



PA COMER ALGO

Pa picar algo

Anchoas de Ondarroa maceradas	6,20
Ensalada Paco Meralgo	6,95
Ensalada de ventresca, tomate y cebolla	8,40
Burratina con tomate y pesto	10,90
Jamón ibérico de Guijuelo cortado a mano	12,30
Surtido de ibéricos	8,95
Longaniza de Vic	4,90
Buñuelos de bacalao (pieza)	2,05
Croquetas de pollo y jamón (pieza)	1,95
Croquetas de sepia "Obama" (pieza)	2,20
Bomba Paco Meralgo (pieza)	3,20
Flor de calabacín y mozzarella (pieza)	4,85
Tempura de verduritas, teriyaki y sésamo	8,10
Patatas bravísimas	4,80
Espárragos verdes a la parrilla con romesco	5,85
Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y foie	9,00
Carpaccio de bacalao	7,50
Bacalao "esqueixat" con aceitunas Kalamata	13,20
Pavías (Bacalao rebozado)	8,90
Boquerones rebozados	5,95
Chipirones a la malagueña	14,25
Tortillita de camarones	2,90
Albóndiga de sepia al estilo de Ángel Belmonte	4,60
"Espardenyes" andaluza o plancha	23,50
Txangurro de buey de mar gallego	13,20
Navajas de las Islas Cíes a la plancha	12,90
Zamburiñas al horno (cuando el mar lo permita)	9,80
Almeja fina de Carril (pieza)	8,15
Cañaíllas	10,80
Berberechos de Las Rías a la plancha	12,60
Vieira al horno o plancha (pieza)	12,80
Atún fresco con vinagreta de manzana y teriyaki	11,85
Tartar de salmón fresco con soja	10,20
Pulpo de roca con cebolla confitada	8,90
Langostinos crujientes con salsa de soja	9,90
Gambas frescas al ajillo	19,75
Gambas de Palamós a la plancha (100gr.)	22,00
Cigalas frescas a la plancha (100gr.)	19,00
Chipirones salteados con judías de Santa Pau	14,00
Filete de rape a la plancha	15,00

Sugerencias PACO MERALGO



Gazpacho andaluz	🍷 5,50 🍽️ 9,90
Ensalada fresca de lentejas con su vinagreta	6,65
Ensaladilla rusa del día	5,65
Los auténticos pimientos de Padrón	7,50
"Rossinyols" (Cantharellus) de temporada	10,25
Tartar de lubina salvaje con salsa de estragón	19,90
Tortilla abierta de gamba fresca	15,80

.....
TAMBIÉN DISPONEMOS DE PESCADO SALVAJE
RECIÉN LLEGADO DE LAS LONJAS,
PREGUNTE A NUESTRO SERVICIO
.....

Pa Carnívoros

Costillitas de conejo con ajo y perejil	7,85
Rabo de buey con patata mortero	9,50
"Fricandeau" con senderuelas	8,40
Costillitas de cabrito a la milanesa o plancha	10,20
Steak tartar al plato	12,95
Dados de solomillo al ajillo	13,90
Dados de solomillo a la pimienta negra	13,90
Entrecot "Black Angus" de Nebraska (250gr.)	27,50

Montaditos

Salmón marinado Paco Meralgo	3,70
Berenjena "escalivada" con anchoa	3,60
"Piripi"	3,80
Pepito de ternera	8,40
Bikini Italoibérico	3,85
Brie fundido	3,45
Camembert con pimienta negra	3,65
Steak Tartar	3,85
Foie con pan de frutos secos	6,50

.....
ATENCIÓN A NUESTROS ARROCES DE VIVA VOZ,
SÓLO MEDIODÍAS
.....



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

