

PACO'S RESTAURANT



Antipasti

Formaggio Brie fritto (Baked Brie)

Brie impanato e fritto, servito con gelatina aromatizzata rossa.

Red Hot Chilli Peppers

Peperoni Jalapeno, tagliati a metà e ripieni di formaggio fresco, impanati e fritti, serviti con salsa e panna acida.

Alette di pollo barbecue (Barbecue Chicken Wings)

Dieci alette di pollo marinate e aromatizzate in una salsa speciale e fritte. Servite con contorno d'insalata.

Cocktail di gamberetti (Prawn Cocktail)

Gamberetti della Groenlandia serviti su un letto di lattuga, con salsa rosa e un tocco di paprika.

Insalata Cesare (Caesar to Start)

Lattuga, acciughe, crostini, scaglie di parmigiano e uovo, conditi alla "Cesare".

Piatto misto (Combo Platter)

Peperoncini, nachos al formaggio e alette di pollo, bucce di patata fritte condite con formaggio, servito con panna acida, salsa e guacamole.

Per due persone

Per quattro persone

Gamberoni alla Creola (Blackened Prawns)

Quattro code di gamberoni aromatizzate con spezie Cajun e "anneriti", accompagnate da salsa Creola.

Mozzarella e Pomodori (Mozzarella & Tomato)

Mozzarella di bufala, pomodori, aromatizzata con foglie di basilico a pezzetti e condita con olio extravergine d'oliva .

Minestra del giorno (Soup of the Day)

Servita con un panino ed un sorriso.

Funghi fritti all'aglio (Garlicky Fried Mushrooms)

Impanati e fritti, serviti con maionese all'aglio.

Patate ripiene (Loaded Potato Skins)

Tre mezza patate arrostiti al forno, svuotate e dorate, e farcite a scelta con panna acida, maionese all'aglio o chilli con carne di manzo o con un tris di tutti e tre i condimenti.

Nachos

Triangolini di mais con salsa di formaggio, peperone jalapeno a fettine, panna acida e guacamole.

Nachos con formaggio

Nachos con salsa piccante

Nachos con chilli con carne

Pane all'aglio

Pane all'aglio con formaggio

Hamburger

I nostri hamburger da 170 g sono preparati freschi ogni giorno usando esclusivamente manzo scozzese proveniente da allevamenti locali e cotti a perfezione alla griglia. Sono serviti su un panino al sesamo con lattuga, cipolla e pomodoro, insalata di cavolo e accompagnati da patatine fritte o una patata al forno.

Hamburger normale (Plain Ol' Burger)

Hamburger alle spezie Cajun (Blackened Burger)

Hamburger Smoky Barbecue (Smokey Barbecue Burger)

Hamburger con formaggio e funghi (Cheese & Mushroom Burger)

Hamburger all'aglio (Garlic Burger)

Hamburger al formaggio e pancetta (Cheese 'N' Bacon Burger)

Hamburger Jalapeno con formaggio e Chilli (Jalopeno Cheese & Chilli Burger)

Hamburger con cipolle e funghi (Mushroom & Onion Burger)

Big Burger (The Big Burger)

Il nostro normale hamburger da 170 g con pancetta, uovo, formaggio. Servito su un panino al sesamo con lattuga, cipolla e pomodoro, insalata di cavolo di nostra produzione e patatine fritte.

Hamburger di maiale e mela (Pork & Apple Burger)

Hamburger da 170 g di solo filetto di maiale con erbe aromatiche e mela e cotto alla griglia. Servito su un panino al sesamo con lattuga, cipolla e pomodoro, insalata di cavolo e patatine fritte.

Hamburger Marocchino di agnello speziato (Morrocan Spiced Lamb Burger)

Hamburger da 170 g di solo agnello, aromatizzato con spezie marocchine, cotto alla griglia e servito su un panino al sesamo con lattuga, cipolla e pomodoro, insalata di cavolo e patatine fritte.

Hamburger vegetariano gigante (Vegetable Mega Burger)

Salutari verdure miste servite su un panino al sesamo e guarnite con una salsa di formaggio vegetariano, peperoni e cipolla saltati in padella. Servito con lattuga, cipolla e pomodoro, insalata di cavolo e patate fritte a spicchi, patatine fritte o patata al forno a scelta.

