

PACO'S RESTAURANT



Entrantes

Brie al horno (Baked Brie)

Porciones de queso brie rebozadas con pan rallado y fritas. Se sirven con mermelada de pimiento rojo.

Chiles rojos picantes (Red Hot Chilli Peppers)

Pimientos jalapeños, partidos por la mitad y rellenos de queso en crema, rebozados con pan rallado y fritos, acompañados de salsa picante y nata agria.

Alitas de pollo a la barbacoa (Barbecue Chicken Wings)

Diez alitas de pollo de primera calidad adobadas en salsa para barbacoa y fritas. Se sirven con una guarnición de ensalada.

Cóctel de gambas (Prawn Cocktail)

Gambas Royal Greenland sobre una base de hojas de lechuga, cubiertas con una salsa rosa y espolvoreadas con pimentón dulce.

Ensalada César como entrante (Caesar to Start)

Hojas frescas de lechuga romana, anchoas, picatostes, virutas de queso parmesano y huevo con una salsa César.

Combinado (Combo Platter)

Chiles rojos picantes, nachos con queso, alitas de pollo y pieles de patata fritas con queso, acompañados de nata agria, salsa picante y guacamole.

Para dos personas

Para cuatro personas

Gambas tiznadas (Blackened Prawns)

Cuatro colas gigantes de gamba cubiertas con especias cajún y tiznadas, servidas con una salsa criolla.

Queso mozzarella y tomate (Mozzarella & Tomato)

Mozzarella di Buffala y tomate de pera, espolvoreados con albahaca y aliñados con aceite de oliva virgen extra.

Sopa del día (Soup of the Day)

Se sirve con un panecillo y una sonrisa.

Champiñones fritos con sabor a ajo (Garlicky Fried Mushrooms)

Rebozados con pan rallado y fritos, acompañados de mayonesa con ajo.

Pieles de patatas rellenas (Loaded Potato Skins)

Tres mitades de patata asada, vaciadas y fritas hasta que están crujientes, rellenas de nata agria, mayonesa con ajo o chile de ternera o de una combinación de los tres ingredientes.

Nachos

Tortillas mexicanas de maíz, con queso fundido, rodajas de jalapeño, nata agria y guacamole.

Nachos con queso

Nachos con salsa picante

Nachos con chile de ternera

Pan de ajo

Pan de ajo con queso

Hamburguesas

Nuestras hamburguesas de 170g. (6 oz.) se preparan a diario, se hacen con carne fresca de 100% pura ternera local escocesa y se asan a la parrilla hasta la perfección. Se sirven en un panecillo con semillas de sésamo con lechuga, tomate y cebolla junto con una ensalada casera de repollo, zanahoria y cebolla y patatas fritas o patata asada a su elección.

Hamburguesa común de siempre (Plain O'I Burger)

Hamburguesa tiznada (Blackened Burger)

Hamburguesa ahumada a la barbacoa (Smoky Barbecue Burger)

Hamburguesa con queso y champiñones (Cheese & Mushroom Burger)

Hamburguesa con ajo (Garlic Burger)

Hamburguesa con queso y bacon (Cheese 'N' Bacon Burger)

Hamburguesa con jalapeños, queso y chile (Jalapeño Cheese & Chilli Burger)

Hamburguesa con champiñones y cebolla (Mushroom & Onion Burger)

La hamburguesa grande (The Big Burger)

Nuestra hamburguesa de 170g. (6 oz.) con bacon, huevo y queso. Se sirve en un panecillo de sésamo con lechuga, tomate y cebolla junto con una ensalada casera de repollo, zanahoria y cebolla y patatas fritas.

Hamburguesa con carne de cerdo y manzana (Pork & Apple Burger)

Hamburguesa de 170g. (6 oz.) hecha con 100% lomo de cerdo, mezclado con manzana y hierbas y asado a la parrilla, en un panecillo con semillas de sésamo con lechuga, tomate y cebolla junto con una ensalada casera de repollo, zanahoria y cebolla y patatas fritas.

Hamburguesa marroquí de cordero con especias (Moroccan Lamb Burger)

Hamburguesa de 170g. (6 oz.) 100% de cordero, condimentada con especias marroquíes, asada a la parrilla y servida en un panecillo con semillas de sésamo con lechuga, tomate y cebolla junto con una ensalada casera de repollo, zanahoria y cebolla y patatas fritas.

