

PAELLAS

Precio por persona MONTAÑA MOUNTAIN

- 14,90€ **PAELLA VALENCIANA:** Pollo, conejo, judías verdes y garrofos (caracoles opcionales+2€).
Chicken, rabbit, green beans and peas (optional snails + 2€).
- 14€ **PAELLA DE CERDO IBERICO:** Cerdo ibérico, garbanzos y ajos tiernos.
Iberian pork, chickpeas and tender garlic.
- 15,50€ **PAELLA DE PUCHERO:** Butifarra blanca, morcilla, costillas, panceta ibérica, patatas y garbanzos.
White sausage, black pudding, ribs, Iberian bacon, potatoes and chickpeas.
- 16,90€ **PAELLA DE COSTILLAS:** Costillas de cerdo ibérico adobadas y pimientos del padrón.
Iberian pork ribs marinated and padron peppers.
- 15,50€ **PAELLA ALICANTINA:** Conejo, alcachofas y caracoles.
Rabbit, artichokes and snails.
- 15€ **PAELLA DE POLLO PAYES:** Pollo ibicenco y selección de verduras de la huerta.
Ibicenco chicken and selection of vegetables from the garden.
- 17€ **PAELLA DE SECRETO IBERICO:** Secreto de cerdo ibérico, setas de temporada y tomates secos.
Iberian pork secret, seasonal mushrooms and dried tomatoes.
- MAR Y MONTAÑA SEA AND MOUNTAIN**
- 18€ **PAELLA MIXTA:** Paella de carne, pescado y marisco.
Paella with meat, fish and seafood.
- MAR SEA**
- 19€ **PAELLA CIEGA:** Cigala, gamba pelada, sepia, calamar, mejillón, almejas y rape.
Norway lobster, peeled shrimp, cuttlefish, squid, mussels, clam and monkfish.
- 15€ **ARROZ A BANDA:** Gambas, sepia y calamar.
Prawns, cuttlefish and squid.
- 16€ **ARROZ NEGRO:** Gambas, sepia y tinta de calamar.
Prawns, cuttlefish and squid ink.
- 19€ **PAELLA/FIDEUA DE MARISCO:** Cigalas, gambas, sepia, calamar, mejillones, almejas y rape.
Norway lobster, prawns, cuttlefish, squid, mussels, clams and rape.
- 25€ **ARROZ CON BOGAVANTE:** Arroz meloso con bogavante.
Sticky rice with lobster.
- 35€* **PAELLA DE LANGOSTA Y CARABINEROS:** Langosta y Carabineros. * +100€ kg de langosta.
Locust and Carabineros.
- 20€ **FIDEUA NEGRO CON PULPO BRASEADO:** Gamba, pulpo braseado y tinta de calamar.
Prawn, braised octopus and squid ink.
- 18€ **ROSSEJAT:** Fideua de fideo fino con atun rojo, calamar y gambita pelada.
Fideua thin noodle with red tuna, squid and peeled prawns.

Precio por persona DE LA HUERTA FROM ORCHARD

- 12,90€ **PAELLA DE VERDURAS:** Pimiento rojo, Pimiento verde, calabacín, alcachofas, espárragos, brócoli y champiñones.
Red pepper, green pepper, zucchini, artichokes, asparagus, broccoli and mushrooms.
- 16€ **PAELLA ECOLOGICA:** Verduras ecológicas de temporada (consúltenos).
Seasonal organic vegetables (consult us).
- 13€ **PAELLA VEGANA (Roja):** Remolacha y tofu.
Beet and tofu.
- 14€ **ARROZ INTEGRAL AL LIMON:** Arroz integral, limón, menta, cúrcuma y jengibre.
Brown rice, lemon, mint, turmeric and ginger.



Paellas min. 2 pax. Todos nuestros productos de cerdo son Ibéricos y utilizamos solo Sal de Ibiza. All our pork products are Iberian and we use only Sal de Ibiza [Salt].

FUSHION GOURMET

- 20€ **ARROZ NEGRO DE SALMON:** Daditos de calamar, salmón braseado y ali-oli de wasabi.
Squid, braised salmon and wasabi ali-oli.
- 16€ **PAELLA DE AGUACATE:** Aguacates, daditos de sepia y almejas, acompañado de ali-oli de aguacate.
Avocados, cuttlefish and clams, accompanied by avocado ali-oli.
- 16€ **PAELLA DE CORDERO Y SETAS:** Cordero lechal, setas y trufa.
Lamb, mushrooms and truffles.
- 17,50€ **PAELLA DE CARRILLADA IBERICA:** Carrillada ibérica al Pedro Ximenez.
Iberian cheek to Pedro Ximenez.
- 25€ **PAELLA DE PATO:** Pato confitado, boletus y foie.
Confit duck, boletus and foie gras.
- 20€ **PAELLA DE JAMON IBERICO:** Jamon ibérico, alcachofas y foie.
Iberian ham, artichokes and foie.
- 15,80€ **PAELLA DE ALGAS:** Algas wakame, daditos de sepia y almejas.
Seaweed wakame, cuttlefish and clams.
- 18€ **QUINOA PAELLA DEL MAR:** Algas, sepia, calamar, gambas y quinoa.
Seaweed, cuttlefish, squid, prawns and quinoa.
- 60€ **PAELLA MOËT:** Ostras, gambas rojas y Moët Chandon.
Oysters, red prawns and Moët Chandon.