Pizze

Prepariamo la pasta per le nostre pizze tutti i giorni, usando solo gli ingredienti migliori. La pizza viene cotta al momento dell'ordine, normalmente condita con formaggio e salsa di pomodoro.

Pizza Platter (Pizza Platter)

Pizza di 25cm di diametro appena sfornata, servita con insalata di cavolo e patatine o patata al forno.

Pizza con pomodoro e formaggio (Cheese & Tomato Pizza)

Pizza di 30cm di diametro appena sfornata con pomodoro e formaggio.

Per ingrediente extra

Funghi, peperoni verdi, cipolla, ananas, mais, fettine di peperone jalapeno

Prosciutto, olive nere, fettine di peperone, acciughe, pomodori secchi, verdure grigliate, tonno, formaggio Feta

Gamberi, pollo piccante

Pizza vegetariana (Vegetarian Pizza)

Pizza con pomodoro e formaggio vegetariano condita con peperoni rossi, peperoni verdi, funghi e ananas.

Insalate

Insalata di pomodoro e mozzarella (Mozzarella & Tomato Salad)

Fettine di mozzarella di bufala, pomodori, lattuga e foglioline di basilico, condite con olio extravergine di oliva.

Insalata di pollo (Chicken Salad)

Fettine di tenero petto di pollo aromatizzato adagiate su un letto di lattuga con pomodori, cipolle, peperoni e con uno tocco di French dressing.

Insalata Cesare (Caesar Salad)

Lattuga, acciughe, crostini, scaglie di Parmigiano e uovo, conditi alla "Cesare".

Insalata Nizza (Salad Nicoise)

Indivia riccia servita con bocconcini di tonno, pomodoro, acciughe, uova, cipolla e olive, conditi con olio extravergine d'oliva.

Insalata Cesare al pollo (Chicken Caesar Salad)

Fettine di tenero petto di pollo, lattuga, acciughe, crostini, scaglie di Parmigiano e uova, conditi alla "Cesare".

Contorni

Patatine fritte

Patata al forno con burro

Purè alla panna

Patate fritte

Patate alla salsa Mojo Picon

Texas Toothpicks (bastoncini di cipolle e peperoni ricoperti di pastella croccante)

Anelli di cipolla fritti

Funghi

Verdure saltate in padella

Verdure al vapore

Insalata mista

Insalata Cesare

Insalata di pomodoro e mozzarella

Pane all'aglio

Pane all'aglio con formaggio

Riso alla messicana

Riso selvatico

Insalata di cavolo

Triangolini di mais con guacamole

Tortilla di farina (diametro 125 mm)

Selezione di salse Fajita

Porzione di panna acida

Porzione di formaggio grattugiato

Bistecche

Per le nostre bistecche usiamo esclusivamente manzo scozzese di prima scelta fornite dalla premiata ditta Simon Howie di Perth, fornitrice di carni pregiate e nominata "la miglior macelleria della Scozia". Vengono servite su un piatto caldo con un contorno di pomodori, funghi, anelli di cipolla fritti e patatine fritte o patata al forno o pure alla panna a scelta.

Bistecca di controfiletto (Sirloin Steak)

Bistecca di manzo di qualità superiore da 227 gr. cotta alla griglia secondo i vostri desideri

Bistecca di filetto (Fillet Steak)

La bistecca più tenera, più succulenta che abbiate mai gustato. 227 gr.

Fiorentina (T-Bone Steak)

Bisteccona da 454 gr., con costato di prima qualità su un lato dell'osso e filetto tenerissimo sull'altro.

Surf 'n' Turf

Bistecca di controfiletto da 227 gr. aromatizzata con spezie Cajun che le conferiscono un sapore veramente esclusivo, servita con quattro gamberoni alle spezie.

Bistecca al pepe (Peppered Steak)

Appetitosa bistecca di controfiletto da 227 gr. con pepe macinato e cotta in una deliziosa salsa di brandy e panna.

Bistecca all'aglio (Garlic Steak)

Deliziosa bistecca di controfiletto da 227 gr. servita con salsa all'aglio.