Hamburguesa gigante de verduras (Vegetable Mega Burger)

Una sana mezcla de verduras envueltas y servidas sobre un panecillo con semillas de sésamo. Cubierta de queso vegetariano derretido, pimientos y cebollas salteados, acompañada de lechuga, tomate y cebolla junto con una ensalada casera de repollo, zanahoria y cebolla y patatas fritas americanas (con piel y cortadas en gajos), patatas fritas o patata asada a su elección.

Pizzas

Nuestras bases caseras de pizza se hacen con los mejores ingredientes, se preparan a diario y se hornean cuando el cliente las pide con los ingredientes estándar de queso mozzarella y salsa de tomate para cubrir las.

Plato de pizza (Pizza Platter)

Una pizza de aprox. 25 cm. de queso y tomate recién horneada, acompañada de ensalada de repollo, zanahoria y cebolla y patatas fritas o patata asada.

Pizza de queso y tomate (Cheese & Tomato Pizza)

Una pizza de aprox. 30 cm. de queso y tomate recién horneada.

Champiñones, pimientos verdes, cebollas, pedazos de piña, maíz, rodajas de jalapeño

Jamón, aceitunas negras, rodajas de salchichón, anchoas, tomates parcialmente secados al sol, verduras a la parrilla, atún, queso feta

Gambas, pollo picante

Pizza vegetariana (Vegetarian Pizza)

Una pizza tradicional vegetariana de queso y tomate, cubierta de pimientos rojos y verdes, champiñones y piña.

Ensaladas de la casa

Ensalada de mozzarella y tomate (Mozzarella & Tomato Salad)

Rodajas de mozzarella di Buffala, tomates, una variación de hojas frescas de lechuga y hojas frescas de albahaca, mezcladas y aliñadas con aceite de oliva virgen extra.

Ensalada de pollo (Chicken Salad)

Trozos de tierna pechuga de pollo condimentada, sobre una variación de hojas frescas de lechuga con tomate, cebolla y pimientos, aliñada con un aliño francés.

Ensalada César (Caesar Salad)

Hojas frescas de lechuga romana, anchoas, picatostes, virutas de queso parmesano y huevo, con salsa César.

Ensalada Niçoise (Salad Niçoise)

Hojas frescas y crujientes de lechuga con pedazos de atún, tomates, anchoas, huevo, cebolla y aceitunas, aliñada con aceite de oliva virgen extra.

Ensalada César con pollo (Chicken Caesar Salad)

Trozos de tierna pechuga de pollo, hojas frescas de lechuga romana, anchoas, picatostes, virutas de queso parmesano y huevo, con salsa César.

Acompañamientos

Patatas fritas

Patata asada con mantequilla

Cremoso puré de patatas

Puré de patatas con aceite de oliva y albahaca

Patatas fritas gruesas

Patatas con mojo picón

Tiras fritas de pimiento chile y cebolla

Aros de cebolla rebozados

Champiñones

Verduras salteadas

Verduras al vapor

Ensalada mixta pequeña

Ensalada César pequeña

Ensalada de mozzarella y tomate

Pan de ajo

Pan de ajo con queso

Arroz mexicano

Arroz silvestre

Ensalada de repollo, zanahoria y cebolla

Totopos y guacamole

Tortillas mexicanas de harina de aprox. 15 cm.

Surtido de salsas para fajitas

Porción de nata agria

Porción de queso rallado

Filetes

Todos nuestros filetes son de ternera escocesa de primera calidad suministrada por el galardonado Simon Howie de Perth, proveedores de carne de calidad y los mejores carniceros de Escocia. Se sirven en un plato caliente acompañados de tomates, champiñones, aros de cebolla rebozados y patatas fritas, patata asada o cremoso puré de patatas.

Lomo (Sirloin Steak)

227g. (8 oz.) de ternera de primera calidad, asada a la parrilla justo a su gusto.

Solomillo (Fillet Steak)

Filete de 227g. (8 oz.) de peso, el más tierno y jugoso que haya probado.

Chuleta (T Bone Steak)

Lomo de 454g. (16 oz.) de la mejor calidad a un lado del hueso y tierno solomillo al otro.

Mar y tierra (Surf 'n' Turf)

Lomo de 227g. (8 oz.) de peso, cubierto con especias cajún para conseguir un sabor totalmente único, servido con cuatro gambas gigantes tiznadas superpuestas.

