



Arrossos i Fideuades

Mínim 2 pers.
(Preu / ració _ Precio / ración)

63. Paella d'anguila fumada i bolets - Paella de anguila ahumada y boletus	24,00 €
64. Paella de gamba vermella amb cloïssa fina	25,00 €
Paella de gamba roja con almeja fina	
65. Paella de sípia amb verduretes - Paella de sepia con verduritas	20,00 €
66. Paella de marisc - Paella de marisco	21,00 €
67. Paella d'arròs negre amb sepionet i escamarlans	21,00 €
Paella de arroz negro de calamarcitos y cigalas	
68. Paella d'arròs del senyoret - Paella de arroz "del señorito"	21,00 €
69. Paella de llamàntol amb carxofa - Paella de bogavante con alcachofa	30,00 €
70. Paella d'ànec, carxofa, bolets i romaní	24,00 €
Paella de pato, alcachofa, boletus y romero	
71. Paella de bacallà i bolets	22,00 €
Paella bacalao y setas	
72. Arròs melós de llamàntol i carxofa	30,00 €
Arroz meloso de bogavante y alcachofa	
73. Arròs melós de llagostins de La Ràpita i cloïssa fina "grúmols"	25,00 €
Arroz meloso de langostinos de La Ràpita y almeja fina	
74. Arròs melós de gamba vermella i cloïssa fina	25,00 €
Arroz meloso de gamba roja i almeja fina	
75. Arròs melós de Cranc blau - Arroz meloso de Cangrejo azul	21,00 €
76. Arròs melós de rap i escamarlans - Arroz meloso de rape y cigalas	25,00 €
77. Arròs melós de bacallà i bolets	22,00 €
Arroz meloso de bacalao y boletus	
78. Arròs melós d'eriçó de mar i gamba vermella	38,00 €
Arroz meloso de erizo de mar con gamba roja	
79. Fideuada marinera - Fideuada marinera	19,00 €
80. Fideuada negra amb sepionet i escamarlans	19,50 €
Fideuada negra con calamarcitos y cigalas	

Pel tipus de funcionament de la nostra cuina i el·laboració de les receptes, només podrem fer 1 tipus d'arròs/fideuada, fins a 6 comensals. A partir de 6 podrem fer màxim 2 tipus.

El temps de preparació serà de 45 min. com a mínim.

Por el tipo de funcionamiento de nuestra cocina y elaboración de las recetas, sólo podremos realizar 1 tipo de arroz/fideuada, hasta 6 comensales. A partir de 6 podremos hacer máximo 2 tipos.

El tiempo de preparación será de 45 min. como mínimo.



I.V.A.inclòsalspreus - I.V.A.Inclúidoenlosprecios

- No es fraccionen els pagaments de les notes / No se fraccionan el pago de las notas-



Riz et Pates

Min. 2 pers.
(Prix par ration)

63. Paella à l'anguille fumée et aux champignons	24,00 €
64. Paella aux crevettes rouges et aux palourdes fines	25,00 €
65. Paella de seiche aux légumes	20,00 €
66. Paëlla aux fruits de mer	21,00 €
67. Paella au riz noir avec seiche et écrevisses	21,00 €
68. Paella au riz de Senyoret	21,00 €
69. Paella au homard et aux artichauts	30,00 €
70. Paella de canard, artichauts, champignons et romarin	24,00 €
71. Paella au cabillaud et aux champignons	22,00 €
72. Riz au homard et aux artichauts au miel	30,00 €
73. Riz au miel avec crevettes La Ràpita et fines palourdes « grúmols »	25,00 €
74. Riz au miel de crevettes rouges et palourdes fines	25,00 €
75. Riz au miel et au crabe bleu	21,00 €
76. Riz à la lotte et aux écrevisses	25,00 €
77. Riz au miel de morue et champignons	22,00 €
78. Riz au miel aux oursins et aux crevettes rouges	38,00 €
79. Fideuada aux fruits de mer	19,00 €
80.	19,50 €
Fideuada noire aux seiches et aux écrevisses	

En raison du type de fonctionnement de notre cuisine et de l'élaboration des recettes, nous ne pourrons faire que 1 type de riz / fideuada, jusqu'à 6 convives.

A partir de 6 nous pouvons faire un maximum de 2 types.

Le temps de préparation sera de 45 minutes. au moins.



TVA comprise dans les prix

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés



Rice and Pasta

(Priceperserving)
Minimum 2 guests



63. Smoked eel and mushroom paella	24,00 €
64. Red prawn paella with fine clams	25,00 €
65. Cuttlefish paella with vegetables	20,00 €
66. Seafood paella	21,00 €
67. Black rice paella with baby squid and scampi	21,00 €
68. "Del Senyoret" paella (peeled seafood)	21,00 €
69. Lobster and artichoke paella	30,00 €
70. Duck, artichoke, mushroom and rosemary paella	24,00 €
71. Cod and mushroom paella	22,00 €
72. Creamy lobster rice with artichoke	30,00 €
73. Creamy rice with La Ràpita prawns and fine clams	25,00 €
74. Creamy red shrimp and fine clams rice	25,00 €
75. Creamy blue crab rice	21,00 €
76. Creamy monkfish and scampi rice	25,00 €
77. Creamy cod and mushroom rice	22,00 €
78. Creamy sea urchin and red shrimp rice	38,00 €
79. Seafood fideuà	19,00 €
80. Black fideuà with baby squid and scampi	19,50 €

Due to the way our kitchen operates and the elaboration of our recipes,
we can only prepare one type of rice/fideuà for up to 6 guests.
From 6 guests onwards, we can prepare a maximum of 2 types.
Preparation time will be at least 45 minutes.



VATincluded

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.



Reis und Nudelgerichte (Nudelgericht mit Fischeinlage) (Mind. 2 pers.)

63. Paella mit geräuchertem Aal und Pilzen	24,00 €
64. Paella mit roten Garnelen und dünnen Venusmuscheln	25,00 €
65. Tintenfisch-Paella mit Gemüse	20,00 €
66. Paella mit Meeresfrüchten	21,00 €
67. Paella aus schwarzen Reis mit zwerg-Kalamar und Kaisergranaten	21,00 €
68. Senyoret-Reispaella	21,00 €
69. Hummer-Paella mit Artischocken	30,00 €
70. Paella mit Ente, Artischocken, Pilzen und Rosmarin	24,00 €
71. Kabeljau-Pilz-Paella	22,00 €
72. Lieblich Honigreis mit Hummer und Artischocken	30,00 €
73. Lieblich Honigreis mit Granelen von Rápita und feinen Venusmuscheln	25,00 €
.....	25,00 €
74. Lieblich Honigreis mit roten Garnelen und dünner Muscheln	21,00 €
75. Blaue Krabben-Honigreis	25,00 €
76. Seeteufel und Kaisergranaten Honigreis	22,00 €
77. Kabeljau-Pilz-Melasse-Reis	38,00 €
78. Honigreis mit Seeigel und roten Garnelen	19,00 €
79. Meeresfrüchte-Fideuada	19,50 €
80. Schwarze Fideuada mit Tintenfisch und Kaisergranaten	

Aufgrund der Arbeitsweise unserer Küche und der Ausarbeitung der Rezepte können wir nur eine Reissorte / Fideuada für bis zu 6 Personen zubereiten. Ab 6 können wir maximal 2 Typen herstellen.

Die Zubereitungszeit beträgt 45 Minuten mindestens

