

MENÚ PAELLA

- 29,50€ -

- CATALÀ -

(MIGDIES DE 13.00H A 15.00H / MÍNIM 2 PERSONES)

PRIMERS:

Amanida verda i musclos

SEGONS A ESCOLLIR (MÀXIM 2 ARROSSOS PER TAULA):

Paella marinera

Paella Parellada (de la mandra)

Arròs negre mariner

Fideuà

Arròs caldòs de llamàntol (suplement de 10€ per persona)

Postres del dia

Pa, vi (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) i aigua

- ESPAÑOL -

(MEDIODÍA DE 13.00H A 15.00H / MÍNIMO 2 PERSONAS)

PRIMEROS:

Ensalada verde y mejillones

SEGUNDOS A ESCOGER (MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA):

Paella marinera

Paella Parellada (señorito)

Arroz negro mariner

Fideuà

Arroz caldoso de bogavante (suplemento de 10€ per persona)

Postres del día

Pan, vino (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) y agua

- ENGLISH -

(LUNCH ONLY 13.00H TO 15.00H / MINIMUM 2 PERSONS)

FIRST COURSES:

Green salad and mussels

MAIN COURSE TO CHOOSE (MAXIMUM 2 RICE PER TABLE):

Seafood paella

Mixed paella (shelled)

Fisherman style black rice

Noodles (Fideuà)

Broth rice with lobster (supplement 10€ p/p)

Dessert of the day

Bread, wine (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador or Cresta Rosa) & water

- FRANÇAIS -

(MIDI 13.00H A 15.00H / MINIMUM 2 PERSONNES)

ENTRÉE:

Salade vert et moules

PLAT PRINCIPAL À CHOISIR (MAXIMUM 2 RIZ PAR TABLE):

Paella marinière

Paella Parellada (décortiquée)

Riz noir "mariner"

Fideuà

Riz dans son jus de cuisson au homard (supplément de 10€ p/p.)

Dessert du jour

Pain, vin (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) et eau

- DEUTSCH -

(MITTAGESSEN 13.00 A 15.00 / MINDESTENS 2 PERSONEN)

VORSPEISE:

Gemischter Salatteller und Muscheln

HAUPTGERICHT ZU WÄHLEN (MAXIMAL 2 REIS PRO TISCH):

Paella Marinera (mit Fisch un Meeresfrüchten)

Paella "Señorito" (ohne Knochen und Muschelschalen)

Arròs negre ("Schwarzer Reis mit der Tinte vom Kalamar)

Fideua

Reis in Brühe mit Hummer (Mehrpreis aus 10€ p/p)

Dessert des Tages

Wasser / Wein (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) und Brot

MENÚ "TXULETÓN" - 70,00€ -

- CATALÀ -

Plat de pèril ibèric

"XULETÓ" (1 kg) amb guarnició

Coulant de xocolata

Pa, vi Castell del Remei, aigua.

- ESPAÑOL -

Plato de jamón ibérico

CHULETÓN (1 kg) con guarnición

Coulant de chocolate

Pan, vino Castell del Remei, aigua.

- ENGLISH -

Iberian ham

T-BONE STEAK (1 kg) with side dish

Chocolate coulant

Bread, wine Castell del Remei, water

- FRANÇAIS -

Jambon ibérique

CÔTE DE VEAU (1 kg) avec garniture

Coulant au chocolat

Pain, vin Castell del Remei, eau