



TLF. ENCARGOS  
93 1866632  
680614797



Carrer del Mestre Joaquim Rosal, 1  
08950 Esplugues de Llobregat, Barcelona  
[www.alacartaesplugues.es](http://www.alacartaesplugues.es)

## Platos Marineros

### ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO

Calamar – Merluza – Rape – Cigalas – Gambas - Mejillones y Almejas, todo perfectamente cocinado acompañado de su propia salsa. 19,40 €/rac., mínimo 4 raciones

### RAPE A LA MARINERA (suquet de rap)

Rape – Gambas – Almejas, sobre una base de patatas, todo cubierto con su salsa. 16,80 €/rac., mínimo 4 raciones

### CALAMARES RELLENOS, CON GAMBAS Y MEJILLONES

Calamares en salsa, rellenos de las patitas del propio calamar, con huevo cocido, y sofrito ,acompañados de mejillones y gambitas, todo cubierto con su propia salsa marinera. 16,40 €/rac., mínimo 4 raciones

### MEJILLONES A LA MARINERA

Mejillón Gallego, plato realizado en cazuela, con sofrito de cebolla tomate y un punto de canyena todo perfectamente cocinado acompañado de su propia salsa. 16,80 €/Kg

### MEJILLONES A LA RAPITENCA

Mejillón del Delta, plato realizado al vapor en su propio jugo, con salteado de ajo y perejil en su acabado final. 16,80 €/Kg

### BACALAO a la llauna- con sanfaina – a la catalana - all cremat.

34,50 €/Kg. Cualquier variedad

### PASTEL DE SALMÓN 29,50 €/Kg.

ENSALADILLA DE MARISCO 28,80 €/Kg.



## Condiciones de venta paellas

Se cobrarán **15,00 € retornables** por paellera.

Las **raciones mínimas seran 4** para las paellas y los platos marineros.

Los festivos en nuestro establecimiento se servirán **raciones**

individuales en bandeja a precio indicado:

paella de marisco.....11,50€/rac.

arroz negro.....11,50€/rac.

fideuá de marisco.....10,50€/rac

zarzuela.....19,40€/rac.

Las paellas y platos marineras de recogida en el local, se entregarán a la hora encargada, independientemente del resto de ventas o encargos, son prioritarias en cola de paellas.

Para su mejor elección de hora de recogida, preferentemente encargen las paellas y platos marineros **24 h. antes.**

Al hacer sus encargos indiquen si existe algún comensal con algun tipo de **alergia o intolerancia.**

Denos sus **preferencias** de acabado, normal o sucarrat.

Las paellas y de 2 raciones tendrán 2,00 € de **suplemento** por ración y las de tres raciones 1,00 € mas por ración.

**Todas nuestras paellas, fideuás y platos marineros, estan cocinados bajo metodos tradicionales, los caldos y fumets son caseros, y los productos utilizados son de maxima calidad.**



## Paellas y arroces con marisco

### PAELLA MARINERA

Sepia y Calamarcitos troceados, Gamba Langostinera, Escamarlan, Almejas, Mejillones, Sofrito de Verduras, Fumet y Azafrán en Rama.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### PAELLA MAR Y MONTAÑA.

Sepia troceada, Mejillones, Gamba, Pollo, Costilla, Verduras (Judías, Alcachofas, Guisantes, Zanahoria, Tomate), Fumet mixto y Azafrán en Rama.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### PAELLA DE CHIPIRONES, BACALAO Y HABITAS.

Chipirones, Bacalao, Habitas, Sofritito de Verduritas, Fumet, Azafrán en Rama y Coliflor opcional.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE.

Calamar troceado, Bogavante ½ por persona, Sofrito de Verduritas, Fumet, Azafrán en Rama y Ñora.

24,80 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### ARROZ DEL SEÑORET ( Tot Pelat ).

Sepia y Calamarcitos troceados, Gamba Langostinera, Rape, Escamarlà, Almejas, Mejillones, Sofrito de Verduras, Fumet y Azafrán en Rama.

13,80 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



## ARROZ NEGRO.

Sepia troceada con su tinta, Calamarcitos, Gamba Langostinera, Sofrito de Verduras, Fumet y Azafrán en Rama.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera



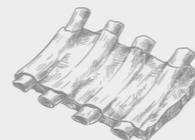
## Paellas de carne

### PAELLA DE CARNE.

Pollo, Costilla, Conejo, Verduras (Judías Verdes, Alcachofas, Guisantes, Zanahoria, Tomate), Caldode Pollo y Verduras.

Azafrán Rama y un toque de romero y tomillo de campo.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### PAELLA CAMPERA.

Pollo, Costilla, Conejo, Butifarra de Pages, y Caracoles Verduras (Judías Verdes, Alcachofas, Guisantes, Zanahoria, Tomate), Caldo de Pollo y Verdura, Azafrán Rama y un toque a romero y tomillo de campo.

12,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### PAELLA VALENCIANA.

Pollo, Conejo, Verduras (Garroffons, Bachoquetes, Tomate troceado, Caldo de Pollo y Verdura Ramita de Romero y Azafrán Rama).

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



## Paellas veganas de verduras

### PAELLA DE VERDURAS.

Judías Verdes, Calabacín, Berenjena, Guisantes, Alcachofas, Pimiento Rojo, Esparragos, Tomate troceado, Caldo de Verduras y Azafrán en Rama.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### PAELLA DE SETAS – Seca o Melosa.

Surtido de Setas Variadas de Temporada, (Rovellons, Camagroc, Trompetas, Fredolic, Rossinyol, etc..)

Tomate troceado Caldo de Verdura y Azafrán en Rama.

12,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



## Fideuás de marisco

### FIDEUÁ DE MARISCO.

Sepia y Calamarcitos troceados, Gamba Langostinera, Mejillones, Sofrito de Verduras, Fumet, Azafrán en Rama, y Allioli.

10,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



### FIDEUÁ NEGRA.

Sepia con su tinta, Calamarcitos troceados, Gamba Langostinera, Mejillones, Sofrito de Verduras, Fumet, Azafran en Rama, y Allioli.

11,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



## Fideuás de carne

### FIDEUÁ DE CARNE.

Pollo, Costilla, Conejo, Verduras (Judías Verdes, Alcachofas, Guisantes, Zanahoria, Tomate) Caldo de Pollo y Verdura, Azafrán en Rama, un toque de romero y tomillo y Allioli.

10,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.



## Fideuás de verduras de la huerta

### FIDEUÁ DE VERDURAS.

Judías Verdes, Calabazin, Berengena, Guisantes, Alcachofas, Pimiento Rojo, Esparragos, Tomate troceado, Caldo de Verdura, Azafrán en Rama y Allioli.

10,50 €/rac., mínimo 4 rac. en paellera.

