



COMIDA

TAPAS & RACIONES

TAPAS

- Patatas bravas «El Paisi»** (Las más populares): **6€**
- Patatas de lux Paisi** (Salsa brava / queso cheddar): **7€**
- Nachos con queso** (A mi manera): **5€**
- Pimientos del Padrón** (Unos pican y otros no ...): **8€**
- Pincho de tortilla** (Un clásico): **5€**
- Huevos rotos con jamón** (Con jamón ibérico del bueno): **9€**
- Melón con jamón** (Que bien entra en veranito): **10€**
- Champiñones al ajillo** (Una tapa de toda la vida): **7€**
- Albóndigas** (Servidas en salsa de tomate casera): **8€**
- Alitas de pollo** (Con su toque picante): **6.95€** (8 unid.)
- Choco** (Una tapa andaluza de tiras de sepia): **10€**
- Txipirón** (Calamar de pequeño tamaño): **10€**
- Calamares a la romana** (Un molusco cefalópodo, decápodo): **5€**
- Ensaladilla de la casa**: **8€**
- Boquerones** (Un pescado azul de unos 15-20 cm de largo): **10€**
- Choricitos al vino tinto** (Saborearlos de aperitivo es ideal): **8€**
- Callos** (Uno de los platos más típicos del invierno): **9€**
- Croquetas caseras** (Pollo, cocido o de jamón ibérico): **9€** (6 unid.)
- Ceviche de pulpo** (Un plato más exótico): **10€**
- Latas de conservas** (Sardinas, atún, anchoas): **6€**
- Carrilleras de cerdo** (Cerdo que te quiero cerdo): **9,50€**

EXTRAS:

- **Aceitunas**: 1.50€
- **Pan con alioli**: 2€
- **Pan con tomate**: 1.50€
- **Bandeja de pan**: 1€
- **Salsa de tomate**: 1€
- **Salsa de alioli**: 1€

ENSALADAS:

- Tomate y queso fresco**: 9€
- Ensalada Paisi de frutas de temporada**: 12€
- Queso de cabra con vinagreta de arándanos y frutos secos**: 12€
- Jamón y queso**: 10€
- Atún y espárragos**: 11€
- Templada**: Canónigos, tomate y cebolla. Elige tus lágrimas: cerdo / pollo / ternera. Aliño: vinagreta de higos o de cerezas y pipas: 10€

BAGUETTE

INGREDIENTE EXTRA: 1 €

- | | |
|-----------------------------|--|
| Lomo : 7.50€ | Chorizo : 5€ |
| Pollo, queso : 6.50€ | Salchichón : 5€ |
| Panceta : 6€ | Cabecero de lomo : 5€ |
| Calamares : 8€ | Caña de lomo, queso y patatera : 5€ |
| Jamón : 5€ | |

INGREDIENTE
EXTRA: 0.50 €



EMBUTIDOS

RACIONES:

- Jamón ibérico** 18€ / 32€ / 46€
- Caña de lomo** 14€ / 26€ / 40€
- Salchichón ibérico** 10€ / 18€ / 30€
- Variado ibérico** 15€ / 30€
- Cabecero lomo** 12€ / 24€ / 36€
- Morcilla patatera** 10€ / 17€ / 31€
- Butifarrón** 8€ / 17€ / 28€
- Chorizo ibérico** 12€ / 24€ / 36€
- Morcón ibérico** 11€ / 20€ / 32€
- Ración de Sobrasada** 9€ / 16€ / 32€

**INGREDIENTES
EXTRAS: 7 EUR**

TABLAS:

- Jamón Ibérico, caña de lomo y queso:** 28€
- Jamón Ibérico, cabecero de lomo y queso:** 26€
- Jamón Ibérico y queso:** 30€
- Chorizo y salchichón ibérico:** 18€
- Ración queso mahonés:** 13€
- Ración queso de oveja:** 15€
- Queso Torta de la Serena D.O.P:** 12€
- Queso de oveja y queso mahonés:** 15€ / 30€

