

MENÚ PAELLA

- 29,50€ -

- CATALÀ -

(MIGDIES DE 13.00H A 15.30H / MÍNIM 2 PERSONES)

Amanida de crudités i musclos
Paella marinera
Paella Parellada (de la mandra)
Arròs negre amb popets
Arròs amb castanyons i cabretes (suplement de 5€ per persona)
Fideuà de sèpia i popets
Arròs caldòs de llamàntol (suplement de 10€ per persona)
Postre del dia
Pa, vi (vi Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) i aigua

- ESPAÑOL -

(MEDIODÍA DE 13.00H A 15.30H / MÍNIMO 2 PERSONAS)

Ensalada de crudités y mejillones
Paella marinera
Paella Parellada (señorito)
Arroz negro con pulpitos
Arroz con chopitos y cangrejos (supl de 5 € por persona)
Fideuà de sepia y pulpitos
Arroz caldoso de bogavante (suplemento de 10€ por persona)
Postre del día
Pan, vino (vino Espelt, Blanc Pescador, o Cresta Rosa) y agua

- ENGLISH -

(LUNCH ONLY 13.00H TO 15.30H / MÍNIM 2 PERSONES)

Crudités salad and mussels
Seafood paella
Mixed paella (shelled)
Black rice with small cuttlefish
Squid and crab rice (supplement 5€)
Noodles with small octopus and cuttlefish
Broth rice with lobster (supplement 10€)
Dessert of the day
Bread, wine (espelt, blanc pescador or cresta rosa) & water, included

- FRANÇOIS -

(MIDI 13.00H A 15.30H / MINIMUM 2 PERSONNES)

Salade de crudités et moules
Paella marinère
Paella Parellada (décortiquée)
Riz noir aux poulpes
Riz aux encornets et crabes (supplément de 5€)
Fideua aux petits poupes et à la seiche
Riz dans son jus de cuisson au homard (supplément de 10€)
Dessert du jour
Pain, vin (Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa), eau

- DEUTSCH -

(MITTAGESSEN 13.00 A 15.30 / MINDESTENS 2 PERSONEN)

Gemischter Salatteller und Muscheln
Paella Marinera (mit Fisch un Meeresfrüchten)
Paella "Señorito" Paella Parellada (ohne Knochen und Muschelschalen)
Arròs negre (Schwarzer Reis mit der Tinte vom Kalamar)
Reis mit Tintenfisch und Krappen (Mehrpreis aus 5€)
Fideua mit Tintenfisch und Krake
Reis in Brühe mit Hummer (Mehrpreis aus 10€)
Dessert des Tages
Wasser / Wein und Brot