




NUESTRA

CAFÉ










— PLATOS DE CUCHARA —

Lunes - Lentejas con chorizo fresco de Alejandro y morcilla <i>Monday - Lentils with cured pork sausage and black pudding</i>	14,00 €
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>	15,00 €
 Sopa Castellana <i>Castilian Soup</i>	13,00 €
Sopa de Verduras <i>Vegetable Soup</i>	12,00 €
 Salmorejo cordobés (con todos sus sacramentos) <i>Cordoban salmorejo (with garnish)</i>	13,00 €

Pan y Servicio: 2,50 €/persona. Precios con IVA incluido.
Bread and Service: €2.50/person. Prices with VAT included.



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO









SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES



— ENTRANTES FRIOS —

- | | | |
|---|--|---------|
|  | Anchoa de Santoña, con tomate italiano seco
<i>Anchovies from Santoña served with dried Italian tomatoes</i> | 27,00 € |
| | Espárragos de Navarra "Cojonudos" a las dos salsas
<i>King-size white asparagus from Navarra in a two-sauce style</i> | 22,00 € |
|  | Taco de micuit de pato con pan de cebolla, pasas y mermelada
<i>Duck micuit taco with onion bread, raisins and marmalade</i> | 24,00 € |
|  | Carpaccio de buey con AOVE, vinagre de Jerez y queso Durius rallado
<i>Ox carpaccio with extra virgin olive oil, sherry vinegar and grated Durius cheese</i> | 24,00 € |
|  |  Carpaccio de gamba blanca de Huelva
<i>White prawn carpaccio</i> | 25,00 € |
|  | Tabla surtida de Ibéricos
<i>Iberian hams assortment</i> | 24,00 € |
|  | Tabla de surtido de Quesos Tierra de Sabor de Castilla y León
<i>Assortment of gourmet cheeses
(Castile and Leon "Land of Taste" certificate of origin)</i> | 20,00 € |
|  | Pan cristal con aceite y tomate
<i>Crystal bread served with olive oil and tomato</i> | 6,00 € |

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

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Jamón Ibérico de bellota "Gran Reserva"
<i>Cured Iberian acorn ham "Grand Reserve"</i> | 29,00 € |
|  | Lomo Ibérico de bellota
<i>Cured Iberian acorn pork loin</i> | 27,00 € |
|  | Chorizo Ibérico de bellota
<i>Cured Iberian acorn pork sausage</i> | 20,00 € |
|  | Salchichón Ibérico de bellota
<i>Cured Iberian acorn pork spicy sausage</i> | 20,00 € |

Pan y Servicio: 2,50 €/persona. Precios con IVA incluido.
Bread and Service: €2.50/person. Prices with VAT included.

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










— ENTRANTES CALIENTES —

  	Angulas de Aguinaga (100 grs.) <i>Glass eels from Aguinaga (100 gr)</i>	140,00 €
 	Gamba blanca de Huelva al ajillo, plancha o cocida <i>White prawns from Huelva in a garlic sauce/grilled/cooked</i>	33,00 €
  	Almejas babosa (a la marinera, sartén o salsa verde) <i>Slug clams (marinated, fried or in green sauce)</i>	33,00 €
 	Berberechos de la ría al vapor <i>Steamed cockles</i>	33,00 €
   	Calamar de Potera a la andaluza <i>Potera squids in the Andalusian style</i>	29,00 €
  	Chipirones de costa a la plancha con cebolla caramelizada <i>Grilled baby cuttlefish with caramelized onion</i>	27,00 €
  	Yemas de erizo con txangurro y parmesano <i>Sea urchin yolks served with Brown crab and Parmesan cheese</i>	24,00 €
	Boletus Edulis a la plancha con huevo campero <i>Grilled boletus edulis (mushrooms) served with country eggs</i>	25,00 €
	Foie fresco con cebolla caramelizada, salsa agridulce y pan cebolla <i>Fresh foie gras with caramelized onions, sweet and sour sauce and onion bread</i>	28,00 €
	Tomate toro asado a baja temperatura con crema de queso Durius <i>Low-temperature roasted tomato with Durius cheese cream</i>	20,00 €
	Espárragos frescos de Tudela confitados y asados a la parrilla <i>Grilled confitted fresh white asparagus from Tudela</i>	22,00 €
		<small>*Según temporada *Seasonal product</small>
	Pimientos rellenos de rabo de toro (4 unidades) <i>Peppers filled with bull's tail (4 portions)</i>	22,00 €
 	Croquetas de jamón Ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	16,00 €
	Mollejas de vaca salteadas con piquillo y cebolla rosa <i>Sauteed beef sweetbreads with piquillo peppers and pink onion</i>	20,00 €
	Guiso de callos de Casa Paca, con patas y morro <i>Stew of callus of Paca House, with legs and snout</i>	19,00 €
	Alcachofas confitadas a la brasa, con vinagreta de cítricos y salsa rossini <i>Charcoal-grilled artichokes served with citrus vinaigrette and Rossini sauce</i>	22,00 €
 	Parrillada de verduras del día, con suave salsa romesco <i>Fresh vegetables barbecue served with smooth Romesco sauce</i>	21,00 €












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> | 17,00 € |
|  | Ensalada de brotes tiernos y langostinos con vinagreta de fresa
<i>Young sprouts salad with king prawns and strawberry vinaigrette</i> | 17,00 € |
|     | Ensaladilla rusa "Doña Pilar" con langostinos y anchoas de Santoña
<i>Spanish potato salad with king prawns and anchovies from Santoña</i> | 17,00 € |
| | Ensalada de canónigos con micuit y jamón de pato
<i>Lamb's lettuce salad served with micuit and duck ham</i> | 18,00 € |
|  | 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 bonito
<i>Otello tomato served with pink onion and tuna</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

Pan y Servicio: 2,50 €/persona. Precios con IVA incluido.

