

# PAELLAS ARROCES Y FIDEUÁS

ПАЭЛЬЯ И ФИДЕУА

MIN. 2 PAX

Slow  
Food  
20 min.



## Paella Marinera

**Cigala, gamba, sepia, calamar, mejillon y almeja.**

Seafood paella. Norway lobster, prawn, cuttlefish, squid, mussels and clams.

*Paella marinère. Langouste, crevette, seiche, calmar, moules et palourdes.*

Паэлья с морепродуктами. Норвежские омары, креветки, каракатицы, кальмары, мидии и моллюски.

16.95€

## Fideuá

**Cigala, gamba, sepia, calamar, mejillon y almeja.**

Norway lobster, prawn, cuttlefish, squid, mussels and clams.

*Langouste, crevette, seiche, calmar, moules et palourdes.*

Норвежские омары, креветки, каракатицы, кальмары, мидии и моллюски.

16.95€

## Arroz Caldoso de Bogavante

**Bogavante y almejas.**

Rice with lobster. / *Riz au bouillon de homard.* / Паэлья с лобстером.

27.95€

## Arroz Negro

**Gamba, chipirones, mejillon almeja y allioli de romesco.**

Black rice with squids and "allioli romesco" sauce.

*Riz noir aux petit calmars et "allioli romesco".*

Черная паэлья с кальмарами и соусом алиоли.

17.95€

## Arroz con Verduras

**con verduras de temporada y caldo vegetal.**

Rice with seasonal vegetables and vegetable broth.

*Paella aux légumes de saison et bouillon de légumes.*

Рис с овощами.

16.95€

## Arroz Seco Trufado con Butifarra Negra y Solomillo de cerdo

**Solomillo de cerdo iberico, setas de temporada, tartufo y butifarra negra**

Truffled rice with black sausage and pork tenderloin.

Iberian pork tenderloin, seasonal mushrooms, truffle and black sausage.

*Riz truffé à la saucisse noire et filet de porc. Filet de porc ibérique, champignons de saison, truffe et boudin noir.*

Рис с трюфелем, кровяной колбасой и свиной корейкой. Свиная вырезка по-иберийски, сезонные грибы, трюфель и черная колбаса.

19.95€