



PA COMER ALGO

Tapas to share

Marinated "Ondarroa" anchovies	6,20
"Paco Meralgo" salad	6,95
Tuna salad with tomato and onion	8,40
"Burratina" with tomato and pesto	10,90
Hand cut bellota cured ham	12,30
Iberian sausage assortment	8,95
Vic cured pork sausage	4,90
Cod fritters (unit)	2,05
Chicken and ham croquettes (unit)	1,95
Cuttlefish "Obama" croquettes (unit)	2,20
"Bomba Paco Meralgo", big spicy meat ball (unit)	3,20
Courgette flowers with Mozzarella cheese (unit)	4,85
Seasonal vegetables "tempura", teriyaki and sesame	8,10
"Patatas bravas" potatoes in hot sauce	4,80
Grilled green asparagus with "romesco"	5,85
Veal "carpaccio" with duck foie gras and mustard vinaigrette	9,00
Cod "carpaccio"	7,50
Cod salad with tomato and Kalamata olives	13,20
"Pavias" strips of salt cod in batter	8,90
Fresh anchovies in batter	5,95
Deep fried baby squid	14,25
"Camaron" omelette (small prawns)	2,90
Cuttlefish meatball Angel Belmonte's style	4,60
Espardenyes Andalusia or grilled	23,50
Txangurro (Galician crab)	13,20
Grilled razor clams	12,90
Baked baby scallops (when sea permits)	9,80
Live "Carril" big clams (unit)	8,15
Sea snails	10,80
Grilled cockles	12,60
Grilled or baked scallop (unit)	12,80
Fresh tuna with apple vinaigrette and teriyaki	11,85
Fresh salmon tartar with soya sauce	10,20
Local octopus with candied onion	8,90
Crunchy shrimps with soya sauce	9,90
Fresh red prawns fried in garlic	19,75
Grilled red prawns from Palamós (100gr.)	22,00
Grilled small local lobsters (100gr.)	19,00
Sautéed baby squid with "Santa Pau" beans	14,00
Fresh grilled monkfish fillet	15,00

Our suggestions PACO MERALGO



Andalusian gazpacho	🍷 5,50 🍽️ 9,90
Fresh lentils salad with its vinaigrette	6,65
Fresh Russian salad	5,65
Padron peppers	7,50
Fresh local mushrooms (Cantharellus)	10,25
Fresh sea bass tartar with tarragon sauce	19,90
Open fresh prawn's omelette	15,80

.....
ALSO DAILY WILD FISH
ACCORDING TO THE MARKET
.....

For meat lovers

Rabbit's cutlets with garlic and parsley	7,85
Stewed oxtail with mashed potatoes	9,50
Veal fricandeau with mushrooms	8,40
Grilled or breaded kid goat cutlets	10,20
Steak tartar dish	12,95
Chunks of garlic beef fillet	13,90
Chunks of black pepper beef fillet	13,90
Nebraska's black angus steak (250gr.)	27,50

"Montaditos" (on bread)

Marinated salmon "Paco Meralgo"	3,70
Grilled aubergine with anchovy	3,60
"Piripi"	3,80
"Pepito" fried veal sandwich	8,40
"Italoibérico" bellota ham and cheese sandwich	3,85
Melted Brie	3,45
Camembert with black pepper	3,65
Steak Tartar	3,85
Foie with nuts's bread	6,50

.....
AVAILABLE PAELLA ONLY AT LUNCH
TIME WHEN OUR CHEF DECIDES
.....

VAT included



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



PACO MERALGO

