



PACHARÁN

Taberna Vasca



TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado	\$580
Rabas (anillas de calamar rebozadas en tempura)	\$580
Patatas bravas (con salsa picante casera y criolla)	\$440
Tortilla de papas	\$520
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$580
Croquetas de ternera	\$490
(desfibrada con alioli, 4 unidades)	
Croquetas de papa y jamón crudo	\$490
(4 unidades)	
Gambas al ajillo	\$590
Papa huevo y jamón	\$490
(papas pay caseras, huevo frito y jamón ibérico)	
Bastos de muzzarella	\$490
(crochantes en maíz, sésamo y panko)	
Tabla clásica	\$680
(quesos Aretxaga, aceitunas chupadeds y fuet artesanal)	
Torrada de txistorra	\$570
(típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	
Torrada de hongos frescos	\$510
(con tomates cherry asados)	



PRINCIPALES

Pesca artesanal a la plancha	\$750
(con vegetales salteados, pesto y colchón de hojas verdes)	
Pesca artesanal en salsa verde	\$790
(con mejillones y papas crocantes)	
Pescado a la bizkaina	\$920
bakalao	\$820
pesca del día	\$820
(salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	
Cazuela de mariscos	\$750
Marmitako de abadejo (Estofado Vasco)	\$750
Pulpo a la plancha	\$1450
(con papas cubo, Pimentón de la Vera y chutney de peras)	
Ñoquis gratinados con camarones	\$740
(con champiñones frescos y tomates cherry)	
Sorrentinos de salmón	\$740
(con salsa verde de hierbas frescas y alcaparras)	
Carrillera de ternera	\$690
(estofado con puré de papas y salsa demi-glace)	
Entraña fina	\$730
(con papa escrachada, tomates cherry y rúcula)	
Milanesa de carne vacuna	\$550
(con papas en gajo, rebozada en panko)	



ENSALADAS

Ensalada tibia de mariscos	\$630
y tomates asados	\$630
(con mix de verdes y zanahoria encurtida)	
Ensalada de camarones y queso Aretxaga	\$630
(con papas rotas y mix de verdes)	
Ensalada de salmón ahumado y paltas	\$680
(con semillas crocantes de zapallo, cebollas asadas y vinagreta de mostaza)	
Ensalada de peras asadas	\$630
y queso de cabra	\$630
(con mix de verdes y almendras)	



PAELLAS

Paella completa para 1	\$790
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1450
Paella de mariscos para 1	\$740
para 2	\$1350
Paella pollo de campo y cerdo para 1	\$680
para 2	\$1240
Paella vegetariana para 1	\$600
para 2 (con vegetales salteados)	\$1100
Fideuá para 1	\$790
para 2	\$1450



POSTRES

Pastel vasco	\$260
(tarta rellena de crema pastelera y frutos rojos con helado de vainilla)	
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos)	\$220
Pantxineta estilo pacharán	\$240
(masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	
Tarta de queso La Viña	\$270
(con salsa de frutos)	
Pera asada	\$250
(con miel, almendras tostadas y helado de vainilla)	
Salchichón de chocolate	\$260
relleno de dulce de leche	\$260
(con helado de vainilla y ganache de chocolate)	
Helado artesanal (2 bochas)	\$180

Acceptamos Visa y Master Card

No se cobra cubierto - Se cobra panera \$90

Los precios incluyen 22% de IVA. / No se incluye el servicio.