Filete a la pimienta (Peppered Steak)

Un delicioso lomo de 227g. (8 oz.) cubierto de granos de pimienta molidos y cocinado con una magnífica salsa cremosa de brandy y nata.

Filete al ajo (Garlic Steak)

Lomo de 227g. (8 oz.) con una salsa de ajo.

Filete tiznado (Blackened Steak)

Lomo de 227g. (8 oz.) cubierto con especias cajún para conseguir un sabor totalmente único.

Filete con jalapeños y queso (Jalapeño Cheese Steak)

227g. (8 oz.) de ternera de primera calidad con una salsa de queso cheddar y jalapeños.

Nota: Tenga en cuenta que los pesos indicados son pesos aproximados en crudo y dependen de las existencias.

Las salsas de los filetes también están disponibles como acompañamiento

Ajo

Pimienta o queso y jalapeños

4 gambas gigantes tiznadas

Grados de cocción

Crudo----- Interior crudo y jugos no tan calientes como para verterse

Poco hecho Interior rojo y con los jugos vertiéndose profusamente

En su punto Interior rosa y con los jugos vertiéndose ligeramente

Hecho----- Interior un poco rosa (Tenga en cuenta el tiempo de preparación)

hecho----- Interior gris y sin la mayoría de los jugos (Tenga en cuenta el tiempo de preparación)

Nota: La mayoría de nuestros platos se cocinan frescos cuando el cliente los pide. Tenga en cuenta el tiempo de preparación. Si tiene prisa, consulte a su camarero.

Platos principales

Halibut

Un pescado blanco delicado y cremoso, asado a la parrilla y servido con un puré de patatas con aceite de oliva y albahaca y una salsa picante de pimientos y aceitunas.

También disponible tiznado si se solicita £11.85

Spaghetti con marisco (Spaghetti with Seafood)

Spaghetti recién cocinados con langostinos, mejillones, pedazos de pescado, aros de calamares y tomates.

Chuletillas de cordero tiznadas (Blackened Lamb Cutlets)

Cinco chuletillas de cordero de la mejor calidad, espolvoreadas con especias cajún y tiznadas. Se sirven con un cremoso puré de patatas, tomates a la parrilla y salsa de menta.

Enchiladas de frijoles negros (Black Bean Enchiladas)

Dos tortillas mexicanas de harina rellenas de frijoles negros con chile, asadas al horno y cubiertas de queso vegetariano, salsa para enchiladas y nata agria. Se sirven con arroz mexicano, frijoles pintos refritos y guacamole.

Pollo estilo Jerk (Jerked Chicken)

Pechuga de pollo adobada en una salsa picante jamaicana, asada al horno y servida con verduras salteadas y una patata asada con nata agria.

Curry de pollo tailandés (Thai Chicken Curry)

Tiernos pedazos de pechuga de pollo, cocinados con una salsa de nata con limoncillo, cebolla, cilantro, vino blanco, chiles rojos y verduras. Se sirve con un aromático arroz tailandés.

Salmón tiznado (Blackened Salmon)

Un succulento filete de salmón escocés cubierto con especias cajún y tiznado. Se sirve con un puré de patatas con aceite de oliva y albahaca y salsa picante de mango.

Fettucini Alfredo con pollo o salmón (Fettucini Al Fredo)

Pechuga de pollo tiznado o salmón tiznado, asado al horno y servido sobre una pasta fettucini recién preparada con hojas de espinaca, piñones, tomates enanos y nata.

Cordero marroquí (Moroccan Lamb)

Silla de cordero de 227g. (8 oz.) condimentada con un adobo de comino y servida con un cremoso puré de patatas, tirabeques y una salsa de tomate y harissa.

Fajitas (fa-hee-tas)

Tiras de filete de primera calidad, pollo, gambas o verduras, cubiertas de una mezcla de condimentos para fajitas, asadas a la parrilla y servidas con cebollas y pimientos salteados en una sartén caliente. Como acompañamiento se sirve guacamole, salsa picante, nata agria y tortillas mexicanas de harina calientes.

Fajitas de pollo

Fajitas de filete

Fajitas de filete y pollo

Fajitas de filete y gambas

Fajitas de gambas

Fajitas de pollo y gambas

Fajitas vegetarianas

Nota: La mayoría de nuestros platos se cocinan frescos cuando el cliente los pide. Tenga en cuenta el tiempo de preparación. Si tiene prisa, consulte a su camarero.

