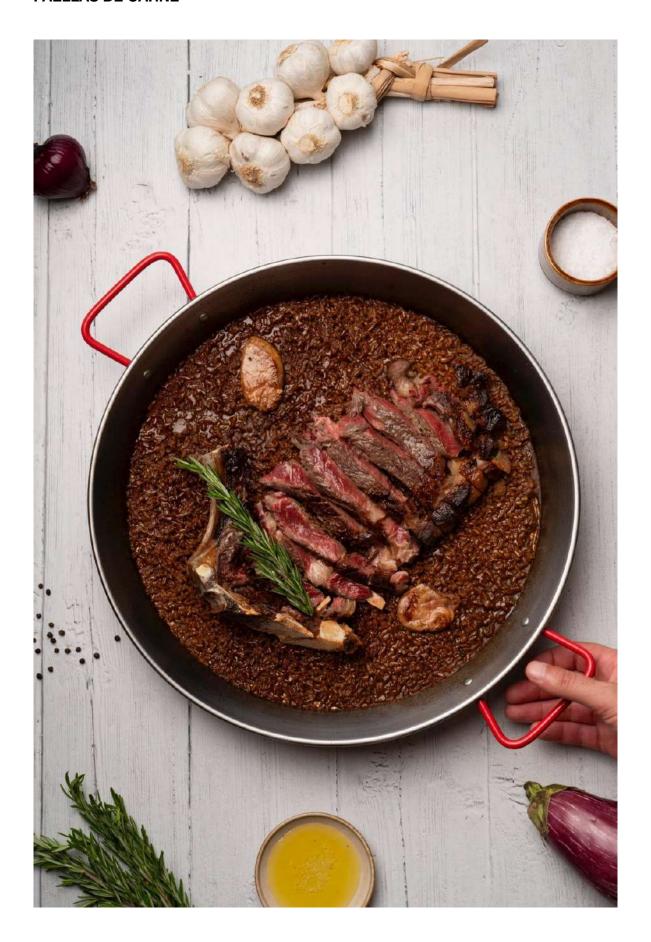


Arroces artesanos cocinados a fuego lento con el mejor arroz del mundo: Arroz Albufera. Caldo elaborado durante más de 3 horas. Sofrito tradicional de 13 horas.

# PAELLAS DE CARNE



Cocinadas con sofrito de pimientos y cebolla artesanal.

### Pollo Campero

Receta clásica con pollo de corral, intenso sabor y tradición.

16€ / persona

#### Secreto Ibérico con Boletus

Delicado equilibrio entre la jugosidad del secreto y la tierra del boletus.

21€ / persona

### Chuletón Vaca Vieja (30 días maduración)

Arroz contundente, coronado con chuletón fileteado.

29€ / persona - mínimo 2 personas

#### Entraña

Corte tierno y sabroso, marinado y terminado al punto.

23€ / persona

#### **Entrecot de Ternera**

Arroz meloso con el sabor elegante del entrecot a la brasa.

26€ / persona

#### Mar i Muntanya

Fusión de pollo y gambas en un arroz que une mar y tierra.

19€ / persona

### Pluma Ibérica

Textura melosa y sabor intenso de cerdo ibérico selecto.

24€ / persona

### Picaña

Corte noble con carácter, acompañado de un arroz de fondo potente.

26€ / persona

## PAELLAS DE MARISCO



Mariscos frescos y caldos del Mediterráneo.

## Carabinero (Gamba Roja)

Producto estrella, potente sabor a mar, sofrito suave. 32€ / persona

#### **Calamar Nacional**

Tierno calamar con fondo marino intenso.

23€ / persona

#### Señoret

Todo pelado y limpio, para disfrutar sin complicaciones. 19€ / persona

## Tradicional (Gamba y Mejillón)

La paella de toda la vida, perfecta para todos los gustos. 16€ / persona

#### Pulpo

Pulpo cocido a baja temperatura sobre arroz sabroso. **26€ / persona** 

### **Bogavante**

El rey del arroz caldoso. Intenso, elegante e inolvidable. **36€ / persona** 

# **FIDEUÀ**



Alternativa al arroz con fideos tostados y fondo casero.

Carabinero (Gamba Roja) 32€ / persona

Calamar y Cigalas 21€ / persona

Senyoret 19€ / persona

Tradicional (Gamba y Mejillón) 16€ / persona

Pulpo 26€ / persona

## **ARROZ NEGRO**



Elaborado con tinta de sepia y fondo marino.

Sepia y Zamburiñas 26€ / persona

Calamares y Mejillones 21€ / persona

## **PAELLAS VEGANAS**



Ricas, saludables y 100% vegetales.

Alcachofas, Setas y Brócoli 21€ / persona

Brócoli y Espárragos Trigueros 23€ / persona

Pimiento Confitado y Coliflor 19€ / persona

#### **BEBIDAS**

#### **Vinos Blancos**

- Albariño Paco & Lola (75cl) 19€
- Rueda Perro Verde (75cl) 18€
- Viña Sol, Penedés (75cl) 9€

#### **Vinos Tintos**

- Azpilicueta Crianza, Rioja (75cl) 15€
- **828 Crianza, Rioja** (75cl) 9€
- Matarromera Crianza, Ribera del Duero (75cl) 28€

#### Cavas

- Anna de Codorníu Brut Nature 16€
- Bach Brut Nature (75cl) 12€
- Freixenet Brut Barroco (75cl) 18€
- Freixenet Mini Nevada (20cl) 5€
- Visiega Brut (20cl) 4€

## Sangría

• **Don Simón (1,5L)** – 8€

#### Refrescos

- Coca-Cola Original / Zero / Sin cafeína (33cl) 2,5€
- Coca-Cola Original / Zero (2L) 5€

### Agua

- Agua mineral (50cl) 1,5€
- Agua mineral (2L) 2,5€

# **POSTRES**



- Tarta de queso con galleta 6'5( Premio a la mejor tarta de España )

