



NUESTRA

CAR  
TA





## — PLATOS DE CUCHARA —

Lunes - Lentejas con chorizo fresco de Alejandro y morcilla <i>Monday - Lentils with cured pork sausage and black pudding</i>	12,00 €
Martes - Fabada asturiana con su compango <i>Tuesday - Asturian Fabada (Bean and pork stew with assorted smoked meats)</i>	18,00 €
Miércoles - Cocido clásico al estilo Casa Paca <i>Wednesday - Casa Paca's classic Stew with its garnish</i>	25,00 €
Jueves - Patatas guisadas con cabrito <i>Thursday - Stewed potatoes with little goat</i>	18,00 €
Viernes - Fabes con almejas <i>Friday - Beans with clams</i>	18,00 €



## MENÚ DEL DÍA 29,00 €

## — SOPAS Y CREMAS —

Crema de Marisco <i>Shellfish Cream</i>	13,00 €
Sopa Castellana <i>Castilian Soup</i>	11,00 €
Sopa de Verduras <i>Vegetable Soup</i>	11,00 €
Salmorejo cordobés (con todos sus sacramentos) <i>Cordoban salmorejo (with garnish)</i>	13,00 €

SI TIENE USTED ALGUNA **ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA**  
**CONSULTE A NUESTRO METRE.**





## — ENTRANTES FRIOS —

Anchoa de Santoña, con tomate italiano seco	27,00 €
<i>Anchovies from Santoña served with dried Italian tomatoes</i>	
Espárragos de Navarra "Cojonudos" a las dos salsas	20,00 €
<i>King-size white asparagus from Navarra in a two-sauce style</i>	
Taco de micuit de pato con pan de cebolla, pasas y mermelada	22,00 €
<i>Duck micuit taco with onion bread, raisins and marmalade</i>	
Carpaccio de buey con AOVE, vinagre de Jerez y queso Durlus rallado	20,00 €
<i>Ox carpaccio with extra virgin olive oil, sherry vinegar and grated Durlus cheese</i>	
Carpaccio de gamba blanca de huelva	22,00 €
<i>White prawn carpaccio</i>	
Tabla surtida de Ibéricos	20,00 €
<i>Iberian hams assortment</i>	
Tabla de surtido de Quesos Tierra de Sabor de Castilla y León	18,00 €
<i>Assortment of gourmet cheeses (Castile and Leon "Land of Taste" certificate of origin)</i>	
Pan cristal con aceite y tomate	5,00 €
<i>Crystal bread served with olive oil and tomato</i>	

### LAS CHACINAS DE LA GAMA "ÚNICO" DE BLÁZQUEZ *BLÁZQUEZ'S "ÚNICO" ASSORTMENT OF CURED COLD MEAT*

Jamón Ibérico de bellota "Gran Reserva"	25,00 €
<i>Cured Iberian acorn ham "Grand Reserve"</i>	
Lomo Ibérico de bellota	25,00 €
<i>Cured Iberian acorn pork loin</i>	
Chorizo Ibérico de bellota	18,00 €
<i>Cured Iberian acorn pork sausage</i>	
Salchichón Ibérico de bellota	18,00 €
<i>Cured Iberian acorn pork spicy sausage</i>	