Platos principales

Penne Arriabiata

Pasta penne recién cocinada con chiles frescos picados, cebollas y cilantro con una salsa de tomate frito.

También disponible con pollo condimentado si se solicita £9.85

Lasaña de verduras (Vegetable Lasagne)

Una sana variación de verduras de temporada en una cremosa salsa de tomate con queso de cabra, entre capas de pasta. Asada al horno y con una ensalada de acompañamiento.

Ternera Stroganoff (Beef Stroganoff)

Tiras de solomillo escocés de primera calidad, cebollas, champiñones y muchísimos ingredientes más, cocinados en una salsa de brandy y nata. Se sirve con arroz silvestre y tirabeques.

Lomo de cerdo tizado (Blackened Pork Fillet)

Lomo de cerdo de 227g. (8 oz.) de la mejor calidad cubierto de especias cajún y tizado. Se sirve con verduras fritas y un cremoso puré de patatas, patatas fritas o patata asada con nata agria a su elección.

Chile de ternera (Chilli Beef)

Una olla de nuestra famosa chile de ternera acompañada de arroz mexicano, totopos calientes, nata agria y guacamole.

Spaghetti carbonara

Spaghetti recién cocinados en una salsa cremosa preparada con huevo y bacon.

Opción vegetariana: Con champiñones y cebolla en vez de bacon

Pechuga de pollo rellena de haggis (Chicken Breast Stuffed with Haggis)

Una tierna pechuga de pollo rellena de haggis (asaduras de cordero con avena y especias), acompañada de un cremoso puré de patatas, tirabeques y una salsa de nata con licor de whisky Glayva.

Langostinos rebozados (Scampi)

Colas enteras de langostino de la mejor calidad rebozadas con pan rallado natural, fritas y acompañadas de una ensalada fresca y patatas fritas o una patata asada.

Lasaña (Lasagne)

Salsa boloñesa casera entre capas de pasta, cubiertas de salsa besamel, queso y salsa de tomate. Se sirve con una ensalada de acompañamiento.

Pollo al Kiev (Chicken Kiev)

Una pechuga de pollo, rellena de mantequilla con ajo, rebozada con pan rallado y asada al horno. Se sirve con verduras salteadas y patatas fritas o patata asada.

Enchiladas con ternera o pollo (Enchiladas with Chicken or Beef)

Dos tortillas mexicanas de harina rellenas de cebollas salteadas, pimientos y pollo sazonado o chile de ternera, enrolladas y asadas al horno. Se cubren con un cremoso queso cheddar derretido, salsa picante y nata agria. Se sirven con arroz mexicano, frijoles refritos y guacamole.

Pollo tizado (Blackened Chicken)

Una tierna pechuga de pollo, cubierta de especias cajún y asada al horno. Se sirve sobre arroz con frijoles refritos, judías verdes y una cremosa salsa de queso y hierbas.

Nota: La mayoría de nuestros platos se cocinan frescos cuando el cliente los pide. Tenga en cuenta el tiempo de preparación. Si tiene prisa, consulte a su camarero.

Postres

Pastel de chocolate Lovin' Spoon Cake™

Un enorme bocado de crema de chocolate entre dos capas de esponjoso bizcocho de chocolate bañado en chocolate negro. Se sirve caliente con helado de vainilla.

Xangos – Se pronuncia como “tango” pero con “ch”

Cremosa tarta de queso envuelta en una lámina de hojaldre, frita hasta que está dorada, acompañada de helado de vainilla y salsa de frambuesa.

Tarta de queso con frambuesa y chocolate blanco (Raspberry Cheesecake)

Un trozo de tarta de queso suave y ligero con chocolate blanco y un remolino de coulis de frambuesa. Flameado y servido con helado de vainilla.

Manzana Granny al caramelo (Caramel Apple Granny)

Manzanas naturales Granny Smith envueltas en una crema de caramelo mantecoso con dulce de leche apiladas sobre una galleta dulce de mantequilla que se deshace en la boca. Se sirven con helado de vainilla y salpicadas con caramelo.

Crema de helado insuperable (Sundae to end all Sundaes)

Bolas de helado de vainilla, chocolate, fresa y caramelo salpicadas con salsa de frambuesa, salsa de chocolate y cubiertas con nata montada fresca y frutos secos triturados.