Bread and Service: €2.50/person. Prices with VAT included.



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES



— PESCADOS FRESCOS —

	Merluza de pincho (salsa verde, dados a la romana o plancha) <i>Line-caught hake (in green sauce, diced or grilled)</i>	30,00 € •
	Cogote de merluza de pincho a la bilbaína <i>Line-caught hake nape in the Bilbao style</i>	28,00 € •
	Rape negro (salsa verde, dados a la romana o plancha) <i>Black monkfish (in green sauce, diced or grilled)</i>	30,00 € •
	Cocochas de merluza en salsa verde, romana o ajillo <i>Hake barbels in green sauce, diced or garlic</i>	34,00 € •
	Salmón a la plancha con salsa Tártara <i>Grilled salmon served with tartar sauce</i>	30,00 € •
	Dorada a la espalda <i>Grilled gilt-head sea bream</i>	30,00 € •
	Lubina a la bilbaína <i>Sea bass in the Bilbao style</i>	30,00 € •
	Rodaballo (al horno o a la plancha) <i>Grilled or roasted turbot</i>	30,00 € •
	Lenguado francés a la plancha / menier <i>French sole (grilled / battered with lemon and parsley)</i>	30,00 € •
	Atún rojo suavemente marcado, con cebolla rosa confitada y parmentier de patata <i>Red tuna served with confitted onion pink and potato parmentier</i>	30,00 €
	Besugo grande y de ración (a la espalda o al horno) <i>Grilled or roasted red sea bream (full or portions)</i>	S/P/M
	Lamprea a la bordelosa en su sangre <i>Sea lamprey in its blood and bordelesa sauce</i>	Según temporada

• 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

Pan y Servicio: 2,50 €/persona. Precios con IVA incluido. Bread and Service: €2.50/person. Prices with VAT included.

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



— CARNES Y ASADOS —

	Chuleta de res, -más de 48 meses- a la brasa (individual)	32,00 €	
	<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)	68,00 €	
	<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)	75,00 €	
	<i>Charcoal-grilled Galician beef chop – medium cured (price/Kg)</i>		
	Solomillo de res, -más de 48 meses-, a la parrilla	30,00 €	
	<i>Grilled beef sirloin –over 48 months old</i>		
	Entrecot de res, -más de 48 meses-	29,00 €	
	<i>Beef steak –over 48 months old</i>		
	Paletilla de cabrito asado con patata panadera	30,00 €	
	<i>Roasted young goat shoulder served with sliced potatoes</i>		
	Chuletillas de cabrito a la brasa	28,00 €	
	<i>Charcoal-grilled young goat chops</i>		
	 Presa ibérica “Único de Blázquez” a la parrilla con salsa de setas	28,00 €	
	<i>Grilled Iberian pork fillets with mushrooms and cream sauce</i>		
	Cochinillo asado con patata panadera	30,00 €	
	<i>Roasted suckling pig served with sliced baked potatoes</i>		
	Carrilleras de vaca estofadas	28,00 €	
	<i>Slow cooked beef cheeks</i>		
	Cabrito cuchifrito	26,00 €	
	<i>Fried little goat</i>		
		 Extra hamburguesa de solomillo de res Casa Paca	25,00 €
	<i>Casa Paca beef sirloin extra burger</i>		

Pan y Servicio: 2,50 €/persona. Precios con IVA incluido.
Bread and Service: €2.50/person. Prices with VAT included.

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



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES



— TARTAS Y POSTRES —

	Trufas de chocolate <i>Chocolate truffles</i>	7,50 €
	Flan de Huevo al Caramelo <i>Homemade cream caramel</i>	7,50 €
	Crema de natillas caramelizadas <i>Caramelized custard cream</i>	7,50 €
	Leche frita <i>Homemade "Fried Milk"</i>	7,50 €
	Torrija tradicional al estilo "Casa Paca" <i>Traditional French toast-style "Casa Paca"</i>	8,50 €
	Brownie de chocolate <i>Chocolate Brownie</i>	7,50 €
	Tarta de yogurt <i>Yogurt cake</i>	7,50 €
	Helados variados (limón, mandarina, frambuesa, pistacho) <i>Mixed Ice-cream (lemon, mandarine, raspberry, pistachio)</i>	7,50 €
	Sorbete de helados naturales <i>Natural ice cream sorbet</i>	7,50 €
	Surtido de postres (mínimo 2 personas) <i>Selection of Desserts (for at least 2 people)</i>	30,00 €
	Tarta de queso con nueces, miel y galleta de mantequilla <i>Cheesecake with nuts, honey and biscuits</i>	7,50 €
	Oro negro. Isla de chocolate negro con núcleo de fresa y guanaja 83% <i>Black gold - a black chocolate island with a strawberry and guanaja (83%) heart</i>	7,50 €
	Bombón tres texturas de chocolate <i>A triple texture chocolate bonbon</i>	7,50 €
	Tiramisú: café, licor y queso mascarpone <i>Tiramisu; coffee, liqueur and mascarpone cheese</i>	7,50 €
	Ponche segoviano (mazapán, crema pastelera, azúcar y bizcocho) <i>Traditional and typical dessert of Segovia (Marzipan, cream cake, sugar and cake)</i>	7,50 €

PREMIO MEJOR TORRIJA
III CONCURSO SALAMANCA

Pan y Servicio: 2,50 €/persona. Precios con IVA incluido. Bread and Service: €2.50/person. Prices with VAT included.

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