

Pacífico

CARACAS

Entradas

- EDAMAME. Ref. 8 -WAKAME. Ref. 10 -CROQUETAS DE PESCADO. Ref. 8 -CEVICHE DE MERO. Ref. 14
-TRIO DE CEVICHES. Ref. 18 -TARTARE DE CAMARONES. Ref. 14 -CARPACCIO DE LOMITO. Ref. 10
-CARPACCIO DE PEZ ESPADA AHUMADO. Ref. 13 -CARPACCIO DE PULPO. Ref. 14
-TIRADITO CARIBEÑO. Ref. 13 -CROQUETAS DE QUESO DE CABRA. Ref. 10 - ENVOLTINI DE BERENJENA. Ref. 8
-TARTARE PACÍFICO. Ref. 18 -DEGUSTACIÓN DE TARTARES. Ref. 18 -GYOSAS DE CERDO. Ref. 8
-OKONOMIYAKI DE SALMÓN. Ref. 12 -NEPTUNO. Ref. 12

Sopas

- NEW ENGLAND CLAM CHOWDER. Ref. 8 SOPA DE CEBOLLA. Ref. 8 CHUPE DE MARISCOS. Ref. 15

Raw Bar

- OSTRAS FRESCAS 1/2 docena. Ref. 10 -MEJILLONES DE NEW ZEALAND (1/2 CONCHA) 1/2 docena. Ref. 15
-LANGOSTINOS JUMBO AL NATURAL (U-12) 1/2 docena. Ref. 22 -LANGOSTA AL NATURAL 1 Kgr. En temporada.
Prepare su bandeja de especialidades sobre hielo, combinando cualquiera de estos productos

Ensaladas

- QUESO BRIE tibio y en su punto con nueces y vinagreta de miel y mostaza. Ref. 13
CALAMARES rebozados, mezclum de lechugas y queso feta en vinagreta de parchita espolvoreada
con ajonjolí blanco tostado. Ref. 14
PACIFICO langostinos que rodean nuestro mezclum de lechugas con queso de cabra y nueces aderezados con
chutney caribeño de la casa. Ref. 15

– Desde el 2006 deleitando los paladares más exigentes de la ciudad con la frescura y más alta calidad Pacífico –

 Pacífico_rest


 0424-171.74.67

Pacífico

CARACAS

Sushi Rolls

- ALASKA ESPECIAL** salmón premium, queso crema y aguacate. Tope de wakame fresco y masago. Ref. 18
- TUNA ROLL** relleno de berro tempurizado, con topping de atún importado grado "A" y salsa spice. Ref. 18
- EBI DRAGÓN** langostinos y berro tempurizados, aguacate, cebollín y queso crema. Salsa kimowche. Ref. 19
- TIGER** salmón premium, masago, kani, cebollín, aguacate y queso crema. Salsa unagui. (Tempurizado). Ref. 17
- KRAKER** kani, cebollín y queso crema. Tope de camarones crocantes tempurizados en panko y Salsa Amay. Ref. 19
- ATLÁNTICO** kani, aguacate y cebollín. Tope de atún importado grado "A", salmón premium y tilapia. Salsa Teriyaki. Ref. 18
- HOT SAKE ROLL** salmón premium, cebollín, aguacate y queso crema. Ligeramente flambeado en mesa con sambuca. Ref. 16
- DINAMITA ESPECIAL** kani, aguacate, masago y queso crema. Coronado con tope de ensalada dinamita especial. Ref. 19
- EXOTIC ROLL** (sin arroz) atún importado grado "A", róbalo, kani, cebollín y wakame. Ref. 15
- VENICE ROLL** kani, lechuga, queso crema y chipas de tempura. Topping de salmón premium y masago aromatizado con aceite de trufas. Ref. 19
- PACÍFICO ROLL** atún importado grado "A", aguacate y queso crema. Tope de langostinos y dinamita especial con salsa unagui. Ref. 23
- SUSHI BURGER** (base tempurizada) salmón premium, kani, aguacate, cebollín, wakame y salsa unagui. Ref. 19
- SUSHI HOT DOG** (Tempurizado) atún importado grado "A", kani, aguacate, queso crema, cebollín y salsa unagui. Ref. 16
- SUSHI TACOS** (2 unidades) salmón premium, aguacate, cebollín, queso crema, wakame y salsa unagui. Camarones tempurizados en panko, kani, queso crema y salsa kimowche. Ref. 18
- HAWAIIAN POKE** atún importado grado "A" marinado, kani, aguacate, edamame, mango, cebollín y ajonjolí. Servido sobre arroz japones. Ref. 18
- DEGUSTACIÓN PACÍFICO** (Una combinación inspirada en Asia y América para abrir el apetito de nuestros huéspedes) 5 piezas de sake spice roll, 5 piezas de kani maki roll, 1 pieza de nigiri salmón, 1 pieza de nigiri atún, 1 pieza de nigiri róbalo, 2 piezas flower kani, 6 croquetas de pescado con salsa tártara, degustación de ceviche tropical, ceviche de mero, tartare pacífico y chips varios. Ref. 37
- BARCO SUSHERO** 10 piezas de espada roll, 10 piezas de kary roll tempurizado, 5 piezas de exotic roll, 5 piezas de atlántico roll, 4 piezas flower kani, ración de wakame, temaki de camarones tempurizados, temaki de salmón premium, temaki de atún importado grado "A", temaki dinamita y róbalo tempura. Ref. 65