PA AMB OLI (1 REBANADA):

**REBANADA DE PAN MALLORQUÍN ALIÑADO
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y TOMATE**

- Ternera:** 6.50€
- Lomo:** 6.50€
- Pollo:** 6.50€
- Panceta:** 6.50€
- Sepia:** 6.50€
- Jamón York:** 5,50€
- Jamón serrano:** 5,50€
- Chorizo:** 5,50€
- Patatera:** 5,50€
- Sobrasada de la tierra:** 5,50€
- Queso mahonés:** 5,50€

PA AMB OLI (3 REBANADAS):

- Ibérico** (Jamón ibérico, chorizo y patatera): **20€**
- Mallorquín** (Sobrasada, camaiot, queso curado): **18€**
- De los comilones** (Lomo, pollo y panceta): **20,50€**
- Marinero** (Sardinas, atún, anchoas): **20€**
- Donde el País** (Jamón, queso, chorizo y sobrasada picante): **32€**



CARNES IB RICAS A LA PLANCHA

CARNES:

Solomillo ibérico: (Se encuentra debajo del lomo (solomillo) y encima de los riñones): **16€**

Secreto ibérico (La grasa infiltrada que posee es su característica más relevante): **14€**

Pluma ibérica (Una pieza de forma triangular situada en la parte posterior del lomo): **15€**

Presa ibérica (Entre el cabecero del lomo y la paleta): **14€**

Panceta Ibérica (Grasa de cerdo ibérico y una parte alta de magro): **10€**

Choricitos ibéricos (Embutido de cerdo ibérico que se cura mediante un proceso de secado): **10€**

Picanha (Una pieza de la parte superior de la cadera del animal, a ambos lados de la espina dorsal): **14€**

Entraña (Es una pieza procedente de la parte interna de los costillares de la ternera): **13€**

Vacío (Es un corte de carne justo entre las costillas y los huecos de la cadera): **12€**

PARA COMPARTIR:

Plato Donde el Paisi: (Panceta, presa ibérica, huevo, pimiento, Chorizo y patata panadera y pimientos de Padrón): **30€**

Parrillada Paisi: (Chorizo criollo, picada, entraña, vacío, pimiento de padrón, patata de lux: **40€**
(Ideal para 2 comensales)

Variado carne ibérica: (Solomillo de cerdo, secreto ibérico, presa, pluma, panceta, chorizo, patata y pimientos de Padrón: **50€**
(Ideal para 4 comensales)

Super variado carne ibérica: (Solomillo de cerdo, secreto, presa, pluma, panceta, chorizo, patata y pimientos de Padrón: **70€**
(Ideal para 6 comensales)

SALSAS:

DONDE EL PAISI

MOJO PICÓN

SALSA PIMIENTA

SALSA ROSA

SALSA ALIOLI

SALSA BARBACOA

CHIMICHURRI

SALSA BRAVA

1€



POSTRES:

Brownie con nata y helado de vainilla: 4,95€

Compota de manzana: 4€

Pudding con nata y caramelo: 3,95€

Banoffee: 4,50€

Tarta de la casa: 4,75€

Peras al vino: 5€

Gelats de Soller: 6€ / 3€



BEBIDA

CAFÉ:

Café solo: 1.30€

Café cortado: 1.40€

Café con leche: 1.50€

Café bombón: 1.80€

Café Capuccino con crema: 2€

Café Capuccino con nata montada: 2€

Café americano: 1.70€

Café carajillo: 2€

Café carajillo especial: 3.50€

Café con Hielo: (Suplemento): 0.10€

CHOCOLATE A LA TAZA:

Chocolate a la taza: 2€

Chocolate a la taza (Croissant ó Magdalenas): 3€

Chocolate a la taza (con churros): 6€

INFUSIONES:

Manzanilla: 1.80€

Poleo Menta: 1.80€

Té (negro, rojo, verde): 1.80€

ZUMOS:

