



Casa Pacoche

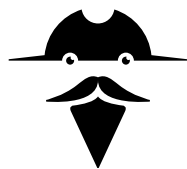
RESTAURANTE

Prólogo

- Ración de tortilla de patatas **3,00€**
Pulpo al horno **2,50€/ud.**
Zarangollo **3,50€**
Pisto **3,50€**
Ensaladilla Rusa **3,00€**
Ensaladilla Marisco **4,00€**
Ensalada Murciana **3,00€**
Ensalada de bonito **10,00€**
Caballitos **2,00€/ud.**
Buñuelos de Bacalao **2,00€/ud.**
Croquetón Jamón Serrano **2,00€/ud.**
Croquetón Queso **2,00€/ud.**
Croquetón Pollo **2,00€/ud.**
Mojama **7,50€**
Hueva **8,00€**

Introducción

- Parrillada de verduras **8,50€**
Calamar a la Andaluza **9,00€**
Huevos Rotos **8,50€**
Jamón Ibérico **8,50€**
Jamón y Queso **10,00€**
Tabla de Quesos **9,00€**



Capítulo 1. Especialidades

- Salteado de gambas 10,00€**
Gambas nacionales salteadas en aceite de oliva, cayena y chanquetes fritos
- Pastel de carne estilo Pacoche 8,00€**
Suave masa rellena de carne de cerdo deshilachada, picadillo de chorizo y huevo
- Berenjena a la crema 8,50€**
Láminas de berenjena asada con salsa de nata, jamón serrano y crujiente de queso
- Nuevo** **Huevo poché en salsa 7,00€**
Huevo escalfado a baja temperatura sobre salsa de trufa blanca y setas
- Burrito de pollo al curry 8,00€**
Fina tortita rellena de pollo en salsa de curry y verduritas salteadas
- Nuevo** **Pan bao de carrillera 8,50€**
2 panes tiernos de carrillera de cerdo estofada con salsa cajún sobre kimchi
- Nuevo** **Pastel de cabracho 9,00€**
Pastel de cabracho y verduras con salsa de pimiento
- Nuevo** **Tataki de atún rojo 14,50€**
Atún rojo fresco flambeado con sésamo y wakame
- Nuevo** **Minihamburguesas de cabrito 9,00€**
2 minihamburguesas de cabrito con queso, pepinillo y salsa de ajo de mostaza
- Nuevo** **Blini de salmón 8,00€**
Salmón marinado sobre guacamole, salsa de yogur y tortita



Casa Pacoche

RESTAURANTE

Capítulo 2. Ensaladas

Ensalada de la huerta 8,50€

Tomate, lechuga, zanahoria, cebolla, atún y huevo

Ensalada Pacoche 10,00€

Tomate de temporada, anchoas, boquerones y queso semi

Nuevo Tartar de salmón 10,00€

Salmón macerado, tomate, pepino, pimiento, cebolleta francesa, aguacate y salsa agri dulce

Ensalada de quinoa 12,00€

Quinoa, mango, membrillo, queso fresco, tiras de lacón y vinagreta de Jerez dulce

Capítulo 4. Arroces

Mínimo 2 personas

Arroz de pato 12,00€/pers.

Arroz meloso con pato deshilachado, setas y foie

Nuevo Risotto de conejo 12,00€/pers.

Arroz acuarela con nata, conejo al vino tinto, y setas frescas

Caldero del Mar Menor 10,00€/pers.

Arroz cocinado en caldero al estilo tradicional del Mar Menor

Paella de marisco 13,00€/pers.

Arroz, gambas, mejillones, almejas, calamar y pescado de temporada

Paella de costillejas 9,00€/pers.

Arroz, costillejas de cerdo y verduritas salteadas

Paella de verduras 9,00€/pers.

Arroz con verduras de temporada

Capítulo 3. Caldos de temporada

Gazpacho andaluz 4,50€

Tomate, pepino, pimiento, cebolla, aceite, picatostes, huevo, y jamón serrano

Nuevo Ajo blanco malagueño 6,00€

Licudo de almendras, ajo y vinagreta dulce con sardinas y fruta de temporada

Caldo con pelota 3,50€

Pelota casera sobre caldo de pollo

Capítulo 5. Pescados

Calamar dos texturas 12,00€

Calamar nacional a la plancha y harinado frito con mahonesa de cebollino

Lubina al ajo pescador 12,50€

Lubina fresca con ajo y perejil a la plancha

Dorada a la sal 12,50€

Dorada fresca cubierta de sal al horno

Nuevo Merluza en salsa 14,00€

Cazuela de merluza con salsa de vino blanco, almejas, gambas y verduritas

Pescado al hojaldre 12,00€

Hojaldre relleno de pescado fresco de temporada con cebolla, pimiento, espinacas, aguacate y salsa kimchi, sobre salsa de queso, miel y mostaza



Casa Pacoche

RESTAURANTE

Capítulo 6. Carnes

Chuletón de Navarra 35,00€/kg.

