



Propositions de Riz, Paellas et Fideuás

Paella de fruits de mer économique (congelée)

1 crevette, 1 langoustine, 2 moules, seiche tendre, riz rond perlé de l'étang de Pals, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Paella de fruits de mer, tout frais

1 crevette, 1 langoustine, 2 moules, seiche tendre, riz rond perlé de l'étang de Pals, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Paella de fruits de mer « Señorito », tout frais

3-4 crevettes décortiquées, 6-8 moules, seiche tendre, riz rond perlé de l'étang de Pals, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Paella « Señorito » avec Saint-Jacques, tout frais

3-4 crevettes décortiquées, 1 grande Saint-Jacques, 6-8 moules, seiche tendre, riz rond perlé de l'étang de Pals, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Fideuá économique

1 crevette rouge, seiche tendre, poivron vert, nouilles n°3 grillées au four, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Fideuá « Señorito » (congelée de haute qualité)

3 crevettes décortiquées, 4-5 moules décortiquées, seiche tendre, nouilles n°3 grillées au four, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Fideuá « Señorito » (tout frais)

3 crevettes décortiquées, 4-5 moules décortiquées, seiche tendre, nouilles n°3 grillées au four, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Rossejat de nouilles économique

1 crevette rouge, 2-3 moules, seiche tendre, nouilles cheveux d'ange grillées au four, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Rossejat de nouilles « Señorito » (tout frais)

3-4 crevettes décortiquées, 6-8 moules, seiche tendre, nouilles cheveux d'ange grillées au four, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Riz au homard (en bouillon ou sec)

½ homard, 1 crevette rouge, champignons, seiche tendre, riz rond perlé de l'étang de Pals, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, bouillon de poisson de roche et fruits de mer.

Paella « Mar i Muntanya »

Cuisse de poulet, 1 saucisse de porc ibérique, 1 crevette rouge, seiche tendre, poivron vert, champignons, riz rond perlé de l'étang de Pals, sofrito catalan de 10 heures, ail, sofrito de tomate, bouillon maison de poisson de roche et fruits de mer.

Paella de viande

Poulet, 1 saucisse, côte de porc, poivron vert, sofrito catalan de 10 heures, riz rond perlé de l'étang de Pals, ail, sofrito de tomate, bouillon de poulet foncé.

Paella de légumes

Oignon, poivron, courgette, carotte, artichauts, champignons et aubergine avec bouillon de légumes, sofrito catalan de 10 heures, sofrito de tomate, ail, riz rond perlé de l'étang de Pals.