Bistecca messicana (Blackened Steak)

Bistecca di controfiletto da 227 gr. aromatizzata con spezie Cajun: un'esperienza gastronomica unica!

Bistecca al formaggio e Jalapeno (Jalopèno Cheese Steak)

Bistecca di manzo di qualità superiore da 227 gr. condita con salsa di formaggio Cheddar e salsa jalapeno.

N.B. I pesi indicati s'intendono prima della cottura e salvo disponibilità.

Salse speciali offerte come contorno

Salsa all'aglio o messicana

Salsa al pepe o al formaggio jalapeno

4 gamberoni alle spezie

Grado di cottura

Blu ----- Interno crudo senza sugo

Al sangue ----- Interno rosso e con sugo

Media ----- Interno rosa e sugo appena accennato

Cotta ----- Interno appena rosato (Richiede tempo di cottura)

Ben cotta ----- Interno grigio e sugo di fatto esaurito (Richiede tempo di cottura)

N.B. Quasi tutte le portate sono cotte su ordinazione. Siete pregati di calcolare il tempo di cottura. Se avete fretta, chiedete consiglio al vostro cameriere.

Piatti principali

Halibut (Halibut)

Pesce dalla carne bianca delicata e cremosa cotto alla griglia e servito con purè al basilico e olio d'oliva e una salsa di olive e pepe.

Cottura alla messicana, su richiesta, a £11.85.

Spaghetti ai frutti di mare (Spaghetti with Seafood)

Spaghetti cotti al momento conditi con gamberoni, cozze, bocconcini di pesce, anelli di calamari e pomodori.

Costolette d'agnello alla messicana (Blackened Lamb Cutlets)

Cinque costolette d'agnello di qualità superiore spolverate con spezie Cajun e "annerite". Servite con purè di patate alla panna, pomodori grigliati e salsa di menta.

Enchiladas con fagioli neri (Black Bean Enchiladas)

Due tortillas ripiene di fagioli neri, cotte al forno e condite con salsa di formaggio vegetariano, salsa Enchilada e panna acida. Servite con riso messicano, purè di fagioli Pinto e guacamole.

Pollo alla giamaicana (Jerked Chicken)

Petto di pollo marinato con spezie giamaicane, cotto al forno e servito con verdure saltate in padella e una patata al forno condita con panna acida.

Curry di pollo Thai (Thai Chicken Curry)

Bocconcini di petto di pollo tenerissimo cotti in salsa alla panna con erba limone, cipolla, coriandolo, vino bianco, peperoncino e verdure. Servito con riso Thai aromatico.

Salmone alla messicana (Blackened Salmon)

Succulento filetto di salmone scozzese aromatizzato con spezie Cajun e "annerito". Servito con purè all'olio d'oliva e basilico e salsa di mango.

Fettuccine Alfredo con pollo o salmone (Fettucini Al Fredo with Chicken or Salmon)

Fettuccine appena cotte condite con filetti di petto di pollo "anneriti" o salmone "annerito" e servite con contorno di spinaci, pinoli, pomodori ciliegina e panna.

Agnello alla marocchina (Morrocan Lamb)

Culatta d'agnello (227gr.) marinata con cumino e servita con purè alla panna, mange tout e salsa di pomodori e harissa.

Fajita (Fa-hee-tas)

Straccetti di manzo, pollo, gamberi o verdure di qualità superiore, conditi con fajita, cotti alla griglia e serviti con sauté di cipolle e peperoni in una padella scoppiettante. In un piatto a parte, Guacamole, salsa, panna acida e tortilla calde.

Fajita di pollo

Fajita di manzo

Fajita mista di pollo e manzo

Fajita mista di manzo e gamberi

Fajita di gamberi

Fajita di pollo e gamberi

Fajita vegetariana

N.B. Quasi tutte le portate sono cotte su ordinazione. Siete pregati di calcolare il tempo di cottura. Se avete fretta, chiedete consiglio al vostro cameriere.

