

Mornell



-



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

Salads

ENTRANTES fríos

Tomato salad with tuna

Ensalada de tomate con ventresca...10 €

Valencian salad

Ensalada de la huerta...10 €

Avocado salad with cheese

Ensalada de aguacate con queso de cabra ...12 €

Warm salad with prawns and scallops

Ensalada templada vieiras, gambas, aguacate y queso de cabra(11 € ½ rac) / 18 €

Roasted sweet peppers with shredded salt, cod salted tuna and anchovies

Esgarraet de pimiento asado con bacalao, mojama y anchoa... 11 € ½ rac) / 18 €

Smoked sardines

Lomo de sardina ahumada con mermelada de tomate y queso de cabra...4,5 € ud

Prawns carpaccio

Carpaccio de gambas...10 €

Bread with tomato and "all i oli" (garlic mayonnaise)

Pan con tomate y ajoaceite casero...1,8 € pers

Warm starters



ENTRANTES calientes

Broad beans and pork sausage

Habitas con morcilla, piñones y pasas ...12 €

Dublin bay prawns

Cigalitas fritas con ajos tiernos...14 €

"All i pebre" Eels stewed with potatoes, garlic and pepper

All i pebre...(11 € ½ rac)/ 18 €

Small squid fried squid

Puntilla chipirón rebozado ...14 €

Fried eels

Anguila frita con ajos y patatas ...18 €

Grilled cuttlefish

Sepia plancha ...12 €

Batter fried squid

Calamar rebozado ...14 €



Grilled prawns

Gambas plancha ... 3,5 € ud



Salt cod croquettes/tinted small squid croquettes

Croquetas de chipirón en su tinta / bacalao 2 € ud



Duck foie

Foie de pato con mermelada de cebolla (11€ ½ rac)/ 18 €



Rice "Paella"

A R R O C E S s e c o s

The price that appears is by ration.

All rice dishes are cooked at least 2 ration. We don't cook paellas of one ration (except single people).

2 different paellas maximum each table.



Fish rice

Arroz a banda ... 14 €

"Black rice" cooked in squid ink

Arroz negro ... 14 €

"Paella with seafood" (prawn and Dublin bay prawn)

Paella de marisco con gamba y cigala ... 16 €

Paella with velvet crab and prawn

Paella de nécoras y gamba ... 18 €

Paella "Senyoret" (shellfish without shell)

"Senyoret" con marisco pelado ... 18 €

Paella with scallops, vegetables and prawn

Paella de vieiras, gamba y verduras ... 18 €

Paella with lobster

Paella de bogavante y gamba ... 23 €

Paella with spiny lobster

Paella de langosta y gamba ... 24 €

"Paella with noodles" (prawn and Dublin bay prawn)

"Fideua" de marisco ... 16 €



"Paella Valenciana" with chicken, rabbit and snails (Advance reservation)

Paella valenciana ... 16 €



"Paella Albufera" with chicken, rabbit and snails (Advance reservation)

Paella albufera ... 17 €

 **Paella with vegetables**
(Minimum cooking time 45 minutes)

Paella de verduras ...14 €



Rice with broth

A R R O C E S m e l o s o s

The price that appears is by ration.
All rice dishes are cooked at least 2 ration. We don't cook paellas of one ration (except single people).
2 different paellas maximum each table.



Rice with seafood (prawn and Dublin bay prawn)

Marisco meloso con gamba y cigala ...16 €

Rice with velvet crab and prawn

Nécora meloso y gamba ...18 €

Rice with scallops, vegetables and prawn

Arroz Meloso de Vieiras, gamba y verduras ...18 €

Rice with crab

"Arroz de Carranc" con buey de mar y gambas ...20 €

"Red rice" prawns cooked in juice

Arroz de Rojos con carabineros y gambas ...20 €

Rice with lobster

Bogavante meloso y gamba ...23 €

Rice with spiny lobster

Langosta meloso y gamba...24 €



Rice with chicken and rabbit

(advance reservation)

Meloso de pollo ...16 €

Rice with duck and foie

(advance reservation)

