

TAPAS

❖ Brochettes de Fruits (coulis sangria)	1,5€ / P
❖ Arancinis & Arancinis paella	2€ / P
❖ Tortillas Nature, Chorizo, Thon	2€ / P
❖ Sushis & Sushis paella	2,5€ / P
❖ Calamars & Crevettes Frits	2,5€ / P
❖ Croquetas Jamón ou Vegan	2,5€ / P
❖ Plateaux de Charcuteries Espagnoles	3€ / P
❖ Plateaux de Fromages Espagnols	3€ / P
❖ Plateaux de Tapenades Espagnoles	3€ / P
❖ Tapas de Saison (Bio & Locale)	3€ / P
❖ Gaspacho Andalou fait maison	3,5€ / P



LA CASA DE PAELLA

07.68.90.82.56

contact@lacasadepaella.com

<http://lacasadepaella.com>

PAELLA / FIDEUA

❖ Santiago Calatrava :	9,5€ / P
Riz, légumes, poulets, calamars, crevettes et moules	
❖ Pablo Picasso :	12€ / P
Riz, légumes, poulets, calamars, crevettes, moules + chorizos	
❖ Salvador Dali :	15€ / P
Riz, légumes, poulets, calamars, crevettes, moules, chorizos + Crevettes décortiquées + langoustines entières, cocktails de fruits de mer.	
❖ Saint Jacques de Compostelle :	16€ / P
Riz noir, légumes, poulets, calamars, crevettes, moules, chorizos + Crevettes décortiquées + langoustines entières, cocktails de fruits de mer	
❖ Antonio Gaudi BIO :	18€ / P
Riz, légumes, poulets, calamars, crevettes, moules, chorizos (fort et doux) + Crevettes décortiquées + langoustines entières, cocktails de fruits de mer.	
Tous les produits sont BIO !	



DESSERTS

❖ Biscuits Espagnols	1,5€ / P
❖ Brochettes de Fruits (coulis sangria)	1,5€ / P
❖ Crème Catalane	2€ / P
❖ Cuajada citron	2,5€ / P
❖ Pastel De Chocolate	2,5€ / P
❖ Churros / Crêpes / Gaufres	2€ / P
+ Suppléments BIO (sucre, miel...)	0,5€ / P
❖ Tarta de Queso	3€ / P
❖ Tarta de Santiago	3€ / P
❖ Tartelette de Saison (Bio & Locale)	3€ / P



BOISSONS

❖ Eaux Plates & Pétillantes	2€ / B
❖ Thés BIO / Cafés BIO	2€ / P
❖ Sodas (différents goûts)	2,5€ / B
❖ Bières Espagnoles	3€ / B
❖ Sangria maison Blanche / Rouge 1,5L	6€ / B
❖ Vin Rosé Espagnol	6€ / B
❖ Vin Blanc Espagnol	6,5€ / B
❖ Vin Rouge Espagnol	7,5€ / B
❖ Cava (Crémant)	9€ / B

P = Par Personnes / B = Par Bouteille