Piatti principali

Penne all'arrabbiata (Penna Arrabbiata)

Penne appena cotte condite con salsa di pomodoro con peperoncino fresco a pezzetti, cipolle e coriandolo

Disponibile anche con pollo agli aromi, su richiesta. £9.85

Lasagne alle verdure (Vegetable Lasagne)

Strati di pasta intercalati con salutari verdure di stagione in salsa di pomodoro e panna con formaggio di capra. Cotte al forno e servite con un'insalata a parte.

Manzo Stroganoff (Beef Stroganoff)

Straccetti di filetto di manzo scozzese di qualità superiore, cipolle, funghi e molti altri ingredienti cotti in una salsa al brandy e panna. Servito con riso selvaggio e mange tout.

Filetto di maiale alla messicana (Blackened Pork Fillet)

Filetto di maiale di qualità superiore (200 gr.) aromatizzato con spezie Cajun e "annerito". Servito con verdure saltate in padella e purè di patate o patatine fritte o patata al forno con panna acida a scelta.

Chilli di manzo (Beef Chilli)

Il nostro rinomato chilli di manzo servito con riso messicano, triangolini di mais caldi, panna acida e guacamole.

Spaghetti alla carbonara (Spaghetti Carbonara)

Spaghetti appena cotti conditi con uovo e pancetta.

Per i vegetariani: serviti con funghi e cipolla invece della pancetta

Petto di pollo farcito con frattaglie (Chicken Breast Stuffed with Haggis)

Specialità scozzese

Tenero petto di pollo farcito con frattaglie, servito con purè alla panna, mange tout e salsa cremosa al Glayva.

Scampi

Code sgusciate di scampi di qualità superiore, impanate e fritte e servite con insalata e patatine fritte o patata al forno a scelta.

Lasagne

Strati di pasta intercalati con ragù di carne alla bolognese fatto in casa, besciamella, formaggio e salsa di pomodoro. Servite con insalata a parte.

Pollo alla Kiev (Chicken Kiev)

Petto di pollo intero, farcito di burro all'aglio, impanato e cotto al forno. Servito con verdure saltate in padella e patatine fritte o patata al forno a scelta.

Enchiladas al manzo o al pollo (Enchiladas with Beef or Chicken)

Due tortillas ripiene di cipolle saltate, peperoni e chilli di manzo o pollo aromatizzato, arrotolate e cotte al forno. Condite con salsa di formaggio Cheddar, salsa piccante e panna acida. Servite con riso messicano, purè di fagioli e guacamole.

Pollo alla messicana (Blackened Chicken)

Petto di pollo tenerissimo, aromatizzato con spezie Cajun e cotto al forno. Servito su un letto di riso con purè di fagioli, fagiolini e una salsa di formaggio ed erbe aromatiche.

Dessert

Trionfo di cioccolato (Chocolate Lovin' Spoon Cake™)

Generosa porzione di crema al cioccolato racchiusa tra due strati di dolce al cioccolato fondente inzuppato di cioccolata. Servito caldo con gelato alla vaniglia.

Xangos (Xangos) - Si pronuncia Chan-Go

Cheesecake cremoso avvolto in una tortilla frita e dorata. Servito con gelato alla vaniglia e salsa di lamponi.

Cheesecake al cioccolato bianco e lamponi (Rasp White Chocolate Cheesecake)

Fetta di cheesecake, leggero e vellutato, al cioccolato bianco con salsa di lamponi. Flambé e servito con gelato alla vaniglia.

Crostata di mele al caramello (Caramel Apple Granny)

Deliziosa e morbida crostata di mele Granny Smith affogate in una crema al caramello con gocce di toffee. Servita con gelato alla vaniglia e uno tocco caramello.

Gelati senza uguali (Sundae to end all Sundaes)

Gelato alla vaniglia, al cioccolato, alla fragola e al toffee con una spruzzatina di salsa al lampone, al cioccolato e servite con un ricciolo di panna e noci tritate.

Gelato al biscotto Oreo® (Oreo Cookie Sundae)

Generoso gelato al cioccolato e alla vaniglia con biscotti Oreo® sminuzzati, ricoperte con salsa al cioccolato, panna montata e ancora biscotti Oreo®.

Gelato al toffee e noci - il favorito di sempre (Toffee Nut Sundae)

Gelato cremoso al toffee affogato in salsa calda al toffee e noci tritate, con un ricciolo di panna montata.