Meloso de pato con setas y foie ...19 €



Fish and Meat

C A R N E S Y P E S C A D O S

Veal entrecote

Entrecote...15 €

Grilled sirloin steak

Solomillo ...15 €

Grilled sea bass

Lubina ...17 €



Cakes, biscuits and deserts

P O S T R E S



Mandarin Sorbet

Sorbete mandarina ...4 €

Lemon Sorbet

Sorbete limón ...4 €

Raspberries sorbet

Sorbete de frambuesa ...4 €

Mango sorbet

Sorbete de mango ...4 €



Nougat ice cream

Helados de turrón...5 €



Vanilla ice cream

Helados de vainilla...5 €



Chocolate ice cream

Helados de chocolate...5 €

Fresh pineapple

Piña natural ...5 €



Puff pastry and custard cream with hot chocolate

Mil hojas de crema con chocolate caliente...6 €



Cheesecake with blueberries

Tarta de queso ...6 €



“Torrija de horchata” ...6 €



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

Salades

ENTRANTES fríos

Salade de tomates au thon

Ensalada de tomate con ventresca...10 €

Salade maison

Ensalada de la huerta...10 €

Salade d'avocat au fromage de chèvre

Ensalada de aguacate con queso de cabra ...12 €

Salade tiède aux crevettes et coquilles Saint-Jacques

Ensalada templada con vieiras, gambas, aguacate y queso de cabra (11 € ½ rac) / 18 €

Poivrons grillés avec morue marinée, thon salé et anchois

Esgarraet de pimiento asado con bacalao, mojama y anchoa... (11 € ½ rac) / 18 €

Sardines fumées

Lomo de sardina ahumada con mermelada de tomate y queso de cabra...4,5 € ud

Carpaccio crevettes

Carpaccio de gambas...10 €

Pain à la tomate et "all i oli"

Pan con tomate y ajoaceite casero...1,8 € pers



Hors d'oe uvre

ENTRANTES calientes

Fèves avec boudin à l' oignon

Habitas con morcilla, piñones y pasas ...12 €

Homards de Norvège frites à l'ail

Cigalitas fritas con ajos tiernos...14 €

"All i pebre" d'anguille (cuisiné avec pommes de terre, ail et paprika)

All i pebre...(11 € ½ rac)/ 18 €

Petits calamars frits

Puntilla chipirón rebozado ...14 €

Anguilles frites

Anguila frita con ajos y patatas ...18 €

Calamars frits

Calamar rebozado ... 14 €

 **Crevettes grillées**

Gambas plancha ... 3,5 € ud



Croquettes de calamars/Croquettes de morue

Croquetas de chipirón en su tinta / bacalao 2 € ud



Foie de canard

Foie de pato con mermelada de cebolla ... (11 € ½ rac) / 18 €



Riz "Paella"

A R R O C E S s e c o s

Le prix qui apparaît est par ration.

Tous les plats de riz sont cuits au moins 2 rations. Nous ne cuisinons pas de paellas d'une seule ration (sauf les célibataires)

2 paellas différentes maximum par table.



Riz au fumet de poisson

Arroz a banda ... 14 €

Riz à l'encre de calamar

Arroz negro ... 14 €

"Paella aux fruits de mer" (crevettes et Homards de Norvège)

Paella de marisco con gamba y cigala ... 16 €

Paella aux étrilles et crevettes

Paella de nécoras y gamba ... 18 €

"Paella senyoret" (aux fruits de mer sans peau)

"Senyoret" con marisco pelado ... 18 €

Paella aux coquilles Saint-Jacques, légumes et crevettes

Paella de vieiras, gamba y verduras ... 18 €

Paella au homard

Paella de bogavante y gamba ... 23 €


Paella à la langouste

Paella de langosta y gamba ... 24 €

"Paella di vermicelle" (crevettes et homards de Norvège)

"Fideua" de marisco ... 16 €



 **"Paella Valencienne" au poulet, lapin et escargots
(réservation précédente)**

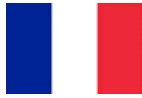
Paella valenciana ... 16 €

 **"Paella Albufera" au poulet, lapin, canard et escargots.
(réservation précédente)**

Paella Albufera ... 17 €

**Paella aux légumes
(temps minimum de cuisson 45 minutes)**

Paella de verduras ... 14 €



Riz au bouillon

A R R O C E S m e l o s o s

Le prix qui apparaît est par ration.
Tous les plats de riz sont cuits au moins 2 rations. Nous ne cuisinons pas de paellas d'une seule ration (sauf les célibataires)
2 paellas différentes maximum par table.



