



## TU OPINIÓN ES IMPORTANTE / YOUR OPINION IS VERY IMPORTANT

Comparte tu experiencia en Restaurante Paco Martín.  
*Share your experience at Paco Martín Restaurant.*

## ¡QUEREMOS ESCUCHARTE! / WE WANT LISTEN YOU!



Escanea este código QR con tu teléfono. Si no dispones de una, puedes visitar este enlace:  
**[goo.gl/XbJf9s](https://goo.gl/XbJf9s)**

*We want listen you! Scan this QR code with your Smartphone, if not have not, check this link:*  
**[goo.gl/XbJf9s](https://goo.gl/XbJf9s)**



### INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Carrera del Genil, 38-40  
Granada  
Tel +(34) 958 22 93 80  
[clopez@abades.com](mailto:clopez@abades.com)  
[www.abades.com](http://www.abades.com)



## Menú del Día

Paco Martín

## MENÚ del DÍA

### PRIMEROS

\*\*\*\*

Ensalada Cítrica con Sabores Mediterráneos, Vinagreta de Mostaza y Reducción de Oporto



Salmorejo con Tartar de Tomate, Queso Fresco y Pulpo Frito



Crema Anisada de Zanahoria y Calabaza con Gambones al Ajillo y Chicharos



### SEGUNDOS

\*\*\*\*

Carrillada de Ibérico al Brandy de Jerez y Vino Tinto



Huevos Rotos con Foie Gras y Solomillo Adobado



Bacalao sobre Pil Pil de Piquillo y Habas a la Menta



### POSTRE

\*\*\*\*

Flan Pastelero con Frutas Confitadas y Coco Rallado sin Horno



Vainilla con Manzana y Licor de Baileys



Nuestro Tradicional Pionono de Santa Fe



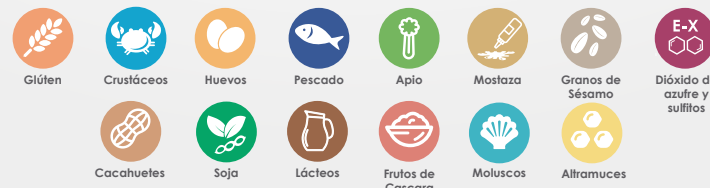
### BEBIDA

\*\*\*\*

Rioja Tinto Crianza

Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA 22€  
IVA Incluido



## DAILY MENU

### FIRST COURSE

\*\*\*\*

Citrus Salad with Mediterranean Flavors Accompanied by a Mustard Vinaigrette and Port Reduction



Salmorejo with Tomato Tartar, Crème Fraiche and Fried Octopus



Carrot and Pumpkin Soup flavored with Anise Served with Garlic Prawns and Peas



### SEGUNDOS

\*\*\*\*

Iberian Pork Cheeks Braised in a Sherry Brandy and Red Wine Sauce



Fried Eggs Served with Foie Gras and Marinated Sirloin



Cod over a Piquillo Pepper Pil Pil (spicy garlic) Sauce with Broad Beans with Mint



### DESSERT

\*\*\*\*

Flan Cake with Candied Fruits and Shredded Coconut (no bake)



Vanilla with Apple and Baileys Liqueur



Our Traditional Santa Fe Pionono Cake



### DRINKS

\*\*\*\*

Rioja Red Wine

Mineral Water

PRICE PER PERSON 22€  
VAT Included



## MENU DU JOUR

### ENTREES

\*\*\*\*

Salade d'agrumes aux Saveurs Méditerranéennes, Vinaigrette à la Moutarde et Réduction de Porto



Salmorejo avec Tartare de Tomate, Fromage frais et Poulpe frit



Velouté de Carottes et Citrouille à L'anis, accompagnée des Crevettes à L'ail et des Petits Pois



### PLATS

\*\*\*\*

Joue de Porc Ibérique au Sherry et Vin Rouge



Œufs Cassés avec Foie Gras et Surlonge Mariné



Morue sur Pil Pil de Piquillo et Haricots à la Menthe



### DESSERTS

\*\*\*\*

Flan Pâtissier aux Fruits Confits et Noix de Coco Râpée, sans Four



Vanille à la Pomme et à la Liqueur Baileys



Notre Traditionnel Pionono (biscuit roulé) de Santa Fe



### BOISSONS

\*\*\*\*

Vin Rouge Rioja

Eau Minérale

PRIX PAR PERSONNE 22€  
TVA Incline

