

PARA PICAR

Olivenmix PACO	3.5
Pimientos de Padrón	5.5
Patatas Bravas -A, O	4
Pan con Tomate -A	3.5
Patatas Alioli	4
Anchoas del Cantábrico -F	8
Brot & Olivenöl -A	2

IBÉRICOS

Jamón de Bellota 5J	1/2ración 13 ración 26
Chorizo de Bellota -G	5
Lomo de Bellota	9
Cecina de Leon	8
Degustación de Ibéricos -G1/2ración 12 ración 24	

LOS FRITOS

Croquetas de Jamón -A, G, C	7.5
Tortilla de Camarones -A, B	6
Chipirones -D	8.5
Bomba de Patata/Txistorra -A, C	5.5
Pescaito en Adobo -A, D, O	9

HUEVOS Y TORTILLA

Tortilla de Patata -C	6
Tortilla Paprika/ Chorizo Ibérico -C, G	7.5
Huevos Rotos / Pimientos de Padrón / Morcilla (optional)	5/6.6

VEGETARIANOS

Champiñones	4
Ensalada Verde	3.5
Grillgemüse / Romesco Sauce -E, O	4
Pisto Manchego / Ei -C	5.5
Ensalada de Tomates / Vinagre de Jerez -O	6
Kichererbsen / Spinat -A	6

MAR

Pulpo a la Gallega -R	14.5
Gambas al Ajillo -B	8
Sepia a la Plancha / Alioli -R	10
Kabeljau / Alubias Bohnen -A, O	15
Paella de Marisco / 2 Pers. / 30 min -B, R, S	22
Dorada ganz / 2 Pers.	18

TIERRA

Hühnerschenkel / Thymian & Zitrone -A, O	7.5
Eichelschweinbacken / Zucchiniest -A, O	8
Kalbsleber / karamalisierte Zwiebel -O	9.5
Ochsenchwanz Cordobesa -A, F, O	8.5
Lentejas con Chorizo	6
Chuletón Gallego / 2 Pers.	29

POSTRES

Tarta de Chocolate „PACO“ -A, C, E, G	6.5
Crema Catalana -A, C, G	5
Milhojas con Espuma de Turrón -A, C, E, G	7
Eis/Sorbet	2.5
Spanische Käsevariation -G, H	9

SHERRY & VERMUT

	GLAS 0,1L
Manzanilla La Gitana, Bodegas Hidalgo	5
Gonzalez Byass "Tio Pepe" Fino	5
Lustau Don Nuno Oloroso Sherry	5.5
Amontillado Napoleon, Bodegas Hidalgo	6
Lustau San Emilio Pedro Ximenez Sherry	11
Mascaró Vermut Premium	5.5

CAVA

	GLAS 0,1L/FLASCHE
Rovira Baques Brut	4.8/32
Rovira Baques Rosé	5.5/38.5
Juve y Camps Gran Reserva	75

BLANCO

	GLAS 0,125L/FLASCHE
2015 El Coto Rioja Blanco / Rioja (Viura)	3.8/22
2015 Castor Martin A2O / Rias Baixas (Albariño)	4.8/29
2014 Jose Parriente Sauvignon Blanc / Rueda (Sauv. Blanc)	5.8/34
2014 Goinea Txakoli Uno / Txakoli (Hondarrabi Zuri)	38
2014 Mustiguillo Mestizaje Blanco / Utiel Requena (Merseguera, Viognier, Malvasia)	36
2015 The Orange Republic / Valdeorras (Godello)	52

ROSADO

	GLAS 0,125L/FLASCHE
2015 Hacienda Gramon Rosado (Garnacha)	3.9/24

TINTO

	GLAS 0,125L/FLASCHE
2012 El Meson Rioja Crianza / Rioja (Tempranillo)	4.8/29
2014 Vizcarra Laran Laran / Ribera del Duero (Tempranillo)	5.6/34
2015 Casa Rojo Maquinon / Priorat (Garnacha)	7.5/45
2014 La Traca Bobal / Valencia (Bobal)	29
2014 Ego Bodegas Monastrell Goru / Jumilla (Monastrell)	5.2/29
2014 Mustiguillo Mestizaje Tinto / Utiel Requena (Bobal, Syrah, Merlot, Garnacha)	38
2013 The Invisible Man / Rioja (Tempranillo/Mazuelo)	39
2011 Marqes de Murrieta Reserva / Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)	58
2013 Alexander vs. The Ham Factory / Ribera del Duero (Tempranillo)	58
2010 Bodegas Licinia / Madrid (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)	78
2009 Pittacum Aurea / Bierzo (Mencia)	89
2013 Aalto / Ribera del Duero (Tempranillo)	98

Alle Preise inkl. aller Steuern u. Abgaben.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag bis Samstag 11 30 Uhr - 01 00 Uhr,
Sonntag u. Montag Ruhetag
Lunch 12 00 Uhr - 14 30 Uhr Dinner 18 00 Uhr - 23 Uhr

RESERVIERUNG:

Reservierungen ab 8 Gästen für "La Tabla"
Unser Personal nimmt gerne Ihre Reservierung entgegen
oder Mail an: info@pacorestaurant.at

FOLLOW US:

[facebook.com/pacorestaurant](https://www.facebook.com/pacorestaurant)
[instagram.com/pacorestaurant](https://www.instagram.com/pacorestaurant)

TABELLE ALLERGENEN

A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch |
E-Erdnuss | F-Soja | G-Milch | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie |
M-Senf | N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupine | R-Weichtiere