

MENU EXECUTIVE

Mix de Tapas *da condividere*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Prosciutto crudo di maiale iberico "Pata Negra" allevato a ghiande

GAMBONES A LA PLANCHA

Gamberoni alla griglia con salsa verde

PULPO A LA GALLEGA

Polipo al vapore con patate e insaporito con paprika dolce

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Acciughe del cantabrico servite con crema di pomodoro e rosmarino

Paella *a scelta fra*

PAELLA DE MARISCOS

Paella con frutti di mare: gamberoni, scampi, calamari e cozze

PAELLA DE CARNE

Paella con costolette di maialino, pollo e verdure di stagione

PAELLA MIXTA

Paella con gamberoni, pollo, calamari e cozze

PAELLA NEGRA

Paella al nero di seppia con gamberetti, calamari e alioli

PAELLA VEGETARIANA

Paella con verdure di stagione

PAELLA DEL SENYORET

Paella con frutti di mare sgusciati: gamberetti, calamari e cozze

Postre *dolce*

CREMA CATALANA

Tipica crema spagnola, con uno strato croccante di zucchero

TARTA DE QUESO

Cheese cake con confettura di frutti di bosco o cioccolato fondente o bianco

Bodega *bevande SENZA LIMITI*

Sangria Classica, Bianca o "Tinto de Verano"

Birra Estrella Galicia | Vino Rosso Tempranillo o Bianco della casa

Acqua e Caffè

45€/persona

Menu per gruppi da 10 o più persone. Gruppi di numero inferiore chiamare per disponibilità. Sarà possibile scegliere solo un tipo di paella per tavolo o gruppo da 4-5 persone. Solo su prenotazione diretta. Offerta non cumulabile con altre promozioni.

Bambini fino a 11 anni 35€.