 Pacífico_rest

 0424-171.74.67

Pacífico

CARACAS

Pescados y Mariscos

- SALMÓN TERIYAKI** sellado con ajonjolí, salsa teriyaki y puré de batata. Ref. 22
- CURVINA AL VAPOR** realzada con jengibre, ajonjolí, cebollín, frescos brotes de soya, maíz dulce y papas colombianas. Ref. 19
- BLANQUETAS TRUFADAS** a la crema de vino blanco, calabacín, zanahoria, champiñones, aceite de trufas blancas y arroz jazmín. Ref. 22
- ATÚN "GRADO A"** a la pimienta verde con reducción de cabernet, fideos de arroz chino salteados con espárragos, cebollín y brotes de soya. Ref. 30
- CURVINA ASIÁTICA** sobre hongos shiitake a la crema de soya, acompañado de papas colombianas, vainitas y crocante de fideos de arroz. Ref. 24
- RÓBALO PASIÓN** en ligera salsa de maracuyá, espárragos, maíz dulce, tomates cherry, vino blanco, esencia de hinojo y puré de papa. Ref. 22
- CURVINA ACAPULCO** sellada al grill con salsa pico de gallo cítrica, crocante de alcaparras bebé y papas fritas en rodajas. Ref. 19
- FISH MASALA** finos cortes de pescado blanco sumergidos en salsa masaala, a base de tomate y curry, acompañado con puré de papa y aros de cebolla crocantes. Ref. 20
- RÓBALO** en salsa de ají dulce con reducción de papelón, cebolla confitada, jengibre y puré de batata. Ref. 20

Aves y Carnes

- POLLO CURRY** en salsa de leche de coco y curry con jengibre, piña, mango, tomate cherry, albahaca, peperoncino y arroz jazmín. Ref.12
- MEDALLONES DE POLLO TENTACIÓN** con queso brie fundido, salsa de nueces y puré de papas. Ref.15
- LOMITO ORIENTAL** finas tiras de lomito en salsa de ostras, champiñones, jengibre y cebollín coronado con hilos de papa crocantes. Ref.17
- LOMITO SHIITAKE** en exquisita salsa de hongos shiitake (originarios de Asia Oriental), acompañado con puré de papa. Ref.21
- LOMITO CABERNET** con papas fritas en rodajas y tomates cherry salteados. Ref.17
- DIP de queso crema y pimentón asado.** Ref. 4

 Pacífico_rest

 0424-171.74.67

Pacífico

CARACAS

Pastas

- LINGUINI FRUTO DEL MAR** (nuestra bandera): nuestra propia salsa con mejillones, almejas, camarones y calamares al alioli. Ref. 16
- RAVIOLIS** rellenos de queso de cabra fresco, ajoporro y nueces. Servido en crema cuatro quesos y reducción de manzanas en vino tinto. Ref. 18
- CARAMELO EMMENTAL** (pasta hecha en casa) rellenos de queso artesanal, ajoporro y champiñones en salsa de hongos shiitake. Ref. 18
- FETUCCINI GAMBERI** camarones en crema de pimienta verde, vino blanco, todo aromatizado con aceite de trufas blancas. Ref. 17
- LINGUINI THAI** julianas de pollo, champiñones, cebollín, jengibre, aceite de ajonjolí y soya. Ref. 13
- FETUCCINI SALMONE** a la crema, vino blanco, cebollín y finos cortes de salmón premium. Ref. 15

Risottos

- RISOTTO DEL MAR** selección de frutos del mar. Ref. 16
- RISOTTO FUNGHI** de clásica preparación con varios tipos de hongos. Ref. 12
- RISOTTO TORERO** una gran fusión de salmón fresco premium, calabacín y pimentones asados. Ref. 15
- RISOTTO DE CAMARONES** delicias de aguas, tanto dulces como saladas, realzadas por el sumo del limón. Ref. 14
- RISOTTO TRES PIMIENTAS** (verde, blanca y negra), fusionado con finos cortes de pez espada ahumado y vino blanco. Ref. 17
- RISOTTO y/o FETUCCINI CON LANGOSTA** *en temporada*

Para Compartir

- PAELLA VALENCIANA - ARROZ MARINERA - FIDEGUÁ DE MARISCOS - ASOPADO DE MARISCOS**
(para 2 personas). Ref. 37

 Pacífico_rest

 0424-171.74.67