

PASCUAL

TAPAS & BAR

MENÚ COMIDA

PINTXOS



El pintxo viene del lenguaje basco “euskera” que quiere decir “comida sujeta al pan con palito”

Cada opción incluye 2 porciones

PINTXO DE COSTILLA DE CERDO \$10

Costillas cocinadas por 4 horas al sous vide con piña, zanahoria, mostaza y canela.

PINTXO JAMÓN SERRANO \$6

Mermelada de tomate con albahaca, queso brie, jamón serrano

PINTXO DE PULPO \$10

Pulpo, papa, salsa romesco

PINTXO VEGETALES (VE) \$4

Berenjena, zucchini, tomate cherry, melón, chimichurri

PINTXO TOMATE (VE) \$4

Tomate, aioli

PARA COMPARTIR

CROQUETAS \$10

De jamón serrano

CALAMARES FRITOS \$10

PULPO A LA GALLEGA (GF) \$12

Patatas confitadas, paprika, aioli

PATATAS BRAVAS (VE) (GF) \$6

Patatas cascadas, aioli, paprika

ALITAS DE COLIFLOR (VE) \$8

Coliflor tempura, aioli

HUEVOS ROTOS (GF) \$12

Patatas, jamón serrano, huevos fritos, aioli, paprika

FIAMBRES Y QUESOS \$62

Lomo, copa, chorizo, salchichón, JOSELITO

Quesos mimolette, pecorino toscano, machego,

Marinado aceitunas, grissinis, jalea fresa y dulce de tomate

CASUELAS

PESCADO AL PANGREATATO \$15

Pesca del día, salsa roja alineada con pan, almendras, pan, pimentones

SETAS (VE) \$10

Setas ostra, portobello y blancas con tomate y aceitunas

GAMBAS (GF) \$14

Ajo, aceitunas, aioli

MEJILLONES A LA VASCA (GF) \$14

Salsa de vino ajo y perejil, alcaparras, pimentones

GAZPACHO (VG) \$10

Tomate, pepino, crutones, ajo



VE (Vegetariano)

VG (Vegano)

GF (Gluten Free)

PLATOS FUERTES

ENSALADAS

TABULE DE QUINOA (VG)(GF) \$10

Aguacate, cebolla, fresa, tomate cherry, aceitunas, pepino
Vinagreta de maracuyá

ENSALADA DE QUESO AL VINO MURCIA (VE) (GF) \$8

Arúgula, espinaca, mézclum, tomate cherry, pepino, queso
madurado en vino tinto

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

Tomate cherry, arúgula, sandía, marañón, vinagreta

AGREGAR:

Pollo \$5

Camarones \$8

Lomito o Dorado \$6

ENSALADA DE ATÚN \$14

Mézclum, tomate cherry, espárragos, cebolla, atún sellado con
semillas de sésamo, aderezo de parmesano

ESPECIALES

COCHINILLO (GF) \$35

Cochinillo cocinado por 16 horas al sous vide, patatas, setas

POLLO AL HORNO (GF) \$20

Puré de papa, coles de bruselas, arvejas chinas, salsa de
maracuyá

USDA PRIME NEW YORK STRIP 12 oz (GF) \$68

Arroz bomba cocido a fuego lento en fondo de ossobuco, y
vegetales

EL BUEY \$45

USDA Prime Rib Eye 12 oz, papas fritas

PESCADO A LA VASCA (GF) \$26

Pesca del día cocinada al horno con aceitunas, alcaparras y
judías verdes salteadas con tocino y licor de almendra

PAPILLOTTE (GF) \$26

Pesca del día, calamares, camarones jumbo, tomate cherry,
limón y mantequilla

PAELLAS Y FIDEUÁ

FIDEUÁ NEGRO

\$30

Tinta de calamar, gambas, calamar

Para 2 personas

Tiempo de cocción: 45 min

PAELLA VALENCIANA (GF) \$46

Almejas, mejillones, gambas, calamar, lomito y pollo

Para 2 personas

Tiempo de cocción: 45 min

VE (Vegetariano)

VG (Vegano)

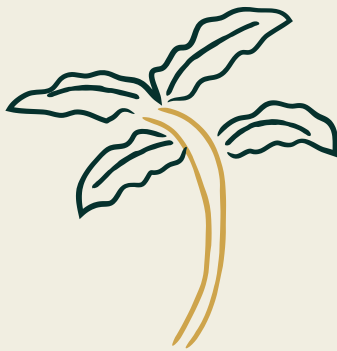
GF (Gluten Free)

PARA LOS CHAVALES

MACARRONES CON QUESO (VE) \$12

MACARRONES CON MANTEQUILLA (VE) \$10

DEDOS DE POLLO O PESCADO EMPANIZADOS
Y PAPAS FRITAS \$10



POSTRES

CREMA CATALANA (VE)(GF) \$8

Crema de leche

TORRIJAS CON HELADO DE COCO (VE) \$10

CHURROS CON CHOCOLATE (VE) \$12

FLAN DE CARAMELO CON ARROZ DE LECHE(VE)(GF) \$10

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

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

HELADO DE CHOCOLATE (VG)(GF) \$6

VE (Vegetariano)

VG (Vegano)

GF (Gluten Free)

¡Provecho!