Melocotón: 2€

Melón: 3€

Piña: 2€

Manzana: 3€

Arce: 2€

Mora: 3€

Maracuyá natural: 3€

Plátano: 3€

REFRESCOS:

Coca-Cola: 2€

Coca-Cola Light: 2€

Coca-Cola Zero: 2€

Kas Limón: 2€

Kas Naranja: 2€

Trina Naranja: 2€

Nestea: 2€

Aquarius limón: 2€

Aquarius Naranja: 2€

7up: 2€

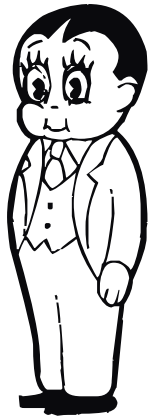
Tónica: 2€

Bitter Kas: 2€

Agua (Pequeña): 2€

Agua (Grande): 2€

Agua (Con gas): 2€



**SIN
ALCOHOL**

CERVEZAS:

Amstel caña: 2€

Águila: 2.20€

Águila (sin filtrar): 2.20€

Radler: 2€

Clara: 2€

Heineken: 2.20€

Buckler: 2€

GINEBRA:

Puerto de Indias: 7.50€

Beefeater: 6.50€

Bombay Sapphire: 8€

G' Vine: 8€

Gin Larios: 6.50€

Seagram's: 7€

Gin Larios 12 años: 8€

Gin Xoriguer: 7.50€

VINOS TINTOS:

Ramón Bilbao: 20€

Carlos Serra: 18€

López de Haro: 20€

Habla del Silencio: 20€

Resalzo: 20.50€

Baldoso: 20€

VODKA:

Absolut: 7€

Smirnoff: 6.50€

ANÍS:

Marie Brizard: 4€

Tres Caires: 4.5€

VINOS ROSADOS:

Condesa de Leganza: 18€

Fortius: 16€

VINOS BLANCOS:

Finca de los Trenzones: 16€

Ponsa de Rey: 20€

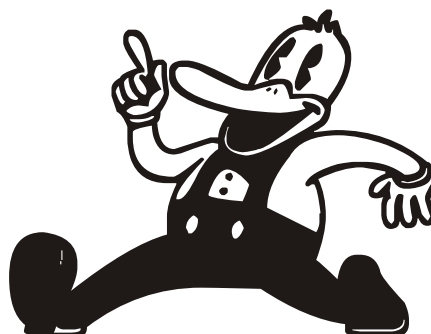
Habla de ti: 22€

Bouza do Rei: 20€

APERITIVOS:

Fernet Branca: 5.50€

Pacharán: 4.50€



LICORES:

Ponche Caballero: 3.5€ / 7€

Hierbas dulces: 3.50€

Hierbas mezcladas: 3.50€

Hierbas secas: 3.50€

Crema de Orujo: 4.50€

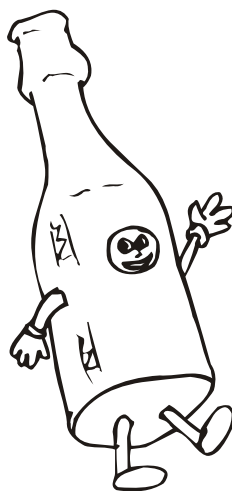
Limoncello: 4€

Licor de Bellota: 4.50€

Vodka Caramelo: 4.50€

Licor de Avellana: 4.50€

Jaegermeister: 5€



COÑAC:

Terry: 3.50€

Torres: 4€

WHISKY:

JB: 4€ / 6€

Cutty Sark: 4€ / 6€

Ballantines: 5€ / 8€

Jack Daniel's: 4€ / 6.50€

Jonnie Walker: 3.50€ / 6.50€

Jonnie Walker Black Label: 7.50€

Cardhu: 5€

RON:

Brugal: 4€ / 7€

Barceló: 4€ / 7€

Negrita: 3.50€ / 6.50€

Bacardi: 4€ / 7€

Legendario: 4.5€ / 8€

Amazonas: 3.50€

