BAR BACOA BAR

FNTRÉES

ENTREES	
CROQUETTES MAISON AU JAMBON IBÉRIQUE TORRÉZNOS DE SORIA GRILLÉS AVEC DES POIVRONS DE PADRÓN COUPÉS EN TRANCHES DE SEL	12€ 10€
SAUCISSE CHORIZO GRILLÉE AVEC UNE DÉLICIEUSE SAUCE AUX AUBERGINES	10€ 12€
PLATEAU DE FROMAGES AVEC UNE DÉLICATE CONFITURE DE FIGUES	20€
POULPE GRILLÉ AVEC SAUCE MOJO VERTE À L'AVOCAT	22€
OEUFS BROUILLÉS AVEC JAMBON IBÉRIQUE	9,90€
JAMBON IBÉRIQUE 100 GR	22€
DE LA GRILLE À LA TABLE	
LOMO BAJO À LA BRASA 300 GR	24€
SOLOMILLO DE VACA 250 GR	24€
T- BONE (POUR DEUX PERSONNES) 1000 GR	79€
PARRILLADA PACO PRADO	30€
ARISTA À LA BRASA ADOBADA 300 GR SECRETO IBÉRICO MARINADO À LA BRASA 300 GR	16€ 16€
COSTILLAR IBÉRICO À LA BARBACOA 750 GR	18€
BACALAO À PUNTO DE SAL À LA BRASA	10€ 22€
NOS HAMBURGERS (AVEC PAIN ET FRITES MAISON)	
	40 500
PACO PRADO BŒUF GRILLÉ AVEC BACON, CHEDDAR, LAITUE, TOMATE, OIGNON ROUGE ET ŒUF AU PLAT	10,50€
LA MÁS GRANDE VEAU GRILLÉ AVEC GUACAMOLE, TOMATE, ROQUETTE ET FROMAGE DE	12,50€
CHÈVRE	
IBÉRICA PORC IBÉRIQUE AVEC JAMBON IBÉRIQUE, FROMAGE MANCHEGO, LAITUE ET	11,50€
TOMATE	
SALADES	
SALADE PACO MÉLANGE DE LAITUE AVEC CHAMPIGNONS TRANCHÉS, TOMATES CERISES,	12€
FROMAGE FRAIS ET VINAIGRETTE AU MIEL ET AU BASILIC	
SALADE BARBECUE CŒURS DE LAITUE GRILLÉS AVEC DU BACON CROUSTILLANT SUR UN	11€
LIT DE TOMATES ET DE LA SAUCE HOLLANDAISE	
SALADE NO-BRAINER POIVRONS GRILLÉS AVEC TOMATES FRAÎCHES, ŒUF DUR, OLIVES	13,50€
NOIRES, BŒUF MARINÉ ET PIPARA DOUX	
DES POMMES DE TERRE COMME À LA FOIRE!	
LA CARNÍVORA AVEC DU VEAU HACHÉ CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, DU FROMAGE FONDU	5,50€
ET DE L'OIGNON CROUSTILLANT	
LA CARBONARA AVEC DE LA SAUCE CARBONARA, DU BACON, UN ŒUF DUR HACHÉ ET DE LA NEIGE DE PARMESAN	5,50€
LA HORTELANA AVEC DES LÉGUMES HACHÉS SAUTÉS À LA SAUCE TERIYAKI, DE L'AVOCAT,	6€
DU MAÏS DOUX ET DES AMANDES EFFILÉES	
LA BRAVA AVEC NOTRE SAUCE BRAVA MAISON ET DE LA CIBOULETTE HACHÉE	5€