Riz aux fruits de mer (crevettes et langoustines)

Marisco meloso con gamba y cigala ...16 €

Riz aux étrilles et crevettes

Nécora meloso y gamba ...18 €

Riz aux coquilles Saint-Jacques, légumes et crevettes

Arroz Meloso de Vieiras, gamba y verduras ...18 €

Riz au crabe

"Arroz de Carranc" con buey de mar y gambas ...20 €

"Riz rouge" crevettes cuites dans le jus

Arroz de Rojos con carabineros y gambas ...20 €

Riz au homard

Bogavante meloso y gamba ...23 €

Riz à la langouste

Langosta meloso y gamba...24 €



Riz au poulet et lapin (réservation précédente)

Meloso de pollo ...16 €

Riz au canard et foie (réservation précédente)

Meloso de pato con setas y foie ...19 €



Poissons et viandes

C A R N E S Y P E S C A D O S

Entrecôte de veau

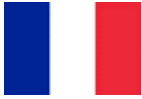
Entrecote...15 €

Filet de boeuf au grill

Solomillo ...15 €

Bar (Loup de mer) grillé

Lubina ...15 €



Desserts

P O S T R E S



Sorbet orange

Sorbete mandarina ...4 €

Sorbet citron

Sorbete limón ...4 €

Sorbet framboise

Sorbete de frambuesa ...4 €

Sorbet mangue

Sorbete de mango ...4 €



Glace au turrón avec chocolat chaud

Helado de turrón...5 €



Glace à la vanille

Helado de vainilla...5 €



Glace au chocolat

Helado de chocolate...5 €

Ananas frais

Piña natural ...5 €



Mille-feuilles crème pâtissière au chocolat chaud

Mil hojas de crema con chocolate caliente...6 €



Cheesecake aux myrtilles

Tarta de queso ...6 €



Pain perdu lait frappé aux noix de tigre

"Torrija de horchata" ...6 €



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

Salate

ENTRANTES fríos

Tomatensalat mit thunfisch

Ensalada de tomate con ventresca...10 €

Salat nach art des houses

Ensalada de la huerta...10 €

Avocadosalat mit ziegenkäse

Ensalada de aguacate con queso de cabra ...12 €

Warmer Salat mit garnelen und jakobsmuscheln

Ensalada templada vieiras, gambas, aguacate y queso de cabra (11 € ½ rac) / 18 €

Geröstete paprika mit mariniertes stockfisch, eingesalzene thunfisch und anchovis

Esgarraet de pimiento asado con bacalao, mojama y anchoa... (11 € ½ rac) / 18 €

Räucher sardinen

Lomo de sardina ahumada con mermelada de tomate y queso de cabra...4,5 € ud

Carpaccio und garnelen

Carpaccio de gambas...10 €

Brot mit tomate und "all i oli"

Pan con tomate y ajoaceite casero...1,8 € pers



Vorspeisen

ENTRANTES calientes

Dicke Bohnen mit zwiebelbratwurst

Habitas con morcilla, piñones y pasas ...12 €

Kaisergranat

Cigalitas fritas con ajos tiernos...14 €

"All i pebre" vom aal (geschmort mit kartoffeln, knoblauch und paprikapulver)

All i pebre...(11 € ½ rac)/ 18 €

Tintenfischchen im bierteig frittiert

Puntilla chipirón rebozado ...14 €

Frittierte aal

Anguila frita con ajos y patatas ...18 €

Tintenfischringe im bierteig frittiert

Calamar rebozado ...14 €

 **Gegrillten garnelen**

Gambas plancha ... 3,5 € / ud



Kabeljau kroketten/Tintenfischchen kroketten

Croquetas de chipirón en su tinta / bacalao 2 € ud

 **Ente foie**

Foie de pato con mermelada de cebolla ... (11 € ½ rac) / 18 €



Reisgerichte "Paella"

A R R O C E S s e c o s

Der angezeigte Preis ist nach Ration.
Alle Reisgerichte werden mindestens 2 Rationen gekocht. Wir kochen keine Paellen einer Ration (außer Einzelpersonen).
Maximal 2 verschiedene Paellen pro Tisch.



