

Un Tributo a Lo Nuestro

HORS D'OEUVRES

Causa Divina s/62.00
Causa de papa amarilla, muy cremosa y rellena de pulpa de cangrejo, acompañada con langostinos al panko y bañada en acevichado de aji amarillo.

Champignones Rellenos s/49.00
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/78.00
Láminas de lomo en costra de finas hierbas sellado en brasa, salsa tonnato y parmesano añejo.

Empanadas Mixtas s/39.00
Perfectas para empezar la velada. Masa hecha en casa, rellenos de lomo con queso, mariscos, pepián de choclo y queso ricota con parmesano.

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.

Agregas pechuga de pollo + s/25
s/39.00



RECÍÉN 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

Parrillas, Cócteles y Tradición

PICAS PARRILLERAS

Chorizos de la casa s/47.00
Elaborados por nuestro maestro carnicero. Dos unidades, chorizo parrillero y ligeramente picante.

Mollejas de Res s/52.00
Las favoritas de los conocedores. Cremosas en su interior y crujientes en su exterior. Disfrutalas con su limoncito.

Queso Paria a la Parrilla s/48.00
Inspirado en un clásico arequipeño, el nuestro se presenta con tomates confitados, salsa pesto, champignones a la brasa y tostadas de pan campesino, para que combines a tu gusto.

Anticuchos de Corazón s/54.00
El sabor auténtico. Acompañan choclos, papas y sus salsas tradicionales.

La Picada Paco s/87.00
Perfecta para poner al centro de la mesa... Chorizo hecho en casa, langostinos a la brasa, champignones parrilleros y un aji relleno de quesos.

Jumbo Scallops al Josper s/17.00 c/u
Frescas conchas del día de Paracas, braseadas a la leña con nuestra mantequilla casera a la antigua con alcaparras y gratinadas con parmesano reggiano de 24 meses.



Parrillas Mixtas

Asadas al carbón y leñas frutales. ¡Para compartir!



PARRILLA VEGETALES & QUESOS

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

X 4 PERSONAS
s/89.00

PARRILLA de BIFE ANCHO ARGENTINO y LOMO FINO ARGENTINO

Coronada con un chorizo parrillero de la casa. Servida con sus papas y ensalada.

X 2 PERSONAS s/219.00
X 4 PERSONAS s/360.00

PARRILLA de ENTRAÑA AMERICANA y BIFE ANCHO ARGENTINO

DOS cortes únicos perfectamente asados a las brasas. Servida con sus papas y ensalada.

X 2 PERSONAS s/249.00
X 4 PERSONAS s/396.00

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.

X 2 PERSONAS
s/194.00

PARRILLA PACO COMPLETA

Una parrilla inolvidable para compartir. Bife Ancho Argentino, Bondiola de Cerdo Duroc, Pollo parrillero, Chorizos Caseros y Anticuchos de Corazón. Servida con sus papas y ensalada.

X 4 PERSONAS
s/384.00



PARRILLA CAMPESINA

Deliciosa combinación de Lomo Fino Argentino, Bondiola Cerdo Duroc, Pamplona de Pollo a la uruguayaya Mas dos Chorizos Caseros. Servida con papas fritas y ensalada.

X 3 PERSONAS
s/264.00

PARRILLA PREMIUM 4 CARNES

Certified Angus Beef - Entraña Americana, Asado de Tira Americana, Bife Ancho y Lomo Fino Argentino. Mas de 1.2 kg de cortes super premium. Servida con sus papas y ensalada.

X 5 PERSONAS
s/511.00



CORTES EXCLUSIVOS

Servidos con papas fritas o ensalada mixta



Entraña Fina Americana

300 gr s/193.00
500 gr s/264.00

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



Asado de Tira Americano

300 gr s/176.00
500 gr s/237.00

Corte con hueso lleno de sabor y jugosidad.



Porter House Americano Dry Aged

300 gr s/261.00
500 gr s/394.00

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



Bife Ancho Argentino

500 gr s/230.00

Marmoleado perfecto, sabor explosivo.

La Cocina de Paco

Lomo Saltado s/79.00
200 gr de Lomo Argentino en el punto perfecto de ahumado. Servido con papas amarillas crujientes, arroz con choclo y huevo de cordorniz frito.

Lomo Strogonoff s/83.00
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.

Raviolis Caccio e Peppe s/63.00
Hechos en casa, rellenos de ricota y parmesano, salsa de pecorino romano gorgonzola y pimienta.

Lemon Butter Fish s/83.00
Pesca del día, mantequilla de limón, ajo y alcaparras, papas reventadas, espárragos salteados y arroz con choclo.

Cheeseburger Paco s/56.00
200 gr de carne angus, queso cheddar añejo, cebollas caramelizadas con nuestra salsa spread en pan brioche.

Seco de Carrilleras s/76.00
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 Fino a la Napolitana s/73.00
Nuestra guilty pleasure! Lomo fino, empanizado y bañado con nuestra salsa pomodoro y luego generosamente cubierto con una mixtura de quesos - gratinados a la perfección. Servido con papas fritas.

Fetuccini al Pesto con Sábana de Lomo Fino s/78.00
Un clásico de la antigua taberna Limeña, generoso corte de lomo fino Argentino emparejado con nuestra pasta favorita en una salsa auténtica y muy cremosa.



Complementos: Papas Fritas s/20 * Puré de papa amarilla s/25 * Arroz con choclo s/15

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/51.00



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 cítricos.

s/46.00



MULA DE TENNESSEE

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/41.00



ESPRESSO MARTINI

Un cóctel elegante y energizante, perfecto para disfrutar en una salida nocturna o como postre. Combina la riqueza del café espresso con la suavidad del vodka y un toque de licor de café.

s/52.00



NEGRONI

Cóctel clásico italiano que se caracteriza por su sabor amargo, dulce y complejo. Gracias a la combinación de Ginebra, Campari, y Vermut rojo de la casa

s/48.00



VODKA MARTINI

Es un coctel sofisticada, ideal para momentos especiales. Con vodka Grey Goose y vermut seco. Servido con sus aceitunas verdes.

s/44.00



VINOS POR COPA

Tintos

Staphyle Iris Malbec s/26.00
Mendoza, Argentina

Doña Paula Estate Cabernet s/38.00
Lujan de Cuyo, Argentina

Blancos

Staphyle Iris Chardonnay s/24.00
Mendoza, Argentina

Volcanes Sauvignon Blanc s/33.00
Valle de Leyda, Chile

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/38.00



CERVEZAS

Pilsen Callao, Cusqueña s/18.00
Corona s/19.00

BEBIDAS

Gaseosas s/12.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Inka Cola, Inka Cola Zero, Sprite, Fanta

Jugo Natural de Naranja o Fresa s/18.00

Agua Munay s/18.00

Agua Panna, Pellegrino s/27.00

vaso/jarra
Chicha Morada s/14/32.00

Limonada, Limonada de Fresa s/14/32.00

Limonada de Hierba Luisa

Maracuya s/14/32.00