

Un Tributo a Lo Nuestro



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.

Champignones Rellenos s/53.00
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/55.00
Nuestra versión cremosa de gambas al ajillo Madrileñas. Con aji 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/69.00
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, mozzarella, parmesano y salsa bechamel

Pizzeta de Chorizo Artesanal
Chorizos hechos en casa, con champignones, 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/44.00
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 250 gr del corte mas suave y sabroso. Condimentado únicamente con sal de mar.



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 completo
s/29.00 s/35.00

ENSALADA CAESAR

Tierna lechuga romana, vinagreta clasica de dijón y parmesano adornada de crutones de pan de campo. Agrega pechuga de pollo + s/25

s/39.00

ENSALADA DE TOMATES

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

s/32.00

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/89.00

Bife Ancho Argentino & Lomo Fino

Una parrilla para disfrutar entre dos, coronada con un chorizo parrillero de la casa. Servida con sus papas y ensalada.

med full
s/190.00 s/230.00

ENTRAÑA & ASADO

Los favoritos de todos, perfectamente asados a las brasas. Servida con sus papas y ensalada.

med full
s/340.00 s/495.00

PARRILLA MARINA

Nuestro mar a las brasas. Corvina, 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, Bondiola de cerdo Duroc, pollo parrillero, Chorizos caseros y Anticuchos de corazón, con sus papas y ensalada.

s/395.00

CUATRO CARNES

Lo mejor de nuestra selección de carnes Angus. Entraña americana, Asado de tira americana Bife ancho de argentina y Lomo fino. Servida con sus papas y ensalada.

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 aji limo. Para compartir entre 2-3.

s/149.00



CORTES EXCLUSIVOS

Servidos con papas fritas o ensalada mixta



Entraña Fina Americana

300 gr s/180.00 500 gr s/264.00

Ideal para los que prefieren los cortes jugosos de vuelta y vuelta.



Asado de Tira Americana

300 gr s/170.00 500 gr s/217.00

Corte con hueso lleno de sabor y jugosidad.



Porter House Americano Dry Aged

300 gr s/260.00 500 gr s/390.00

Madurado en nuestras cámaras por 21 días hasta llegar al punto perfecto de sabor y suavidad.



Bife Ancho Argentino

500 gr s/190.00

Marmoleado perfecto, sabor explosivo.

de Nuestra Cocina

Lomo Saltado s/89.00
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 opción clásica y cremosa para cualquier hora del día. Lomo fino, champignones, 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/63.00
Arroz al wok con puntos de entraña angus a la brasa y una jugosa tortilla con langostinos.

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/59.00
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

Vegetales Salteados s/27.00