



Propostes d'arrossos i paelles

Paella de marisc, tot fresc

1 gamba, 1 escamarlà, 2 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella de marisc del senyoret, tot fresc

3 gambes pelades, 6-8 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella de d'escrita gamba de Palamós i maionesa de llimona

1 tall d'escrita fresc sense pell ni sense espines, 1 gamba mitjana, 4-5 musclos pelats,, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, pimentó fumat, vi blanc, fumet de peix de roca i marisc

Paella negra de calamar fresc amb cloïsses

1 calamar mitjà per persona, 3- 4 cloïsses fresques mitjanes/grans, 1 gamba de Palamós mitjana, 4-5 musclos pelats, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, pimentó fumat, vi blanc, fumet de peix de roca i marisc i maionesa d'all negre

Paella del senyoret amb vieires, tot fresc

3 gambes de Palamós mitjanes pelades, 1 vieira gran, 6-8 musclos, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella de rogers

1 roger per persona sense espines a filets, 1 gamba mitjana de Palamós, 4-5 musclos pelats, 1 navalla gallega per persona, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, pimentóumat, vi blanc, fumet de peix de roca i marisc i maionesa de llima

Fideuà (tot fresc)

1 gamba, 1 escamarlà, 2 musclos, sépia melosa, fideus nº1 torrats al forn, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Fideuà del senyoret (tot fresc)

3 gambes pelades, 4-5 musclos pelats, sépia melosa, fideus nº1 torrats al forn, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Arròs caldós o sec de llamàntol fresc

½ llamàntol, 1 gamba vermella, bolets, sépia melosa, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, fumet de peix de roca i marisc

Paella mar i muntanya (tot fresc)

Cuixa de pollastre, 1 salsitxa de porc ibèric, 1 gamba vermella de Palamós, sépia melosa, pebrot verd, bolets, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, all, sofregit de tomàquet, fumet de peix de roca i marisc casolà

Paella mar i muntanya amb vieires i espàrrecs tot fresc

Cuixa de pollastre, 1 salsitxa de porc ibèric, 1 gamba vermella de Palamós, 1 vieira XL, sépia melosa, pebrot verd, bolets, espàrrecs verds, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, sofregit Català de 10 hores, all, sofregit de tomàquet, fumet de peix de roca i marisc casolà

Paella de carn

Pollastre, 1 salsitxa, costella, pebrot verd, sofregit Català de 10 hores, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, all, sofregit de tomàquet, brou de vedella fosc

Paella de magret

1/3 de magret per persona, bolets, pebrot verd, sofregit Català de 10 hores, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, all, sofregit de tomàquet, pimentó dolç fumat, brou de vedella fosc

Paella de xuletón

1/4 de xuletón per persona, bolets, pebrot verd, sofregit Català de 10 hores, arròs rodó perlat de l'estany de Pals, all, sofregit de tomàquet, pimentó dolç fumat, brou de vedella fosc

Paella de verdures

Ceba, pebrot, carbassó, pastanaga, carxofes (temporada), bolets i espàrrecs verds amb caldo de verdures, sofregit Català de 10 hores, sofregit de tomàquet, all, arròs rodó perlat de l'estany de Pals.

(No inclou IVA ni desplaçament)

El servei de fer una paella només consta de cuinar l'arròs i servir-lo al costat de la paella. No inclou parament de taula ni servei de neteja.

Desplaçament: (Banyoles i Pla de l'estany : 0€)

Nota: A partir de Novembre, Desembre, Nadal i Cap d'any els arrossos i paelles que tenen marisc fresc tenen suplement.

Nota: Per a grups a partir de 40 persones el preu de cada paella, arròs o fideuada redueix 2€ per persona