Ternera hembra de Navarra a la brasa (900 grs. aprox.)

Nuevo

Chuletón de Angus-Frisona 40,00€/kg.

Ternera hembra Angus-Frisona a la brasa (900 grs. aprox.)

Entrecot de Navarra 14,00€

Entrecot de ternera hembra de Navarra a la brasa (400 grs.)

Entrecot de Angus 16,00€

Entrecot de ternera Angus-Frisona a la brasa (400 grs.)

Solomillo de Navarra 18,00€

Solomillo de ternera hembra de Navarra a la brasa (300 grs.)

Solomillo de Angus 20,00€

Solomillo de ternera Angus-Frisona a la brasa (300 grs.)

Pierna de cabrito lechal 18,50€

Asada al estilo de la tierra

Cabrito con ajos tiernos 14,00€

Chuletas de cabrito fritas con ajos tiernos

Pollo estilo Pacoche 9,00€

Pollo a la brasa con marinado especial

Chuletas de cordero 12,00€

Chuletas de cordero D.O. Segureño a la brasa

Con guarnición de patatas con bechamel,
a lo pobre o con verduras al vapor incluidas.

Salsas de Pedro Ximénez, Foie o Chumichurri 2,50€

Epílogo

Flan de huevo 3,00€

Pan de calatrava 3,50€

Tarta del abuelo 4,00€

Tarta de queso 4,00€

Tiramisú 4,00€

Arroz con leche 3,50€

Torrija con salsa de dulce de leche 4,50€

Helado de tarta de queso confitado 4,50€

Paparajotes murcianos 4,00€

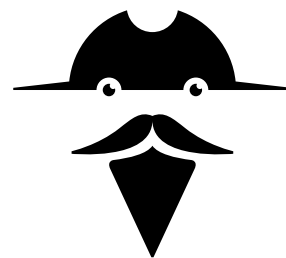
Sorbete de mojito 4,00€

Piña natural 4,00€

Fruta de temporada 3,50€

Tarta de whisky 4,50€

Helado variado 3,00€





Casa Paoche

RESTAURANTE

Espumosos

- Juvé & Camps **25,00€**
Mas Codina **14,00€**
AT Roca Rosat RVA **18,00€**
Möet Chandon **45,00€**
Veuve Clicquot **50,00€**
Benjamín **5,00€**
Sidra **6,00€**

Blancos

- Hirundo, Macabeo, D.O. Bullas **10,00€**
Tresolmos, Verdejo, D.O. Rueda **12,00€**
José Pariente, Verdejo, D.O. Rueda **14,00€**
Mara (Martín Codax), Godello,
D.O. Rias Baixas **13,00€**
Pazo Señorans Albariño,
D.O. Rias Baixas **16,00€**
Pagos del Galir, Godello,
D.O. Valdeorras **18,00€**

Rosados

- Hirundo, D.O. Bullas **10,00€**
Homenaje, D.O. Navarra **9,00€**
Ochoa Lágrima, D.O. Navarra **12,00€**

Tintos

- Almudí, Monastrell ECO, D.O. Bullas **14,00€**
Pinodoncel 5 Meses Roble, Monastrell, Syrah y
Petit Verdot, D.O. Jumilla **12,00€**
Juan Gil Crianza, Monastrell, D.O. Jumilla
18,00€
Equilibrio 9 Meses Roble, Monastrell, D.O.
Jumilla **10,00€**
Hecula, Monastrell, D.O. Yecla **12,00€**
Beronia Crianza, Tempranillo, Garnacha y
Mazuelo, D.O. Rioja **14,00€**
Marqués de Riscal Reserva, Tempranillo,
D.O. Rioja **25,00€**
Jaun de Alzate, Tempranillo, Mazuelo y
Graciano, D.O. Rioja **14,00€**
Luís Cañas Reserva, Tempranillo y Graci-
nao, D.O. Rioja **19,00€**
Matarromera Crianza, Tempranillo, D.O.
Ribera del Duero **26,00€**
Carmelo Rodero 9 Meses, Tempranillo, D.O.
Ribera del Duero **16,00€**
Campostauru-Martín Berasategui Roble,
100% Tinta del país, D.O. Ribera del Duero
12,00€
Avan 12 Meses, Tempranillo, D.O. Ribera
del Duero **18,00€**
Losada, Mencía, D.O. Bierzo **16,00€**