Crema de helado con galletas Oreo® (Oreo® Cookie Sundae)

Montañas de dulce helado de chocolate y vainilla con galletas Oreo® machacadas, cubiertas con salsa de chocolate, nata montada fresca y más galletas Oreo®.

Crema de helado con dulce de leche y frutos secos - El eterno favorito

Bolas de dulce y cremoso helado de caramelo, cremosa salsa de caramelo y frutos secos triturados, cubierto con nata montada fresca.

Crema de helado con chocolate y frutos secos - El eterno favorito

Bolas de helado de chocolate, salsa de chocolate y frutos secos triturados, cubierto con nata montada fresca.

Surtido de helados (Ice Cream Selection)

Selección de helados de vainilla, chocolate, fresa o cremoso caramelo. Cuatro bolas estándar.

Crema de helado especial de cumpleaños (Special Birthday Sundae)

Helado de vainilla y chocolate salpicado con salsa de chocolate, nata montada fresca y frutos secos triturados. Se sirve con una espectacular fuente de bengalas para fiestas.

Bebidas calientes

Todas las bebidas calientes se sirven con un chocolate de menta "After Eight".

Café de cafetera con leche/nata

Café de cafetera descafeinado con leche/nata

Capuchino

Capuchino descafeinado

Café moca

Café moca descafeinado

Café expés con leche

Café expés con leche descafeinado

Café expés

Café expés descafeinado

Café expés doble

Té en tetera - Pregunte a su camarero qué té se encuentran disponibles

Té con limón

Té helado

Chocolate caliente con nata fresca

Cafés con licores

Se sirven con azúcar y nata fresca y un chocolate de menta "After Eight".

Café con brandy

Café con Tia Maria

Café con whisky Jameson

Café con Sambuca

Café con Amaretto

Café con ron oscuro

Café con Drambuie

Café con Baileys

Café con Cointreau

Café con licor de whisky Glayva

Café ruso negro - (Vodka y Tia Maria)

Café Real - (Cointreau y Brandy)

Nota: Todos los licores se sirven en múltiplos de 25ml.

UN POCO DE INFORMACIÓN SOBRE NOSOTROS

El restaurante Paco's, fundado en 1990, es un negocio familiar que celebra su decimoquinto aniversario el 2 de noviembre de 2005.

Nos enorgullecemos de servir comida de gran calidad en una atmósfera cálida y acogedora.

El restaurante Paco's es el lugar ideal para traer a la familia, amigos o compañeros de trabajo. Nuestro equipo de empleados entregados a su trabajo le ofrecerá un servicio cordial y atento, que garantizará que su visita sea placentera.

Déjenos ayudarle a celebrar ese acontecimiento especial. Consulte a nuestro Gerente sobre el Comedor privado.

FIESTAS DE CUMPLEAÑOS

¿Por qué no celebra su cumpleaños con estilo? Consulte a nuestros empleados sobre nuestro postre especial de "Feliz cumpleaños" y ¡¡nuestra espectacular "fuente de bengalas"!!

GARANTÍA DE CALIDAD

Como es de esperar, toda la comida del restaurante Paco's se prepara fresca cada día y se cocina cuando el cliente la pide. **Tenga en cuenta el tiempo de preparación.**

A nuestro saber y basándonos en las garantías de nuestros proveedores, los productos que nos proporcionan para usar en nuestro menú no contienen ingredientes modificados genéticamente.

EXISTENCIAS

Todos los productos del menú dependen de las existencias.

TIEMPO DE ESPERA

Durante las temporadas con mucho trabajo podrá tener que esperar sólo un poco más de lo normal hasta que le traigan su comida. Hacemos todo lo posible por servirle tan pronto como podemos.

OBJETOS PERSONALES

Por favor, ocúpese de sus objetos personales ya que no podemos aceptar ninguna responsabilidad por daños o pérdidas.

FUMAR

Todo el restaurante Paco's es para no fumadores.

Se permite fumar por la "zona de la fuente".

Sin embargo, no se permite fumar pipas ni cigarros.

ACCESORIOS PARA NIÑOS

Disponemos de complementos para aumentar el tamaño del asiento, tronas, toallitas húmedas, calentadores de biberones e instalaciones para cambiar a los bebés. Consulte a nuestros empleados.

PRECIOS

Todos nuestros precios incluyen IVA al 17,5%.