Reis mit Fischbrühe

Arroz a banda ...14 €

"Schwarzer Reis" mit der tinte vom tintenfisch

Arroz negro ...14 €

"Paella mit meeresfrüchten" (garnelen und der Kaisergranat)

Paella de marisco con gamba y cigala ...16 €

Paella mit kleine Krabbe

Paella de nécoras y gamba ...18 €

"Paella senyoret" (mit meeresfrüchten ohne schale)

"Senyoret" con marisco pelado ...18 €

Paella mit Jakobsmuscheln, gemüse und garnelen

Paella de vieiras, gamba y verduras ...18 €

Paella mit hummer

Paella de bogavante y gamba ...23 €


Paella with languste

Paella de langosta y gamba ...24 €

"Nudelpaella" mit garnelen und der Kaisergranat

"Fideua" de marisco ...16 €



 **"Valencianische Paella " mit hähnchen, kaninchen und schnecken**

(vorherige reservierung)

Paella valenciana ...16 €

 **"Albufera Paella " mit hähnchen, kaninchen, ente und Schnecken**
(vorherige reservierung)

 *Paella albufera* ...17 €

**Paella mit gemüse
(Mindestkochzeit 45 Minuten)**

Paella de verduras ...14 €



Reis in Brühe

A R R O C E S m e l o s o s

Der angezeigte Preis ist nach Ration.
Alle Reisgerichte werden mindestens 2 Rationen gekocht. Wir kochen keine Paellen einer Ration (außer Einzelpersonen).
Maximal 2 verschiedene Paellen pro Tisch.



Reis mit meeresfrüchten (garnelen und der Kaisergranat)

Marisco meloso con gamba y cigala ...16 €

Rice mit kleine Krabbe und garnelen

Nécora meloso y gamba ...18 €

Reis mit jakobsmuscheln, gemüse und garnelen

Arroz Meloso de Vieiras, gamba y verduras ...18 €

Reis mit Krabbe und garnelen

"Arroz de Carranc" con buey de mar y gambas ...20 €

"Rotem Reis" Garnelen in Saft gekocht

Arroz de Rojos con carabineros y gambas ...20 €

Reis mit Hummer

Bogavante meloso y gamba ...23 €

Reis mit Languste

Langosta meloso y gamba...24 €



Reis mit hähnchen und kaninchen (vorherige reservierung)

Meloso de pollo ...16 €

Reis mit ente, pilze und foie (vorherige reservierung)

Meloso de pato con setas y foie ...19 €



Fisch und Fleisch

C A R N E S Y P E S C A D O S

Entrecôte vom Kalb

Entrecote...15 €

Rinderfilet vom Grill

Solomillo ...15 €

Gegrillter Wolfsbarsch

Lubina ...15 €



Süßspeisen

P O S T R E S



Orangensorbet

Sorbete mandarina ...4 €

Zitronensorbet

Sorbete limón ...4 €

Himbeerensorbet

Sorbete de frambuesa ...4 €

Mango sorbet

Sorbete de mango ...4 €



Nougat-Eis mit heiße Schokolade

Helado de turrón...5 €



Vanille-Eis

Helado de vainilla...5 €



Schokoladeneis

Helado de chocolate...5 €

Frische ananas

Piña natural ...5 €



Blätterteigteilchen, puddingcreme mit heiße Schokolade

Mil hojas de crema con chocolate caliente...6 €



Käsekuchen mit Heidelbeeren

Tarta de queso ...6 €



Französischer toast mit tiger nuss Milchshake

"Torrija de horchata" ...6 €



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

Insalate

ENTRANTES fríos

Insalata di pomodori con tonno

Ensalada de tomate con ventresca...10 €

Insalata della casa

Ensalada de la huerta...10 €

Insalata di avocado con formaggio caprino

Ensalada de aguacate con queso de cabra ...12 €

Insalata tiepida col gamberetti e capesante (pettini di mare)

Ensalada templada vieiras, gambas, aguacate y queso de cabra(11 € ½ rac) / 18 €

Peperoni arrostiti con baccalà sminuzzato in insalata tonno sotto sale e acciughe

Esgarraet de pimiento asado con bacalao, mojama y anchoa... (11 € ½ rac) / 18 €

Sardine affumicata

Lomo de sardina ahumada con mermelada de tomate y queso de cabra...4,5 € ud

Carpaccio di gamberetti

Carpaccio de gambas...10 €

Pane con pomodoro e salsa allioli

Pan con tomate y ajoaceite casero...1,8 € pers



Antipasti

ENTRANTES calientes

Fave e sanguinaccio di cipolle

Habitas con morcilla, piñones y pasas ...12 €

Scampi

Cigalitas fritas con ajos tiernos...14 €

"All i pebre d'anguilla (cotta con patate, aglio e paprika)

All i pebre...(11 € ½ rac)/ 18 €

Calamaretti infarinati e fritti

Puntilla chipirón rebozado ...14 €

Anguille fritte

Anguila frita con ajos y patatas ...18 €

Calamari infarinati e fritti

Calamar rebozado ...14 €

Gamberoni alla griglia

Gambas plancha ...3,5 € / ud



Crocchette di Calamaretti /Crocchette di baccalà

Croquetas de chipirón en su tinta / bacalao 2 € ud



Foie di anatra

Foie de pato con mermelada de cebolla ... (11 € ½ rac) / 18 €



GLUTEN CRUSTACEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

R i s o " P a e l l a "

A R R O C E S s e c o s

Il prezzo indicato è per razione.

