



Pa "picar algo"

Anxoves d'Ondarroa macerades	6,20
Amanida "Paco Meralgo"	6,95
Amanida de ventresca, tomàquet i ceba	8,40
"Burratina" amb tomàquet i "pesto"	10,90
Pernil ibèric de Guijuelo tallat a mà	12,30
Assortit d'ibèrics	8,95
Llonganissa de Vic	4,90
Bunyols de bacallà (peça)	2,05
Croquetes de pollastre i pernil (peça)	1,95
Croquetes de sípia "Obama" (peça)	2,20
Bomba Paco Meralgo (peça)	3,20
Flor de carbassó amb mozzarella (peça)	4,85
"Tempura" de verduretes, "teriyaki" i sèsam	8,10
Patates bravíssimes	4,80
Espàrrecs verds a la graella amb romesco	5,85
"Carpaccio" de vedella amb vinagreta de mostassa i "foie"	9,00
Carpaccio de bacallà	7,50
Bacallà esqueixat amb olives Kalamata	13,20
"Pavias" (Bacallà arrebossat)	8,90
Seitons arrebossats	5,95
Xipirons a la malaguenya	14,25
Truiteta de camarons	2,90
Mandonguilla de sípia a l'estil d'Angel Belmonte	4,60
Espardenyes Andalusia o planxa	23,50
"Txangurro" de bou de mar galleg	13,20
Navalles de les "Islas Cíes" a la planxa	12,90
"Zamburiñas" al forn (quan el mar ho permeti)	9,80
Cloïssa fina de Carril (peça)	8,15
Cargols de punxa	10,80
Escopinyes de "Las Rías" a la planxa	12,60
Vieira al forn o planxa (peça)	12,80
Tonyina fresca amb vinagreta de poma i "teriyaki"	11,85
Tartar de salmó fresc amb soja	10,20
Pop de roca amb ceba confitada	8,90
Llagostins cruixents amb salsa de soja	9,90
Gambes fresques "al ajillo"	19,75
Gambes de Palamós a la planxa (100gr.)	22,00
Escamarlans frescos a la planxa (100gr.)	19,00
Xipirons saltats amb mongetes de Santa Pau	14,00
Filet de rap a la planxa	15,00

Suggerències
PACO MERALGO



Gaspaxo andalús	 5,50  9,90
Amanida fresca de lleties amb la seva vinagreta	6,65
Ensaladilla russa del dia	5,65
Els autèntics pebrots de Padrón	7,50
Rossinyols frescos de temporada	10,25
Tartar de llobarro salvatge amb salsa d'estragó	19,90
Truita oberta de gamba fresca	15,80

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

Pa Carnívors

Costelletes de conill amb all i julivert	7,85
Cua de bou amb patata morter	9,50
Fricandó amb carreroles	8,40
Costelletes de cabrit a la milanesa o planxa	10,20
Steak tartar al plat	12,95
Daus de filet "al ajillo"	13,90
Daus de filet al pebre negre	13,90
Entrecot "Black Angus" de Nebraska (250gr.)	27,50

Montaditos

Salmó marinat Paco Meralgo	3,70
Albergínia escalivada amb anxova	3,60
"Piripi"	3,80
"Pepito" de vedella	8,40
"Bikini" Italoibèric	3,85
Brie fos	3,45
Camembert amb pebre negre	3,65
Steak Tartar	3,85
Foie amb pa de fruits secs	6,50

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



HISTORIA DE PACO MERALGO

– Veo que aquí hay una venta interesante - dijo el mozo de espuelas mientras repasaba la guía gastronómica del más famoso fabricante de ruedas de carro del reino.

– Y está cerca: Buen vino, excelentes guisados y cocidos... es la venta Paco Meralgo.

– Pues vamos allá, pa comer algo - resolvió el rey Adolfo X "El Tripero".

La comitiva real llegó a la venta, donde Paco, el ventero, recibió al monarca con un vasito de buen tinto.

– Sed bienvenido, Majestad. Tomad este vinito pa hacer asiento.

Como el viento levantaba mucho polvo y las moscas estaban muy pesadas, Paco tapó el vaso con una rodaja de chorizo.

– ¿Y eso? - preguntó el rey.

– Es la tapa - respondió satisfecho el mesonero.

Adolfo X "El Tripero" se tomó el vino de un trago y seguidamente, se zampó la rodaja de chorizo.

– ¡Qué vino! ¡Qué choricito!

Y antes de que Paco se retirara, el rey exclamó: ¡Paco! ¡Otro vinito! ¡Pero con tapa! ¿Eh?

A partir de aquel momento una orden real de obligado cumplimiento instaba a todas las ventas del reino servir los vinitos con tapa a todos aquellos que entraran, ya fuera pa beber algo.....O pa comer algo.



PACO MERALGO

