



Propuestas de arroces, paellas y fideuás

Paella de marisco económica (congelado)

1 gamba, 1 cigala, 2 mejillones, sepia melosa, arroz redondo perlado del estanque de Pals, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Paella de marisco, todo fresco

1 gamba, 1 cigala, 2 mejillones, sepia melosa, arroz redondo perlado del estanque de Pals, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Paella de marisco del señorito, todo fresco

3-4 gambas peladas, 6-8 mejillones, sepia melosa, arroz redondo perlado del estanque de Pals, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Paella del señorito con vieiras, todo fresco

3-4 gambas peladas, 1 vieira grande, 6-8 mejillones, sepia melosa, arroz redondo perlado del estanque de Pals, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Fideuá económica

1 gamba roja, sepia melosa, pimiento verde, fideos nº3 tostados al horno, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Fideuá del señorito (congelado de muy buena calidad)

3 gambas peladas, 4-5 mejillones pelados, sepia melosa, fideos nº3 tostados al horno, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Fideuá del señorito (todo fresco)

3 gambas peladas, 4-5 mejillones pelados, sepia melosa, fideos nº3 tostados al horno, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Rossejat de fideos económico

1 gamba roja, 2-3 mejillones, sepia melosa, fideos cabello de ángel tostados al horno, caldo de pescado de roca y marisco.

Rossejat de fideos del señorito (todo fresco)

3-4 gambas peladas, 6-8 mejillones, sepia melosa, fideos cabello de ángel tostados al horno, caldo de pescado de roca y marisco.

Arroz caldoso o seco de bogavante

½ bogavante, 1 gamba roja, setas, sepia melosa, arroz redondo perlado del estanque de Pals, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, caldo de pescado de roca y marisco.

Paella mar y montaña

Muslo de pollo, 1 salchicha de cerdo ibérico, 1 gamba roja, sepia melosa, pimiento verde, setas, arroz redondo perlado del estanque de Pals, sofrito catalán de 10 horas, ajo, sofrito de tomate, caldo de pescado de roca y marisco casero.

Paella de carne

Pollo, 1 salchicha, costilla, pimiento verde, sofrito catalán de 10 horas, arroz redondo perlado del estanque de Pals, ajo, sofrito de tomate, caldo oscuro de pollo.

Paella de verduras

Cebolla, pimiento, calabacín, zanahoria, alcachofas, setas y berenjena con caldo de verduras, sofrito catalán de 10 horas, sofrito de tomate, ajo, arroz redondo perlado del estanque de Pals.