Tutti i piatti di riso sono cotti almeno 2 razioni. Non cuciniamo paelle di una razione (eccetto le persone singole).

2 paella diverse al massimo per ogni tavolo.



Risotto al sugo di pesce

Arroz a banda ...14 €

Risotto al nero di calamari

Arroz negro ...14 €

"Paella di frutti di mare" (gamberetti e scampi)

Paella de marisco con gamba y cigala ...16 €

Paella di granchio di mare e gamberetti

Paella de nécoras y gamba ...18 €

"Paella senyoret" (con frutti di mare, senza sgusciati)

"Senyoret" con marisco pelado ...18 €

Paella di capesante (pettini di mare), verdure e gamberetti

Paella de vieiras, gamba y verduras ...18 €

Paella di astice

Paella de bogavante y gamba ...23 €

Paella di aragosta

Paella de langosta y gamba ...24 €

"Paella di tagliatelle" (gamberetti e campì)

"Fideua" de marisco ...16 €



"Paella di Valenza" di pollo, coniglio, e lumache (previa prenotazione)

Paella valenciana ...16 €

"Paella Albufera" di pollo, coniglio, anatra e lumache (previa prenotazione)

Paella Albufera...17 €

Paella di verdure
(tempo minimo di cottura 45 minuti)

Paella de verduras ...12 €



Riso in brood

A R R O C E S m e l o s o s

Il prezzo indicato è per razione.
Tutti i piatti di riso sono cotti almeno 2 razioni. Non cuciniamo paelle di una razione (eccetto le persone singole).
2 paella diverse al massimo per ogni tavolo



Risotto di frutti di mare (gamberetti e scampi)

Marisco meloso con gamba y cigala ...16 €

Risotto di granchio di mare e gamberetti

Nécora meloso y gamba ...18 €

Risotto di capesante (pettini di mare), verdure e gamberetti

Arroz Meloso de Vieiras, gamba y verduras ...18 €

Risotto di granchio

"Arroz de Carranc" con buey de mar y gambas ...20 €

"Risotto rosso" al sugo di gamberetti

Arroz de Rojos con carabineros y gambas ...20 €

Risotto con astice

Bogavante meloso y gamba ...23 €

Risotto con aragosta

Langosta meloso y gamba...24 €



Risotto di pollo e coniglio

(previa prenotazione)

Meloso de pollo ...16 €

Risotto di anatra e foie

(previa prenotazione)

