

Le restaurant Paco s'invite dans votre cuisine.

Nous vous proposons des plats traditionnels cuisinés avec des produits de première qualité tel que vous les connaissez déjà.

Si vous ne pouvez pas venir à la Venta Paco, c'est la Venta Paco qui viendra à vous 😊.

Pour vous garantir la meilleure fraîcheur, nos plats sont soigneusement emballés sous atmosphère protectrice que vous pouvez conserver entre 10 et 20 jours au réfrigérateur ou bien le congelé directement.

Nos plats sont garantis artisanaux et élaborés sans conservateurs.

Notre équipe de cuisine mets à votre service
ses talents culinaires en bocaux et barquettes

BOCAUX	Prix €	Q
Soupe de poisson	8,50	2/3 pers. (900 gr)
Garbure	6,95	2/3 pers. (900 gr)
Axoa de veau	12,95	2/3 pers. (900 gr)
Ris de veau aux champignons du bois	14,50	Portion
Sauce aux cèpes	4,95	275 gr
Sauce au roquefort	4,95	275 gr
Bocaux stérilisés (conservation minimum 6 mois)		
BARQUETTES		
Paella	11,00	Portion
Txilindron: Ragoût d'agneau façon traditionnel	11,50	Portion
Rôti d'agneau au serrano	12,00	Portion
Rôti de poulet farcie <i>(farce de Noël : sauce foie-gras et cèpes)</i>	11,00	Portion
Morue à la sauce basque biscayenne	12,00	Portion
Poêlé de chipirons façon Pelayo et riz Pilaf <i>sautés à l'oignon, poivrons rouges et verts</i>	12,00	Portion
Barquettes : au frigo entre 10 et 20 jours ou possibilité de le congelé chez soi		