

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, 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 purée z batatów, marynowaną czerwoną cebulą, marynowanymi burakami i sosem porto)

Filet z kaczki.....59 zł

(z purée z palonego selera, marchewką i sosem pomarańczowym)

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 sałatką z sosem winegret, sos aioli)

Filet z sandacza.....69 zł

(z sosem krewetkowym, marchewką i smażonymi borowikami)

Dorada pieczona w całości.....62 zł

(frytki lub ziemniaki opiekane, oliwa ziołowa, sałatka z sosem winegret)

Polędwica z dorsza.....79 zł

(na zielonej salsie z ogórka, groszku i czosnku z marynowaną rzodkiewką i ziemniakiem)



Nasza sugestia: Verdejo - Jose Pariente