SI TIENE USTED ALGUNA **ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA**  
**CONSULTE A NUESTRO METRE.**



## — ENTRANTES GALIENTES —

Angulas de Aguinaga (100 grs.)	130,00 €
<i>Glass eels from Aguinaga (100 gr)</i>	
Gamba blanca de Huelva al ajillo, plancha o cocida	29,00 €
<i>White prawns from Huelva in a garlic sauce/grilled/cooked</i>	
Almejas babosa (a la marinera, sartén o salsa verde)	30,00 €
<i>Slug clams (marinated, fried or in green sauce)</i>	
Berberechos de la ría al vapor	25,00 €
<i>Steamed cockles</i>	
Calamar de Potera a la andaluza	26,00 €
<i>Potera squids in the Andalusian style</i>	
Chipirones de costa a la plancha con cebolla caramelizada	25,00 €
<i>Grilled baby cuttlefish with caramelized onion</i>	
Yemas de erizo con txangurro y parmesano	23,00 €
<i>Sea urchin yolks served with Brown crab and Parmesan cheese</i>	
Boletus Edulis a la plancha con huevo campero	23,00 €
<i>Grilled boletus edulis (mushrooms) served with country eggs</i>	
Foie fresco con cebolla caramelizada, salsa agridulce y pan cebolla	25,00 €
<i>Fresh foie gras with caramelized onions, sweet and sour sauce and onion bread</i>	
Tomate toro asado a baja temperatura con crema de queso Durius	16,00 €
<i>Crystal bread served with olive oil and tomato</i>	
Espárragos frescos de Tudela confitados y asados a la parrilla	19,00 €
<i>Grilled confitted fresh white asparagus from Tudela</i>	
Pimientos rellenos de rabo de toro (4 unidades)	20,00 €
<i>Peppers filled with bull's tail (4 portions)</i>	
Croquetas caseras de jamón Ibérico	16,00 €
<i>Iberian ham croquettes (8 portions)</i>	
Mollejas de vaca salteadas con piquillo y cebolla rosa	20,00 €
<i>Sauteed beef sweetbreads with piquillo peppers and pink onion</i>	
Guiso de callos de Casa Paca, con patas y morro	16,00 €
<i>Stew of callus of Paca House, with legs and snout</i>	
Alcachofas confitadas a la brasa, con vinagreta de cítricos y salsa rossini	22,00 €
<i>Charcoal-grilled artichokes served with citrus vinaigrette and Rossini sauce</i>	
Parrillada de verduras del día, con suave salsa romesco	19,00 €
<i>Fresh vegetables barbecue served with smooth Romesco sauce</i>	

SI TIENE USTED ALGUNA **ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA CONSULTE A NUESTRO METRE.**





## — ENSALADAS —

Ensalada de aguacate, naranja y piñones <i>Avocado, orange and pine nuts salad</i>	16,00 €
Ensalada de brotes tiernos y langostinos con vinagreta de fresa <i>Young sprouts salad with king prawns and strawberry vinaigrette</i>	16,00 €
Ensaladilla rusa "Doña Pilar" con langostinos y anchoas de Santoña <i>Spanish potato salad with king prawns and anchovies from Santoña</i>	16,00 €
Ensalada de canónigos con micuit y jamón de pato <i>Lamb's lettuce salad served with micuit and duck ham</i>	17,00 €
Ensalada Casa Paca <i>"Casa Paca" mixed salad</i>	15,00 €
Ensalada de Maruja (según temporada) <i>Maruja lettuce salad (seasonal)</i>	12,00 €
Tomate Otello aliñado y cebolla rosa y boniato <i>Otello tomato served with pink onion and sweet potato</i>	16,00 €

## — MARISCOS Y BIVALVOS —

Gamba roja de Palamós <i>Red prawns from Palamós</i>	S/P/M
Langostinos frescos de "Sanlúcar" (cocido o plancha) <i>Fresh king prawns from Sanlúcar (boiled or grilled)</i>	S/P/M
Almeja fina de carril (cruda o a la sartén) <i>Thin clams (raw or fried)</i>	S/P/M
Carabinero (unidad) <i>Red Shrimp</i>	S/P/M
Ostras (unidad) <i>Oyster</i>	S/P/M

S/P/M Pescados precio según mercado y temporada

S/P/M Price according to market and seasonal fish

\* El metre informará de otros mariscos, según mercado y temporalidad

\* The head waiter will inform the customers about other shellfish, depending on market and season availability

**SI TIENE USTED ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA ALIMENTARIA  
CONSULTE A NUESTRO METRE.**



## — PESCADOS FRESCOS —

Merluza de pincho (salsa verde, dados a la romana o plancha)	26,00 € •
<i>Line-caught hake (in green sauce, diced or grilled)</i>	
Cogote de merluza de pincho a la bilbaína	27,00 € •
<i>Line-caught hake nape in the Bilbao style</i>	
Rape negro (salsa verde, dados a la romana o plancha)	28,00 € •
<i>Black monkfish (in green sauce, diced or grilled)</i>	
Cocochas de merluza en salsa verde, romana o ajillo	32,00 € •
<i>Hake barbels in green sauce, diced or garlic</i>	
Salmón a la plancha con salsa Tártara	25,00 € •
<i>Grilled salmon served with tartar sauce</i>	
Dorada a la espalda	23,00 € •
<i>Grilled gilt-head sea bream</i>	
Lubina a la bilbaína	27,00 € •
<i>Sea bass in the Bilbao style</i>	
Rodaballo (al horno o a la plancha)	29,00 € •
<i>Grilled or roasted turbot</i>	
Lenguado francés a la plancha / menier	29,00 € •
<i>French sole (grilled / battered with lemon and parsley)</i>	
Atún rojo suavemente marcado, con cebolla rosa confitada y parmentier de patata	27,00 €
<i>Red tuna served with confitted onion pink and potato parmentier</i>	
Besugo grande y de ración (a la espalda o al horno)	S/P/M
<i>Grilled or roasted red sea bream (full or portions)</i>	
Lamprea a la bordelosa en su sangre	Según temporada
<i>Sea lamprey in its blood and bordelesa sauce</i>	

