

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 mariscos.....100 zł

(owoce morza, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paella de arroz negro.....110 zł

(owoce morza, ryż, sepie, groszek, czosnek)

Paella de pollo y chorizo.....80 zł

(kurczak, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek)



Nasza sugestia: Macabeo & Verdejo - Legado Muñoz

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 sandacza.....69 zł

(z sosem krewetkowym, marchewką
i smażonymi borowikami)

Filet z kaczki.....59 zł

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

Dorada pieczona w całości.....62 zł

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

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

Polędwica z dorsza.....79 zł

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

Filet z kurczaka.....44 zł

(smażony w panierce panko, z frytkami
i sałatką z sosem winegret, sos aioli)



Nasza sugestia: Verdejo - Jose Pariente