

# **Fiesta de Arroces y Paellas**

Jetzt NEU: immer montags ab 17:30 Uhr  
jedes Gericht pro Person 14,90 €

## **ARROCES CALDOSOS**

### **Arroz caldoso de chipirónes y gambas**

*Klassisches Reisgericht nach Seemannsart mit Baby calamare und Garnelen*

### **Arroz caldoso de pollo y verduritas**

*Reiseintopf mit Hühnchenfleisch und buntem Marktgemüse  
(vegan mögl. - ohne Huhn)*

## **ARROCES CREMOSOS**

### **Arroz cremoso de manchego, espinacas y piñones**

*Manchego-Risotto mit frischem Babyspinat & gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)*

### **Carrillada de ternera sobre arroz cremoso de espinacas**

*Geschmorte Rinderbäckchen auf Manchego-Risotto  
mit frischem Babyspinat & gerösteten Pinienkernen*

### **Bacalao sobre arroz cremoso negro**

*Kabeljau auf schwarzem Risotto*

## **CAZUELAS DE ARROCES MELOSOS**

### **Cazuela de arroz meloso con champiñones y verduras**

*Cremiger Reis aus der Tonschale mit Champignons und Wintergemüse (vegetarisch)*

### **Arroz meloso con solomillo de cerdo**

*Cremiger Reis aus der Tonschale mit Schweinefilet, Austernpilzen und Thymian*

## **PAELLAS (ab 2 Personen)**

### **Paella valenciana**

*Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen- und Putenfleisch*

### **Paella mediterránea**

*Paella mit Fisch und Meeresfrüchten*

### **Paella vegetariana**

*Vegetarische Paella mit frischem Gemüse (vegan)*

### **Paella ciega negra**

*Schwarze Paella mit Baby calamare und Garnelen*

### **Paella de conejo y chorizo**

*Paella mit ausgelöster Kaninchenkeule, Chorizo und frischen Pilzen*

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service*