Gelato al cioccolato e noci - il favorito di sempre (Chocolate Nut Sundae)

Gelato al cioccolato con salsa al cioccolato e noci tritate e un ricciolo di panna montata.

Dal nostro banco gelati (Ice Cream Selection)

Selezione di gelato alla vaniglia, al cioccolato, alla fragola e al toffee. Porzione normale quattro palline.

Coppa di compleanno (Special Birthday Sundae)

Gelato alla vaniglia e al cioccolato con uno tocco di salsa al cioccolato, panna montata e noci tritate. Servito con una spettacolare candelina scintillante.

Bevande calde

Tutte le bevande calde sono servite con un cioccolatino alla menta After Eight.

Caffè all'americana con latte o panna

Caffè all'americana decaffeinato con latte o panna

Cappuccino

Cappuccino decaffeinato

Caffè Moka

Caffè Moka decaffeinato

Caffè latte

Caffè latte decaffeinato

Espresso

Espresso decaffeinato

Espresso doppio

Tè in teiera (per la selezione disponibile consultare il menu)

Tè con limone

Tè freddo

Cioccolata calda con panna

Caffè corretto

Servito con zucchero e panna e un cioccolatino alla menta After Eight.

Caffè al brandy

Caffè alla Tia Maria

Caffè al whisky Jameson

Caffè alla Sambuca

Caffè all'Amaretto

Caffè al Rum (scuro)

Caffè al Drambuie

Caffè al Baileys

Caffè al Cointreau

Caffè al Glayva

Caffè russo - (Vodka e Tia Maria)

Café Royal - (Cointreau e Brandy)

N.B. Tutti i liquori sono serviti in quantità multiple di 25 ml

LA NOSTRA STORIA... IN BREVE

Fondato nel 1990, Paco's Restaurant è un ristorante a conduzione familiare che il 2 novembre 2005

festeggerà il suo quindicesimo anniversario

Siamo orgogliosi di servire piatti di ottima qualità in un'atmosfera amichevole e accogliente.

È il locale ideale per trascorrere una serata in famiglia, con amici o colleghi. Il nostro personale, cordiale e professionale, renderà piacevole la vostra permanenza presso di noi.

Festeggiate con noi occasioni speciali! Richiedete al nostro Manager le informazioni riguardanti le sale riservate

FESTEGGIATE IL COMPLEANNO CON NOI

Festeggiate il compleanno alla grande! Richiedete al nostro personale i dettagli del dolce "di Compleanno" e della spettacolare creazione "scintillante"!

ASSICURAZIONE QUALITÀ

Come vi aspettate, tutte le vivande sono preparate fresche ogni giorno e cotte su ordinazione. Siete pregati di calcolare il tempo di cottura. Per quanto ne sappiamo e in seguito a garanzie forniteci dai nostri fornitori, i prodotti da noi utilizzati non contengono ingredienti geneticamente modificati.

DISPONIBILITÀ

Tutte le ordinazioni saranno evase in base alla disponibilità.

TEMPO DI ATTESA

Negli orari di maggior affollamento, la preparazione del vostro piatto potrebbe richiedere un po' più di tempo del normale. Facciamo tutto il possibile per servirvi con la massima sollecitudine.

BENI PERSONALI

Spetta alla clientela custodire i beni personali. La Direzione non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o smarrimenti.

FUMO

È vietato fumare in tutti i locali di Paco's Restaurant
È permesso fumare nell'area della Fontana
È vietato fumare sigari o la pipa.

ATTREZZATURE PER BAMBINI

Sono disponibili cuscini, seggioloni, salviette umidificate, scaldabiberon e fasciatoio. Si prega di rivolgersi al personale.

PREZZI

I nostri prezzi includono l'IVA al 17,5%.

SERVIZIO

La tariffa non comprende il servizio. Pensiamo che preferiate ringraziare il personale personalmente.

PAGAMENTO

Saremo lieti di accettare assegni sino al valore di copertura della carta di credito. Si accettano pagamenti con carte Visa, Access/Mastercard, American Express, Diners, Solo e Maestro. Pagamenti con carte di credito ed assegni per un valore inferiore a £ 10 saranno soggetti ad un addebito aggiuntivo di £ 0,50.

