

PAELLA



danie dla 2 osób



czas oczekiwania 45 min



DANIE PODANE NA GORĄCEJ PATELNI

Paella de mariscos y chorizo.....120 zł
(owoce morza, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paella de arroz negro.....110 zł
(owoce morza, ryż, sepie, zielony groszek, czosnek)



Nasza sugestia: Macabeo & Verdejo - Legado Muñoz

Paella de mariscos.....100 zł
(owoce morza, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paella de pollo y chorizo.....80 zł
(kurczak, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paellę przygotowujemy wedle tradycyjnego hiszpańskiego przepisu.
Na jej dnie znajdziecie chrupiący przypalony spód - tak zwany socarrat.

*Możliwość zamówienia paelli GRANDE dla 3/4 osób, +50 zł.

DANIA GŁÓWNE

Policzki wołowe.....69 zł
(z pieczonymi warzywami korzeniowymi i musem z buraków)

Filet z kaczki.....59 zł
(z puree jabłkowo-cebulowym, marchewką w ziołach i korzennym sosem demi glace)

Naszą kaczkę przygotowujemy metodą sous-vide co sprawia, że jest delikatniejsza, bardziej soczysta i różowa w środku.



Do kaczki idealnie pasować będzie:
Kupaż - Jaraba Crianza

Filet z kurczaka.....44 zł
(smażony w panierce panko, z frytkami i salatką z sosem winegret, sos aioli)

Filet z sandacza.....69 zł
(z sosem krewetkowym, smażoną marchewką i borowikami)

Dorada pieczona w całości.....62 zł
(frytki lub ziemniaki opiekane, oliwa ziołowa, sałatka z sosem winegret)

Polędwica z dorsza.....79 zł
(na potrawce z chorizo, oliwek, ciecierzycy, szpinaku i pomidorów)



Nasza sugestia: Verdejo - Jose Pariente

