

Paco's

Restaurant & Bar

DESDE 1962

PARIAN DE SAN PEDRO
TLAQUEPAQUE



NUESTRA HISTORIA

La palabra "Parián" significa "Mercado", es una voz de origen tagalo (filipino).

Su construcción se inició alrededor de 1878 y sirvió como mercado para la venta de diversos productos comestibles y manufactura de los pueblos indígenas de la región. El Parián además de haber sido centro comercial de la población, la plaza principal, fue sitio de reunión y esparcimiento familiar.

Hoy en día es Cuna del Folclor, Tradición y Gastronomía Mexicana.

MISIÓN

Restaurant & Bar Paco's, es una empresa familiar que busca transmitir el sabor y tradición de Jalisco a todas las personas que nos visitan de otros estados, países y continentes, por medio de nuestros platillos tradicionales y de las representaciones artísticas y folclóricas.

• PRESENTE DESDE 1962 •

VISIÓN

Buscamos la excelencia en la calidad de los alimentos y bebidas así como en el servicio y hospitalidad, para que todos nuestros visitantes pasen un momento lleno de magia y tradición.

EL PARIÁN
de San Pedro
de Tlaquepaque
JOYA HISTÓRICA DEL SIGLO XIX
1877



MANITAS DE CERDO

ENTREMÉS

- Manitas de Cerdo (750 g) \$160
A la vinagreta
- Cueritos de Cerdo (500 g) \$140
A la vinagreta
- Orden de Quesadillas (4 pzs) \$150
Con frijoles
- Papas a la Francesa (300 g) \$105
- Guacamole (400 g) \$185
Con totopos
- Arroz o Frijoles (300 g) \$80
- Cecina (150 g) \$280
Carne seca, frijoles y guacamole

ENTRADAS GRILL

- Verduras Gratinadas (500 g) \$140
Calabacita, morrón, zanahoria, coliflor, elote, cebolla
- Chistorra (350 g) \$195
Al chimichurri
- Panela Asada (400 g) \$175
- Tuétano (3pzas / 900 g) \$205
A las finas hierbas
- Elote amarillo (2 pzas / 300g) \$105
Ahumados
- Tacos de frijoles (4 pzs) \$90
Tatemados
- Queso Fundido Natural (250 g) \$165
- Queso Fundido con Chorizo (300 g) \$185
- Queso Fundido con Rajas (300 g) \$175
y/o con Champiñones
- Queso Fundido con Chistorra (300 g) \$195



QUESO FUNDIDO



RIB EYE

CORTES

• Rib Eye (350 g)	\$360
• Vacio (350 g)	\$380
• Top Sirloin (350 g)	\$325
• Picaña (350 g)	\$370
• Arrachera (350 g)	\$300
• Carne Asada (150 g)	\$205
Papas gajo, frijoles, cebolla y nopal	
• Carne a la Tampiqueña (150 g)	\$225
2 enchiladas rojas, frijol, arroz, cebolla y nopal	
• Hamburguesa de Res (250 g)	\$200
80g Papas a la Francesa	
• Molcajete Tierra (434 g)	\$335
240 Arrachera marinada, 144 chorizo, 50g panela salsa de la casa	
• Molcajete Mar y Tierra (501 g)	\$340
120g Arrachera marinada, 216g camarones, 115 g chorizo, 50g panela y salsa de la casa	

PARRILADAS

- Parrillada Paco's 4 pers. (1.5 kg) **\$1,190**
335g de Diezmillo, 250g carnitas, 280g chuletas de cerdo,
255g chorizos, 380g chamorro, 4 quesadillas, guacamole,
frijoles, arroz, cebolla y nopales
- Parrillada Paco's 2 pers. (750 g) **\$600**
168g Diezmillo, 125g carnitas, 140g chuleta de cerdo,
127g chorizo, 190g chamorro, 2 quesadillas, guacamole,
frijoles y arroz
- Parrillada Prime 4 pers. (2.853 kg) **\$2,150**
280g Vacio, 350g arrachera, 317g picaña, 288g rib eye,
200g chistorra, 2 tuétanos (582g), 230g verduras, 376g elote,
230g panela asada y botella de vino tinto
- Parrillada Mar y Tierra 4 pers. (1.596 kg) **\$1,300**
160g Diezmillo, 125g carnitas, 140g chuleta de cerdo,
127g chorizo, 190g chamorro, 2 quesadillas, 2 filetes (332g)
y 2 ord. de camarones (522g)



