina a la espalda.

#### *Carnes:*

Albóndigas de solomillo de vaca con salsa curry.  
Entrecot de res de más de 48 meses.

### **Postre para compartir**

Surtido de postres.

### **Vinos y Café**

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



Nota: El precio por persona es de **36** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)



## menú 2

### **Entrantes individuales**

Yemas de erizo de mar y changurro.  
Chipirón de anzuelo con arroz rojo y cebolla caramelizada.  
Alcachofa a la parrilla con foie y reducción de cítricos.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Merluza de pintxo Ondarreta.  
Lomo de lubina a la bilbaína.

#### *Carnes:*

Nuestra extra hamburguer con patatas fritas.  
Cochinillo asado.

### **Postre a elegir**

Torrija de La Casa con helado de café.  
Tatín de manzana.

### **Vinos y Cafés**

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



Nota: El precio por persona es de **38** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)



## menú 3

### **Entrantes a compartir**

Tabla de ibéricos con nuestro pan cristal.

### **Entrantes individuales**

Croquetas de jamón ibérico.

Callos a nuestro estilo.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Dados de merluza de pintxo alabardadas.

Taco de rape negro a la parrilla.

#### *Carnes:*

Chuletillas de cabrito lechal a la brasa.

Carrilleras de vaca asada con salsa de Oporto.

### **Postre a elegir**

Torrija con helado de café.

Nido de chocolate.

### **Vinos y Cafés**

Vino de la casa (tinto y blanco).

Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **40** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)





## menú 4

### **Entrantes a compartir**

Chipirón de anzuelo con arroz rojo y cebolla caramelizada.

### **Entrantes individuales**

Tomate toro asado a baja temperatura con salta de queso Durius.  
Boletus a la plancha con berberechos.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Lomo de lubina a la bilbaína.  
Kokotxas de bacalao al pil-pil.

#### *Carnes:*

Chuletillas de cabrito lechal a la brasa.  
Solomillo de res de más de 48 meses.

### **Postre a elegir**

Torrija con helado de café.  
Nido de chocolate.

### **Vinos y Cafés**

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](mailto:info@casapaca.com)



## menú 5

### ***Entrantes a compartir***

Tabla de ibéricos con nuestro pan cristal.  
Calamares de potera a la andaluza.

### ***Tapas individuales***

Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi.  
Kokotxas de bacalao alabardadas.

### ***Segundos individuales***

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

#### *Pescados:*

Merluza de pintxo gratinada.  
Rodaballo al horno con patata asada.

#### *Carnes:*

Solomillo de res de más de 48 meses.  
Carrilleras de vaca asada con salsa de Oporto y parmentier de patata.

### ***Postre a elegir***

Torrija con helado de café.  
Tiramisú.

### ***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](mailto:info@casapaca.com)



## menú 6

### **Entrantes a compartir**

Jamón ibérico cortado a cuchillo con nuestro pan cristal.  
Ensalada de canónigos con micuit, jamón de pato y vinagreta de tomate.  
Carpaccio de solomillo de res de 48 meses y queso Durius.  
Calamares de potera a la andaluza.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi.  
Besugo de Tarifa al horno.

#### *Carnes:*

Paletilla de cabrito lechal asada al horno con patatas panadera.  
Chuleta de vaca de más de 48 meses con patatas fritas.

### **Postre a elegir**

Torrija con helado de café.  
Oro negro.

### **Vinos y Cafés**

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



Nota: El precio por persona es de **50** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)



## menú 7

### **Entrantes a compartir**

Jamón ibérico Único de Blázquez con nuestro pan cristal.  
Anchoas planchada doble cero con pan cristal.  
Alcachofas de temporada a la parrilla con reducción de cítricos.  
Pimiento relleno de rabo de vaca.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Taco de merluza de pintxo a la plancha.  
Lomo de lubina a la bilbaína.

#### *Carnes:*

Solomillo de vaca de más de 48 meses.  
Paletilla de cabrito lechal asada al horno con patatas panadera.

### **Postre a elegir**

Torrija con helado de café.  
Bombón Tres Texturas.

### **Vinos y Cafés**

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



Nota: El precio por persona es de **53** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)





## menú 8

### **Entrantes a compartir -un plato para cada 4 personas-**

- Jamón ibérico de bellota.
- Carpaccio de carabineros con canónigos y piñones.
- Gambas blancas de Huelva a la plancha.
- Almejas gallegas a la marinera.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

- Dorada a la bilbaína.
- Salmón a la plancha con salsa tártara.
- Merluza a la plancha con aceite de cebollino.
- Rodaballo a la plancha.
- Rape a la plancha o en salsa verde con berberechos y gambas.

#### *Carnes:*

- Tostón asado al estilo de Castilla.
- Cabrito cochifrito o paletilla de cabrito asada.
- Solomillo de buey a la plancha.
- Entrecot de ternera.

### **Postre a elegir**

Degustación de vasitos y miniaturas.

### **Vinos y Cafés**

Magnum Conde de San Cristóbal.  
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](mailto:info@casapaca.com)



## menú 9

### **Degustación platos al centro -un plato para cada 4 personas-**

Jamón ibérico de bellota.

Carpaccio de carabineros con canónigos y piñones.

Almejas gallegas a la sartén con gambas blancas y el jugo de sus cabezas.

Cochas de merluza de pincho en salsa verde.

Gambas blancas de Huelva a la plancha, ajillo o cocida.

### **Segundos individuales**

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

#### *Pescados:*

Merluza a la plancha con aceite de cebollino.

Rodaballo a la plancha.

#### *Parrillada de carne trinchada:*

Chuletón de res de más de 48 meses, entrecot de ternera y chuletillas de cabrito.

### **Postre**

Degustación de vasitos y miniaturas.

### **Vinos y Cafés**

Marqués de Riscal, blanco.

Marqués de San Cristóbal Crianza, tinto.

Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **78** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)



## menú 10

### **Degustación platos al centro -un plato para cada 4 personas-**

Jamón ibérico de bellota.

Tabla de quesos surtidos de Castilla y León.

### **Mariscada fría para cada 4 personas**

4 almejas finas de ría, abiertas a cuchillo.

4 ostras gallegas.

4 gambas blancas de Huelva.

### **Mariscada caliente para cada 4 personas**

4 langostinos de Sanlúcar a la plancha.

4 gambas rojas a la plancha.

4 carabineros.

4 berberechos a la plancha.

### **Parrillada de carne trinchada**

Chuletón de res de más de 48 meses, solomillo de res y chuletillas de cabrito.

### **Postre**

Degustación de vasitos y miniaturas.

### **Vinos y Cafés**

Terras Gauda, blanco.

Marqués de Vargas Reserva, tinto.

Agua, pan y café.



Nota: El precio por persona es de **150** Euros

Reservas: 923 21 89 93 ~ 605 97 97 20 ~ [info@casapaca.com](mailto:info@casapaca.com)