PAELLAS AL GUSTO / MAKE IT YOURSELF

Tu escoges los ingredientes y nosotros ponemos la magia. You choose the ingredients and we put the magic.

1. Elige el tipo de arroz o fideo. Choose your rice or noodle.
 - 1. ARROZ BOMBA BOMBA RICE
 - 2. ARROZ INTEGRAL INTEGRAL RICE
 - 3. FIDEO GORDO FAT NOOCLE
 - 4. FIDEO FINO THIN NOODLE
2. Elige tu fondo. Choose your broth.
 - 2. CARNES MEAT
 - 3. VERDURAS VEGETABLES
 - 2. PESCADOS FISH
 - 4. MARISCOS SEAFOOD

Arroz + fondo Rice + broth 12€
3. Elige tus ingredientes. Choose your ingredients.

1. CARNES MEAT

Magret Magret	6€
Pato confitado Duck confit	16€
Foie Foie	5€
Conejo Rabbit	3,50€
Costilla cerdo Pork rib	3,50€
Manitas cerdo Pork hands	3,50€
Costilla ibérica Iberian rib	4,50€
Presa ibérica Iberian prey	12€
Secreto ibérico Iberian secret	9€
Chuleta cordero Lamb chain	10€
Morcilla cebolla Onion Morcilla	3,50€
Butifarra blanco y negro	3,50€
White and black butifarra	
Jamon ibérico Iberian ham	10€
Pollo Chicken	3,50€
Pollo payes Farm chicken Ibiza	5,50€
Caracoles Snails	3€
Oreja de cerdo adobada Marinated pig's ear	3,50€
Entrecot de Angus Angus Entrecote	8€
Panceta Ibérica Iberian bacon	4€

2. PESCADOS FISH

Bacalao Cod	7€
Rape Monkfish	6€
Cocochas de bacalao Cod cocochas	*
Salmón Salmon	7€
Pulpo Octopus	9€
Salmonetes Red mullet	*
Mero Mere	5€
Rodaballo Turbot	*
Calamar Squid	5€
Atún rojo Red tuna	8€
Sepia Cuttlefish	4€
Anchoas Anchovies	4€
Gallo de san pedro	7€
Jhon Dory fish	
Gulas Gulas	*
Anguilas Eels	*
Angulas Elvers	*
Caviar de beluga Beluga caviar	*
Puntilla Baby squid	3€
Pulpo troceado Troceated octopus	6€
Tinta calamar Squid ink	2€

2. VERDURAS VEGETABLES

Alcachofa Artichoke	1,90€
Habitas baby Baby broad beans	1,50€
Pimientos Peppers	1,50€
Setas Wild mushroom	1,90€
Boletus Boletus	6€
Puerros Puerros	1,50€
Champiñon Mushroom	1,90€
Berenjena Eggplant	1,50€
Algas Seaweed	5€
Ajos tiernos Tender garlic	1,50€
Ajo negro Black garlic	2,50€
Garbanzos Chickpeas	1,50€
Judias Green beans	1,50€
Pimientos del padrón Padron peppers	1,90€
Espárragos verdes Green asparagus	1,50€
Brócoli Broccoli	1,50€
Jengibre Ginger	1,90€
Tomate seco Dry tomato	2,50€
Aguacate Avocado	3,50€
Tofu Tofu	2,50€
Remolacha Beet	1,50€
Tomates cherry Cherry tomatoes	1,50€

4. MARISCOS SEAFOOD

Almejas Clams	3€
Mejillones Mussels	3€
Bogavantes Lobster	22€
Navajas Razor-shells	3€
Carabineros Carabineers	9€
Cigala cigale	6€
Cigala 00 cigale 00	8€
Necoras Velvet crab	*
Cangrejo Crab	*
Gamba roja grande Big red prawn	12€
Gamba roja mediana Medium red prawn	9€
Langosta Locust	9€
Pulpo Octopus	9,90€
Langostino Shrimp	3€
Ostras Oysters	9€
Viera Scallops	*
Erizo de mar Sea urchin	*
Gamba pelada grande Big peeled prawn	5€
Gamba pelada pequeña Small peeled prawn	3€
Zamburiñas Pilgrim Scallops	*
Berberechos cockles	4€

* Consultar precios / Check prices

El socarrat es el arroz crujiente que se queda en el fondo de la paella, si Le gusta, PIDALO CON SOCARRAT. Si le gusta con un toque de romero, PIDALO.

The socarrat is the crispy rice that stays in the anchorage of the paella, if you like it, ASK IT WITH SOCARRAT. If you like it with a touch of rosemary, ask for it.

Pregúntenos por las raciones individuales de las paellas del día. Ask us about the individual portions of the paellas of the day.

- Pescado
- Apio
- Lacteos
- Crustaceos
- Huevos
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Moluscos
- Contiene gluten
- Soja



Paellas a la leña por encargo. suplemento 5€ por ración. Paellas with firewood on request. supplement 5€ per serving. Raciones individuales para llevar desde 8€. Individual portions to take from 8€. Todas nuestras paellas se sirven en la paellera. All our paellas are served in the paella pan.



Para garantizar la disponibilidad de todos los ingredientes le aconsejamos que reserven con 24h de antelación. Muchas gracias! To guarantee the availability of all the ingredients we advise you to book with 24h in advance. Thank you very much!