PARRILLADA PARA 4 PERSONAS

Bienvenidos

EL PARIAN

San Pedro
de Tlaquepaque

JOYA HISTÓRICA DEL SIGLO XIX

1877

Presenta:



SOPESES



TORTA AHOGADA

- Birria de Res (200 g)
- Birria de Chivo (200 g)

\$205

\$215

POLLO

- Mole Poblano (250 g)
80g Arroz \$195
- Sopa de Pollo (250 g) \$135
- Enchiladas Rojas (4 pzs)
200g de Pollo y 80g arroz \$165
- Nuggets (10 pzs / 220g)
80 g Papas a la francesa \$130

CERDO

- Ghuleta Ahumada (200 g)
Papas a la francesa y arroz \$170
- Carnitas (250 g)
Frijoles y guacamole \$210
- Chamorro (650 g)
Pibil o a la pancha con arroz \$225



MOLE POBLANO



PARRILLADA PARA 2 PERSONAS

MARISCOS

- **Aguachile (250 g)** \$290
Verde / rojo / mango / tatemado
- **Coctel de Camarón (250 g)** \$180
- **Ceviche de Camarón (250 g)** \$195
- **Camarones al Gusto (250 g)** \$270
Mojo de ajo / empanizados / a la parrilla / a la diablo
- **Camarones Momia (250 g)** \$280
Rellenos de queso y envuelto en tocino
- **Filete de Pescado (250 g)** \$185
Mojo de ajo / empanizados / a la parrilla / a la diablo
- **Camarones Flameados al Tequila (200 g)** \$305
- **Piña Tropical (250 g)** \$315
Rellena con mariscos al gratin
- **Camarindos (250 g)** \$290
Camarones bañados en salsa de tamarindo
- **Molcajete Mar (431 g)** \$315
216g Camarones, 115g chorizo, 100g panela y salsa de la casa



MARISCADA

- **Mariscada 4 pers. (1.350 kg)** \$1,190
250g Camarón a la diablo, 250g al ajo, 250g empanizados, 200g filete empanizado, 200g al ajo y 200g a la mantequilla.
- **Mariscada 2 pers. (675 g)** \$600
125g Camarón a la diablo, 125g al ajo, 125g empanizados, 100g filete empanizado, 100g al ajo y 100g a la mantequilla.

DIGESTIVOS

• Carajillo (240 ml)	\$165	
• Baileys (240 ml)	\$120	\$1,350
• Amaretto (240 ml)	\$120	\$1,350
• Anis Dulce o Seco (240 ml)	\$110	\$1,000
• Licor 43 (240 ml)	\$115	\$1,350
• Frangelico (240 ml)	\$120	

BEBIDAS CALIENTES

• Café Americano (250 ml)	\$55
• Café Cappuccino (250 ml)	\$70
• Café Espresso (250 ml)	\$65
• Café Cortado (250 ml) Americano y leche carnation	\$70
• Té (250 ml) Verde / manzanilla / limón / hierbabuena	\$50

POSTRES

• Duraznos en Almíbar (250 g)	\$75
• Jericalla (150 g)	\$75
• Chongos Zamoranos (100 g)	\$75
• Postre del día (150 g)	\$120

desde

Paco's

1962

Restaurant & Bar

¡ASÍ SE VIVE EL PARIAN!

• PRESENTE DESDE 1962 •

GRACIAS POR SU PREFERENCIA

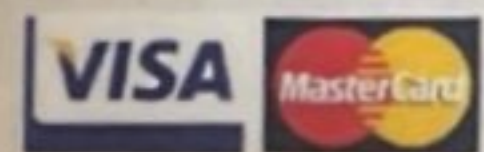
RESERVACIONES:

☎ 33-30-56-19

☎ 33-3955-8848



✉ pacosparian@hotmail.com



EL PARIAN
*San Pedro
de Taguapague*
JOYA HISTÓRICA DEL SIGLO XIX
1877