Meloso de pato con setas y foie ...19 €



Pesce e carne

C A R N E S Y P E S C A D O S

Entrecôte di vitello

Entrecote...15 €

Filetto alla griglia

Solomillo ...15 €

Branzino alla griglia

Lubina ...15 €



Dessert-Dolci

P O S T R E S



sorbetto al mandarino

Sorbete mandarina ...4 €

sorbetto al limone

Sorbete limón ...4 €

sorbetto al lampone

Sorbete de frambuesa ...4 €

sorbetto al mango

Sorbete de mango ...4 €



gelato al torrone con cioccolato calda

Helado de turrón...5 €



gelato alla vaniglia

Helado de vainilla...5 €



gelato al cioccolato

Helado de chocolate...5 €

Ananas

Piña natural ...5 €



Millefoglie di crema con cioccolato calda

Mil hojas de crema con chocolate caliente...6 €



Torta di formaggio con mirilli

Tarta de queso ...6 €



“Torrija” (toast francese) di horchata

“Torrija de horchata”...6 €



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

Salades

ENTRANTES fríos

Tomaten-salade met tonijn

Ensalada de tomate con ventresca...10 €

Salade du chef

Ensalada de la huerta...10 €

Avocado-salade met Geitekaas

Ensalada de aguacate con queso de cabra ...12 €

Warme salade met gambas en coquilles Saint-Jacques

Ensalada templada vieiras, gambas, aguacate y queso de cabra(11 € ½ rac) / 18 €

Geroosterde paprika's met stokvis in snippers Gepikkelde Tonijn en ansjovis

Esgarraet de pimiento asado con bacalao, mojama y anchoa... (11 € ½ rac) / 18 €

Gerookte sardientjes

Lomo de sardina ahumada con mermelada de tomate y queso de cabra...4,5 € ud

Carpaccio garnalen

Carpaccio de gambas...10 €

Brood ingewreven met tomaat en knoflook mayonaise

Pan con tomate y ajoaceite casero...1,8 € pers



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

Voorgerechten

ENTRANTES calientes

Tuinbonen met braadworst met ui

Habitas con morcilla, piñones y pasas ...12 €

keizerkreeften

Cigalitas fritas con ajos tiernos...14 €

"All i pebre" paling (gestoofd met aardappelen, knoflook en paprika)

All i pebre...(11 € ½ rac)/ 18 €

Kleine inktvis klaargemaakt beignets

Puntilla chipirón rebozado ...14 €

Gefrituurde Paling

Anguila frita con ajos y patatas ... 18 €



Gefrituurde inktvis

Calamar rebozado ... 14 €

Gegrilde garnelen

Gambas plancha ... 3,5 € / ud



Kleine inktvis klaargemaakt kroketten/

Kabeljauw kroketten

Croquetas de chipirón en su tinta / bacalao 2 € ud

Foie eend

Foie de pato con mermelada de cebolla ... (11 € ½ rac) / 18 €

Rijstgerechten "Paëlla" A R R O C E S s e c o s

De prijs die verschijnt, is per rantsoen.

Alle rijstgerechten worden minimaal 2 porties gekookt.

We koken geen paëlla's van één rantsoen (behalve alleenstaanden).

Maximaal 2 verschillende paëlla's per tafel.



Rijst met visbestand

Arroz a banda ... 14 €

"Rijst negre" zwarte rijst met inktvisinkt

Arroz negro ... 14 €

"Paëlla met zeebanket" (garnalen en keizerkreeften)

Paëlla de marisco con gamba y cigala ... 16 €

Paëlla met zwemkrab en garnalen

Paëlla de nécoras y gamba ... 18 €

"Paëlla senyoret" (met zeebanket zonder dop)

"Senyoret" con marisco pelado ... 18 €

Paëlla met coquilles Saint-Jacques, seizoengroente en garnalen

Paëlla de vieiras, gamba y verduras ... 18 €

Paëlla met zeekeeft

Paëlla de bogavante y gamba ... 23 €

Paëlla met kreeft

Paëlla de langosta y gamba ... 24 €

"Fideua" Paëlla met noedels" (garnelen en keizerkreeften)

"Fideua" de marisco ... 16 €



 **"Valenciaanse Paëlla" met kip, konijn en slakken**
(vorige reservering)

Paella valenciana ...16 €

"Paëlla Albufera" met kip, konijn, eend en slakken
(vorige reservering)

Paella Albufera...17 €

Paëlla met Seizoengroente (minimale kooktijd 45 min.)

Paella de verduras ...14 €



Rijst in saus

A R R O C E S m e l o s o s

De prijs die verschijnt, is per rantsoen.
Alle rijstgerechten worden minimaal 2 porties gekookt.
We koken geen paella's van één rantsoen (behalve alleenstaanden).
Maximaal 2 verschillende paella's per tafel.



Rijst met zeebanket (garnalen en keizerkreeften)

Marisco meloso con gamba y cigala ...16 €

Rijst met zwemkrab en garnalen

Nécora meloso y gamba ...18 €

Rijst met coquilles Saint-Jacques, seizoengroente en garnalen

Arroz Meloso de Vieiras, gamba y verduras ...18 €

Rijst met krab

"Arroz de Carranc" con buey de mar y gambas ...20 €

"Rode Rijst" garnalen sap

Arroz de Rojos con carabineros y gambas ...20 €

Rijst met zeekreeft

Bogavante meloso y gamba ...23 €

Rijst met kreeft

Langosta meloso y gamba...24 €



Rijst met kip en konijn
(vorige reservering)

Meloso de pollo ...16 €

Rijst met eend en foie
(vorige reservering)

Meloso de pato con setas y foie ...19 €

Ananas

Piña natural ...5 €



Bladerdeeg, vla met warme chocolademelk

Mil hojas de crema con chocolate caliente...6 €



Cheesecake met bosbessen

Tarta de queso ...6 €



“Torrija” (Wentelteefje) met horchata

“Torrija de horchata”... 6 €