SERVIZIO "CASH BACK"

Un servizio di "cash back" da un minimo di £ 20 fino ad un massimo di £ 50 è disponibile per i pagamenti con carta di credito. Il servizio è soggetto alla disponibilità di contanti in cassa ed è a discrezione della Direzione. Si prega di rivolgersi al nostro personale.

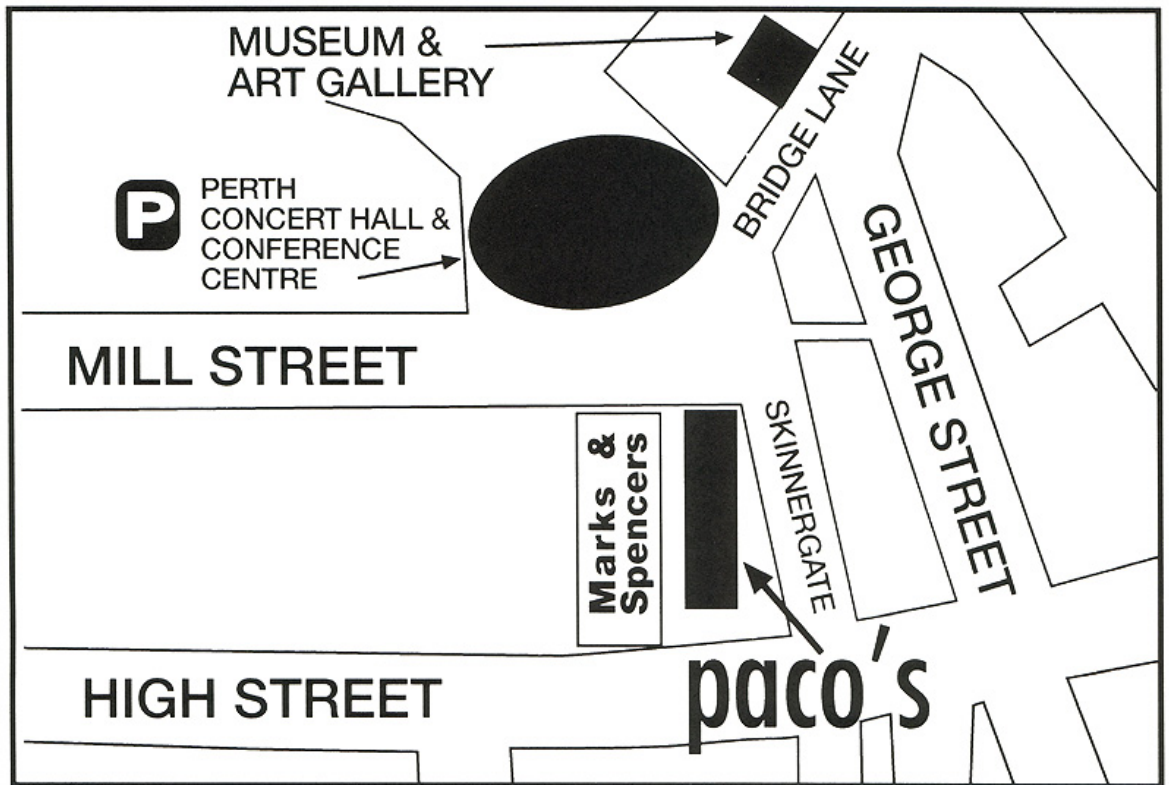
ASSISTENZA CLIENTI

Cerchiamo di rendere la vostra visita piacevole ed indimenticabile. Per qualsiasi problema o osservazione siete pregati di richiedere l'intervento della Direzione che farà tutto il possibile per assistervi.

Paco's Restaurant è gestito da esseri umani: possiamo sbagliare anche noi!

GRAZIE!
PACO GALEA - TITOLARE

Direzione - Matthew Cox e Julie Collier



Paco's Restaurant
Open 7 days a week

3 Mill Street, Perth PH1 5HZ Tel: 01738 622290 Fax: 01738 448353