

PASCUAL

TAPAS & BAR

MENÚ COMIDA

TAPAS



PAN CON TOMATE (VE) \$ 6

Tomate, aioli

CROQUETAS \$ 10

De jamón serrano

CALAMARES FRITOS \$ 10

PULPO A LA GALLEGA (GF) \$ 12

Patatas al romero, paprika, aioli

PATATAS BRAVAS (VE) (GF) \$ 6

Patatas cascadas, aioli, paprika

GAZPACHO (VG) \$ 10

Tomate, pepino, crutones, ajo

ENSALADA DE BURRATA (VE) (GF) \$ 12

Tomate cherry, arúgula, sandía, marañón, vinagreta

BOQUERONES \$ 12

Aceite de oliva, vinagre, perejil, pan

ALITAS DE COLIFLOR (VE) \$ 8

Coliflor tempura, aioli

HUEVOS ROTOS (GF) \$ 12

Patatas, jamón serrano, huevos fritos, aioli, paprika

GAMBAS (GF) \$ 14

Ajo, aceitunas, aioli

TORTILLA DE PATATA (VE) (GF) \$ 12

ALMEJAS \$ 8

Limón, ajo, vino blanco, pan

CAZUELA DE SETAS (VE) \$ 10

Setas ostra, portobello y blancas con tomate y aceitunas

FIAMBRES Y QUESOS \$ 40

Lomo, copa, chorizo, salchichón

Quesos bonde, chaourse, machego

Aceitunas, grissinis, mermelada



VE (Vegetariano)

VG (Vegano)

GF (Gluten Free)

PLATOS FUERTES

ENSALADAS \$10

ENSALADA DE PAPAYA VERDE (VG) (GF)

Arúgula, papaya verde, piña, tomate cherry, semillas de girasol,
aderezo de pepino y culantro

ENSALADA DE FRESA (VE) (GF)

Lechuga lolorosa, espinaca, maíz, queso de cabra,
uchuvas, aderezo de fresa

AGREGAR:

Pollo o Camarones \$5

Lomito o Dorado \$6

MONTADITOS

BOQUERONES \$3

Aceite de oliva, perejil, vinagre, ajo

JAMÓN SERRANO \$3

Queso chaurse, mermelada de frambuesa

CHISTORRA \$3

Aioli

BERENJENA Y TOMATE(VE) \$2

Queso feta, albahaca

PAELLAS Y FIDEUÁ

FIDEUÁ NEGRO

\$30

Tinta de Calamar, gambas, calamar

Para 2 personas

Tiempo de cocción: 20 min

FIDEUÁ CON MARISCOS

\$40

Almejas, mejillones, gambas, calamar

Para 2 personas.

Tiempo de cocción: 20 min

PAELLA VEGETARIANA (VE)

(GF) \$26

Para 2 personas.

Tiempo de cocción: 35min

PAELLA DE MARISCOS (GF) \$40

Almejas, mejillones, gambas, calamar

Para 2 personas

Tiempo de cocción: 35min

PAELLA NEGRA (GF) \$35

Calamar y tinta de calamar

Para 2 personas

Tiempo de cocción: 35min

ESPECIALES

COCHINILLO (GF) \$35

Cochinillo al sous vide, patatas, setas

PESCA DEL DIA \$26

Pure de patata, arvejas chinas, salsa de maracuyá

VE (Vegetariano)

VG (Vegano)

GF (Gluten Free)

POSTRES

CREMA CATALANA (VE)(GF) \$ 8

Crema de leche

LECHE FRITA(VE)(GF) \$ 8

CHURROS CON CHOCOLATE (VE) \$ 12

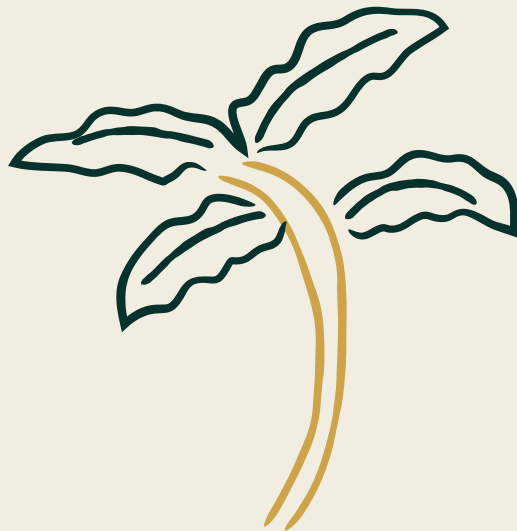
PERAS AL VINO (VE)(GF) \$ 12

Helado de vainilla

HELADO DE PISTACHO (VE)(GF) \$ 6

HELADO DE VIOLETA (VE)(GF) \$ 6

HELADO DE COCO (VE)(GF) \$ 6



VE (Vegetariano)

VG (Vegano)

GF (Gluten Free)

¡Provecho!