Un Tributo a Lo Nuestro

Paco Yonque

Parrillas, Cócteles y Tradición

HORS D'OEUVRES

Causa Divina *s/62.00*
Causa de papa amarilla, cremosa, rellena de cangrejo, ceviche de corvina y chicharrón de calamar.

Champigñones Rellenos *s/58.00*
Crujientes por afuera y jugosos dentro. Rellenos de ricota, quesos andinos y servidos sobre una salsa bechamel de queso mantecoso cajamarquino

Langostinos al Ajillo *s/63.00*
Nuestra versión cremosa de gambas al ajillo Madrileñas. Con ají amarillo y vino blanco. Servidos con tostados de pan campesino hecho en casa.

Carpaccio de Roast Beef *s/79.00*
Láminas de lomo en costra de finas hierbas sellado en brasa, salsa tonnato y parmesano añejo.

Chicharrón de Calamar y Corvina *s/78.00*
Delicioso piqueo marino con producto del día, acompañado de yucas fritas y tártara en su punto.

• RECIÉN HORNEADOS •

Panadería de Paco

servicio de pan s/9.00 c/u

Pizzeta de Verduras Parrilleras
Con queso andino, mozarella, parmesano y salsa bechamel

Pizzeta de Chorizo Artesanal
Chorizos hechos en casa, con champigñones, cebolla y parmesano

s/68.00

Disfrutas los dos sabores
1/2 Chorizo Artesanal
1/2 Verduras Parrilleras

PICAS PARRILLERAS

Chorizos de la casa *s/48.00*
Elaborados por nuestro maestro carnicero. Dos unidades, chorizo parrillero y ligeramente picante.

Mollejas de Res *s/48.00*
Las favoritas de los conocedores. Cremosas en su interior y crujientes en su exterior.

Alitas al Pollo a la Brasa *s/57.00*
Marinada de la casa, asadas sobre alto fuego.

Anticuchos de Corazón *s/46.00*
Nuestra porción es generosa y el sabor auténtico. Acompañan choclos, papas y sus salsas tradicionales.

Picada de Wagyu Au Jois *s/145.00*
El corte mas lujoso de Paco, Flat Iron Wagyu condimentado únicamente con sal de mar y acompañada con bastones de papas hojaldradas y alioli de ajo asado.

ENSALADA PARRILLERA
Ideal para nuestra selección de carnes. Mix de lechugas, palta, tomate, cebolla, zanahoria y pepinos bañados en nuestra vinagreta de la casa.

media *s/44.00* — *completo* *s/54.00*

ENSALADA CAESAR
Tierna lechuga romana,vinagreta clasíca de dijón y parmesano adornada de crutones de pan de campo.

s/44.00

ENSALADA DE TOMATES
Selección de tomates cherries orgánicos, echalotes y palta punta, aderezados con una vinegreta delicada hecha en casa.

s/54.00

Parrillas Mixtas

Asadas al carbón y leñas frutales

VEGETALES & QUESOS
Verduras marinadas con nuestros aderezos de hierbas, ajo y aceite de oliva, con una selección de ajíes rellenos de ricota.

s/110.00

CHORIZOS & CHAMPIGÑONES
Tres suculentos chorizos hechos en casa, acompañados de champigñones a la parrilla y pimiento relleno de ricota al josper.

s/148.00

ENTRAÑA & ASADO
Los favoritos de todos, 500 grs. de cada corte, perfectamente asados a las brasas

s/495.00

PARRILLA MARINA
Nuestro mar a las brasas. Corvina, calamar, pulpo y langostinos braseados con mantequilla de ajo y servido con papas doradas y vegetales a punto.

s/239.00

PACO COMPLETA
Una parrilla inolvidable para compartir con la mancha. Lomo fino, Bife ancho angus, Bondiola de cerdo Duroc, pollo parrillero, Chorizos hechos en casa y Anticuchos de corazón.

s/395.00

CUATRO CARNES
Lo mejor de nuestra selección de carnes Angus. Entraña americana, Asado de tira americana Bife ancho de argentina y el clasíco Lomo fino.

s/515.00

PESCA PARRILLERA
Pesca de anzuelo del día, con mantequilla de ajo, papas amarillas y arroz con choclo. Adornado con chips de ajo, alcaparras y ají limo. Para compartir entre 2-3.

s/232.00

CORTES EXCLUSIVOS

Entraña Fina Americana
media *s/180.00* — *para 2* *s/254.00*
Ideal para los que prefieren los cortes jugosos de vuelta y vuelta.

Asado de Tira Americano
media *s/170.00* — *para 2* *s/247.00*
Corte con hueso lleno de sabor y jugosidad.

Porter House Americano Dry Aged
media *s/230.00* — *para 2* *s/311.00*
Madurado en nuestras cámeras por 21 días hasta llegar al punto perfecto de sabor y suavidad.

