



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

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



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Carrera del Genil, 38-40
Granada
Tel +(34) 958 22 93 80
clopez@abades.com
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

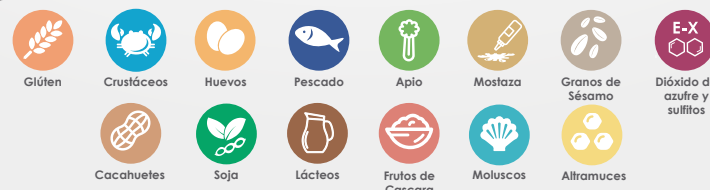


BEBIDA

Rioja Tinto Crianza

Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA 20€
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 20€
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 20€
TVA Incline

