



Propostes d'arrossos, paelles i fideuades

Paella de marisc econòmica (congelat)

1 gamba, 1 escamarlà, 2 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella de marisc, tot fresc

1 gamba, 1 escamarlà, 2 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella de marisc del senyoret, tot fresc

3-4 gambes pelades, 6-8 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella del senyoret amb vieires, tot fresc

3-4 gambes pelades, 1 vieira gran, 6-8 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Fideuà econòmica

1 gamba vermella, sépia melosa, pebrot verd, fideus nº3 torrats al forn, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Fideuà del senyoret (congelat de molt bona qualitat)

3 gambes pelades, 4-5 musclos pelats, sépia melosa, fideus nº3 torrats al forn, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Fideuà del senyoret (tot fresc)

3 gambes pelades, 4-5 musclos pelats, sépia melosa, fideus nº3 torrats al forn, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Rossejat de fideus econòmic

1 gamba vermella, 2-3 musclos, sépia melosa, fideus cabell d'àngel torrats al forn, fumet de peix de roca i marisc

Rossejat de fideus del senyoret (tot fresc)

3-4 gambes pelades, 6-8 musclos, sépia melosa, fideus cabell d'àngel torrats al forn, fumet de peix de roca i marisc

Arròs caldós o sec de llamàntol

½ llamàntol, 1 gamba vermella, bolets, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella mar i muntanya

Cuixa de pollastre, 1 salsitxa de porc ibèric, 1 gamba vermella, sépia melosa, pebrot verd, bolets, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, all, sofregit de tomàquet, fumet de peix de roca i marisc casolà

Paella de carn

Pollastre, 1 salsitxa, costella, pebrot verd, sofregit Català de 10 hores, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, all, sofregit de tomàquet, brou de pollastre fosc

Paella de verdures

Ceba, pebrot, carbassó, pastanaga, carxofes, bolets i albergínia amb caldo de verdures, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, arròs rodó perlat de l'estany de Pals.