Bife Ancho Argentino
para 2 *s/244.00*
Marmoleado perfecto, sabor explosivo.

de Nuestra Cocina

Lomo Saltado *s/97.00*
De sabor generoso y en el punto perfecto de ahumado. Servido con papas amarillas crujientes, arroz con choclo y huevo de cordorniz frito

Lomo Strogonoff *s/89.00*
Una opcion clasíca y cremosa para cualquier hora del día. Lomo fino, champigñones, setas y una reducción de dijón, vino blanco y crema de leche. Acompañada de papas amarillas crujientes y arroz con choclo.

Chaufa Mixto Paco *s/84.00*
Arroz al wok con vegetales coronado con entraña angus a la brasa y jugosa tortilla con langostinos con toques de chilli oil.

Seco de Carrilleras *s/89.00*
El corte mas tierno de la res, cocido por muchas horas con todo el sabor criollo. Con sarza criolla, arroz con choclo y puré de papas o frejoles cremosos, a elegir.

Pollo Parrillero *s/67.00*
Para los amantes de un buen pollo a la parrilla, llega esta generosa pechuga marinada en nuestra receta de la casa, asada en las brasas, acompañada de puré de papas amarillas y espinacas a la crema.

Milanesa de Lomo a la Napolitana *s/119.00*
Generosa sabana de lomo fino, empanizado y luego bañado con pomodoro y una mixtura de quesos gratinados a la perfección. Para compartir.

SIDES

Papas Nativas Fritas *s/24.00*
Puré de Papas *s/25.00*
Tallarines al Pesto *s/27.00*
Fettuccini a la Crema *s/29.00*
Arroz c/n Choclo *s/18.00*
Risotto al Azafrán *s/32.00*

Paco Yonque

cocktailes de la casa

Sour Tres Regiones

Un sour diferente, donde integramos sabores de todo Perú. Pisco quebranta Campo de Encanto, Cañazo de Paco's y Matacuy, limón criollo con un toque de hierba luisa.

s/43 .00

Colada Amazónica

La clásica colada con el toque de Paco Yonque: blend de rones Diplomático Planas y Flor de Caña de 7 años, Vermouth Dolin dry, Copoazú, crema de coco casera , bitters de chocolate y cereza.

s/48 .00

Pinky Friend

Cóctel de perfil afrutado. Nuestra versión del famoso Clover Club con: Gin MG Paradiso, frambuesa, bitter casero con frutas tropicales, clara de huevo y un crocante del bosque bañado con oro comestible.

s/46 .00

Zombie Andino

El clásico Tiki cóctel con nuestro toque peruano, con: blend de rones Flor de Caña de 12 años y Plantation original dark, destilado casero de hierbas andinas, tumbo, ají dulce y un mix de zumos citricos.

s/43 .00

Mula de Tenessee

El mule de la casa con: Bourbon Jack Daniel's, orange bitters, zumo de limón, mandarina, y un delicioso beer de cúrcuma hecho en casa.

s/38 .00

Pistacho

Cóctel ligero y afrutado, elaborado con: Whisky Johnnie Walker de12 años, crema de pistacho casero, limón, naranja, chocolate bitter. Acompañado con un maridaje de crocante marino y ajonjolí.

s/41 .00

Paco's Coca~Cola

Paco's Lima triple distillado con: coca~cola zero y un splash de limón.

s/38 .00

Pichón

Nuestra versión del clásico Paloma, pero mas sabroso, con Tequila Silver, Aqará Rito, Limón cidra, soda de toronja. Acompañado con galleta crocante de maíz y sal de ají amazónico.

s/48 .00

Cervezas

Pilsen Callao	s/18 .00
Cusqueña	s/18 .00
Andes Pale Ale	s/24 .00
Raymi Trigo	s/24 .00
Corona	s/19 .00
Oveja Negra La Traicionera	s/22 .00

Shots de Paco's

Elegir entre los 8 sabores de Paco's. Distillados en nuestra propia distilleria: Hermanos Warapos de Huanuco.

s/19 .00

Pisco Sour Paco

Tan sencillo como delicioso. Pisco quebranta Buena Cosecha, zumo fresco de limón criollo, albahaca, toronjil, blend de especias del chef y un toque de clara de huevo para darle cuerpo. ¡Salud!

s/39 .00

Bebidas

Gaseosas Coca Cola, Coca Cola Zero, Inka Cola, Inka Cola Zero, Sprite, Fanta	s/12 .00
Jugo de Naranja	s/18 .00
Jugo de Fresa	s/19 .00
Jugo de Papaya	s/17 .00
Agua Munay	s/18 .00
Agua Panna	s/27 .00
Agua Pellegrino	s/29 .00

	vaso/jarra
Chicha Morada	s/14/32 .00
Limonada	s/14/32 .00
Limonada de Fresa	s/14/32 .00
Limonada de Hierba Luisa	s/14/32 .00