• Pescados habituales All-season fish

S/P/M Pescados precio según mercado y temporada

S/P/M Price according to market and seasonal fish

Nuestros pescados son frescos, nacionales y de mar

All the fish we serve are fresh, domestic and come from the sea

El metre informará de otros pescados, según mercado y temporalidad

The head waiter will inform the customers about other fish, depending on market and season availability

SI TIENE USTED ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA ALIMENTARIA CONSULTE A NUESTRO METRE.





## — CARNES Y ASADOS —

Chuleta de res, -más de 48 meses- a la brasa (individual)	29,00 €
<i>Charcoal-grilled beef chop –over 48 months old</i>	
Chuleta de res, -más de 48 meses, media curación- a la brasa - ideal 2 personas - (aprox. 1 kg)	60,00 €
<i>Charcoal-grilled beef chop –over 48 months old – medium cured (1 kg approx)</i>	
Chuleta de Rubia Gallega -media curación-, a la brasa (precio/kg)	64,00 €
<i>Charcoal-grilled Galician beef chop – medium cured (price/Kg)</i>	
Solomillo de res, -más de 48 meses-, a la parrilla	28,00 €
<i>Grilled beef sirloin steak –over 48 months old</i>	
Entrecot de res, -más de 48 meses-	27,00 €
<i>Beef fillet steak –over 48 months old</i>	
Paletilla de cabrito asado con patata panadera	27,00 €
<i>Roasted young goat shoulder served with sliced potatoes</i>	
Chuletillas de cabrito a la brasa	26,00 €
<i>Charcoal-grilled young goat chops</i>	
Presa ibérica "Único de Blázquez" a la parrilla	24,00 €
<i>Grilled Iberian pork filets with mushrooms and cream sauce</i>	
Cochinillo asado con patata panadera	27,00 €
<i>Roasted suckling pig served with sliced baked potatoes</i>	
Carrilleras de vaca estofadas	25,00 €
<i>Slow cooked beef cheeks</i>	
Cabrito cuchifrito	24,00 €
<i>Fried little goat</i>	
Extra hamburguesa de solomillo de res Casa Paca	20,00 €
<i>Casa Paca beef sirloin extra burger</i>	

SI TIENE USTED ALGUNA **ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA**  
**CONSULTE A NUESTRO METRE.**





## — TARTAS Y POSTRES —

Trufas de chocolate	6,50 €
<i>Chocolate truffles</i>	
Flan de Huevo al Caramelo	6,50 €
<i>Homemade cream caramel</i>	
Crema de natillas caramelizadas	6,50 €
<i>Caramelized custard cream</i>	
Leche frita	6,50 €
<i>Homemade "Fried Milk"</i>	
Torrija tradicional al estilo "Casa Paca"	8,00 €
<i>Traditional French toast-style "Casa Paca"</i>	PREMIO MEJOR TORRIJA III CONCURSO SALAMANCA
Tatín de manzana	6,50 €
<i>Apple tatin</i>	
Tarta de yogurt	6,50 €
<i>Yogurt cake</i>	
Helados variados (limón, mandarina, frambuesa, pistacho)	6,50 €
<i>Mixed ice-cream (lemon, mandarine, raspberry, pistachio)</i>	
Sorbete de helados naturales	6,50 €
<i>Natural ice-cream sorbet</i>	
Surtido de postres (mínimo 2 personas)	25,00 €
<i>Selection of Desserts (for at least 2 people)</i>	
Tarta de queso con nueces, miel y galleta de mantequilla	6,50 €
<i>Cheesecake with nuts, honey and biscuits</i>	
Oro negro. Isla de chocolate negro con núcleo de fresa y guanaja 83%	6,50 €
<i>Black gold - a black chocolate island with a strawberry and guanaja (83%) heart</i>	
Bombón tres texturas de chocolate	6,50 €
<i>A triple texture chocolate bonbon</i>	
Tiramisú: café, licor y queso mascarpone	6,50 €
<i>Tiramisu; coffee, liqueur and mascarpone cheese</i>	
Ponche segoviano (mazapán, crema pastelera, azúcar y bizcocho)	6,50 €
<i>Traditional and typical dessert of Segovia (Marzipan, cream cake, sugar and cake)</i>	

SI TIENE USTED ALGUNA **ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA**  
**CONSULTE A NUESTRO METRE.**