SERVICIO

No cobramos por el servicio ya que pensamos que usted preferirá agradecer a nuestro equipo personalmente.

FORMAS DE PAGO

Se aceptan cheques hasta el límite de una tarjeta bancaria válida, Visa, Access/Mastercard, American Express, Diners, Solo y Maestro. El pago de cuentas inferiores a 10 libras esterlinas (£10) mediante cualquier tarjeta de crédito o débito y cheques incurrirá en un cargo adicional de procesamiento de 50 peniques (50p).

DEVOLUCIÓN DE DINERO EN METÁLICO

Se dispone de un mínimo de 20 libras esterlinas (£20) y un máximo de 50 libras esterlinas (£50) para la devolución de dinero en metálico al pagar la cuenta con una tarjeta de débito.

Esta facilidad depende de si hay fondos disponibles y se hace a discreción de la dirección. Consulte a nuestros empleados.

SERVICIO AL CLIENTE

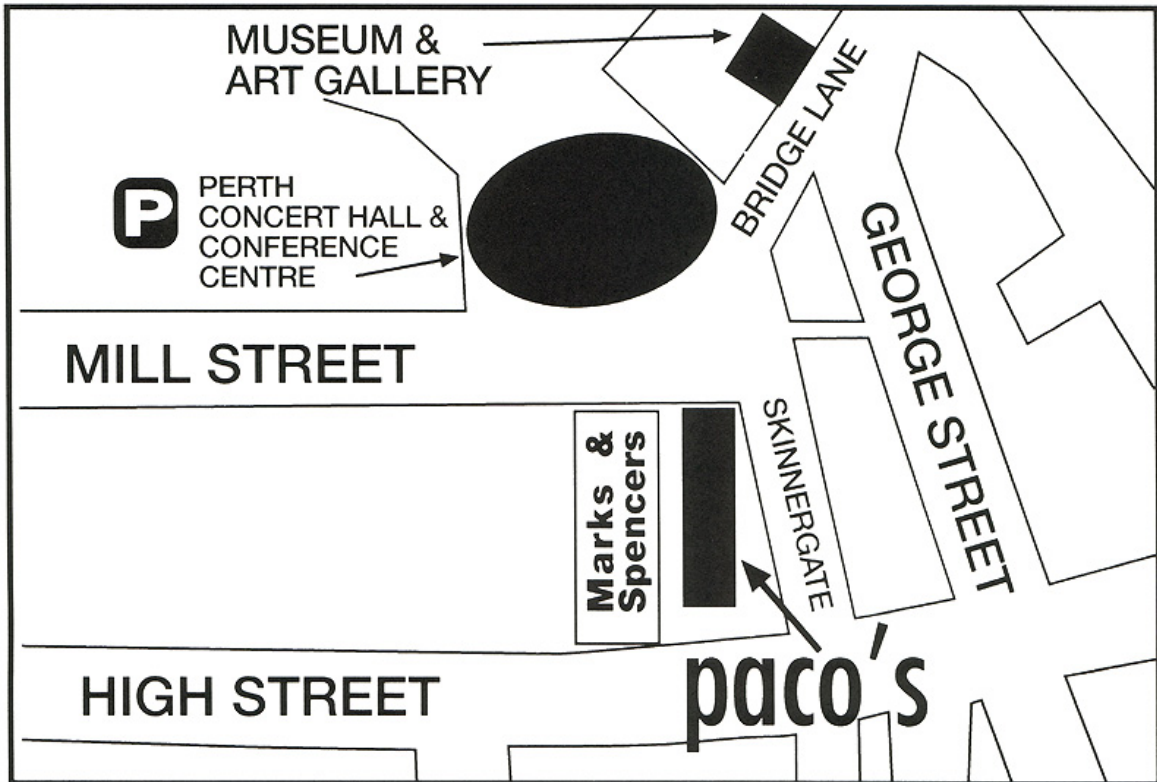
Nos esforzamos por hacer que su visita sea lo más agradable y cómoda posible. Si surgiera cualquier problema o si tuviera cualquier comentario que hacer sobre su visita, consulte a la dirección. Ellos harán lo posible por ayudarle.

El restaurante Paco's lo llevan seres humanos reales así que tenga en cuenta que ocasionalmente ocurren errores.

GRACIAS

PROPIETARIO - PACO GALEA

Dirección - Matthew Cox y Julie Collier



Paco's Restaurant
Open 7 days a week

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