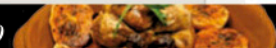


## Entrantes



	Rac.	Precio
<b>En bandejas no retornables</b>		
★ <b>Empanada de Atún</b> (De hojaldre, atún, tomate, pimiento y piñones)	6	7,50€
★ <b>Patatas Huerta</b> (con ajoaceite) (Mantequilla, pimentón, perejil y ajo)	4	3,80€
“Esgarraet” • (Pimiento asado con bacalao desmigado, ajo y aceite de oliva)	1	3,80€
• <b>Bandeja de Verduras al Horno</b> (Pimiento, berenjena, cebolla, tomate)	2	3,80€
• <b>Ensalada Valenciana</b> (Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo, aceitunas, espárragos)	1	3,80€
• <b>Ensalada de Pollo</b> (Lechuga, tomate cherry, pollo, nueces y queso)	1	4€
• <b>Tortilla de Patatas y Cebolla</b>	4/6	6€
• <b>Bandeja de embutido</b> (Con tomate y pimiento frito, longaniza, morcilla y chorizo)	10	35€

## Comidas al horno



	Rac.	Precio
<b>En bandejas no retornables</b>		
• <b>Canelones (4 uds)</b> (Con carne, foiegras, bechamel y queso)	1	3,80€
• <b>Lasaña al Horno</b> (Con tocino, hígado, ave, bechamel y queso)	1	3,80€
★ <b>Macarrones al Horno</b> (Con ternera, magro, tomate, y queso)	1	3,80€
• <b>Spaghetti al Horno</b> (Con atún, tomate, queso y champiñón)	1	3,80€
★ <b>Pollo Entero (de 1 a 1,1 Kg)</b> (Con patatas huerta y ajoaceite)	2	7,50€
• <b>Ración de Pollo con Menestra de Verduras</b>	1	3,80€
★ <b>Cuarto Trasero de Pollo</b> (Con patatas huerta y ajoaceite)	1	3,80€
• <b>Costillas de Cerdo (de 900 a 1.000 gr)</b> (Con patatas panadera, ajos, vino, almendras, aceite de oliva y ajoaceite)	2	8,00€
• <b>Pollo relleno deshuesado (2 kg)</b> (Con magro, bacon, queso, pasas, piñones y guarnición con frutos secos)	5/6	40€
★ <b>Paletilla de Cordero Nacional (de 1 a 1,1kg)</b> (Con ajos, patatas huerta y ajoaceite)	2	22€
★ <b>Conejo al Ajillo (troceado 1 kg)</b> (Con ajos, perejil, almendra, tomillo, vino y patatas panadera)	2/3	16€
• <b>Pavo Relleno deshuesado (6 kg)</b> (Con magro, bacon, queso, pasas, piñones y guarnición con frutos secos)	14/16	95€
• <b>Berenjenas Rellenas</b> (De ternera, magro, bechamel y queso)	1	3,80€
• <b>Pimientos Rellenos</b> (De arroz con magro y ternera)	1	3,80€

\*desde noviembre de 2015



## Auténticas Paellas Valencianas para llevar

-Paellas mínimo de 6 raciones y máximo de 100 raciones-



Raciones / Precio (€)

### • De pollo

6	8	10	12	14	16	18	20	30	40	50	60	70	80	90	100
28,80	38,40	48	57,60	67,20	76,80	86,40	96	144	192	240	288	336	384	432	480

### ☺ ★ De pollo y conejo • De pollo, conejo y Pato • “Arròs negre” • “Arròs a banda” (simple)

6	8	10	12	14	16	18	20	30	40	50	60	70	80	90	100
31,80	42,40	53	63,60	74,20	84,80	95,40	106	159	212	265	318	371	424	477	530

### • De bacalao y col • De mariscos • “Fideuà” ☺ “Espardenyà”

6	8	10	12	14	16	18	20	30	40	50	60	70	80	90	100
37,80	50,40	63	75,60	88,20	100,80	113,40	126	189	252	315	378	441	504	567	630

### • De verduras

6	8	10	12	14	16	18	20	30	40	50	60	70	80	90	100
28,80	38,40	48	57,60	67,20	76,80	86,40	96	144	192	240	288	336	384	432	480

### • Especial con Bogavantes

6	8	10	12	14	16	18	20	30	40	50	60	70	80	90	100
61,80	82,40	103	123,60	144,20	164,80	185,40	206	309	412	515	618	721	824	927	1030

### Depósito de recipiente

Rac.	6	8	10	12	14	16	18	20	30	40	50	60	70	80	90	100
€	10	10	15	20	25	25	25	35	50	70	100	100	100	150	150	150

Se cargará un depósito del recipiente de la paella.  
Dicho depósito se abonará íntegro al devolverlo.

★ PRODUCTO DESTACADO

☺ PRODUCTO VALENCIANO

🕒 HORARIO DE APERTURA: TODOS LOS DÍAS DE 8 A 15 HORAS.

Servicio de Comidas para llevar sólo por encargo, personalmente o por teléfono.

Horario de encargos: de 8 a 12 horas. Hasta agotar existencias o capacidad de elaboración.

📞 963 743 111

📠 626 321 491

www.paellasvelarte.es contacto@paellasvelarte.es

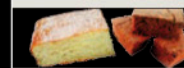
## Raciones de Arroz

	Rac.	Precio
<b>En Cazuela de barro</b>		
★ <b>Arroz al Horno Tradicional</b>	3	11,40€
• Depósito por cazuela: De 3 raciones 3€, de 6 y 9 raciones 10€.	6	22,80€
Dicho depósito se abonará íntegro al devolverlo.	9	34,20€
<b>En Bandejas no retornables</b>		
★ <b>Arroz al Horno Tradicional</b>	1	3,80€
• <b>Arroz Vegetal</b> (Con verduras y legumbres)	1	3,80€
★ <b>Paella Valenciana</b> (De pollo, verduras y caracoles)[Todos los días]	1	3,80€
• <b>Fideuà (Con Cigala y Gamba)</b> [Sólo Sábados, Domingos y Festivos]	1	3,80€
• <b>Arròs a Banda</b> (-Simple- con ajoaceite) [Sólo Sábados, Domingos y Festivos]	1	3,80€
• <b>Arròs Negre</b> (Con ajoaceite) [Sólo Sábados, Domingos y Festivos]	1	3,80€

### También sólo por encargo

	Rac.	Precio
<b>Arroces Cudlosos, all i pebres y calderetas</b>		
<b>En Ollas de Barro y Caldereta Esmaltada</b>		
• “Arròs en Pollastre i Conill” (Arroz con pollo y conejo)	4/5	19€
★ “Arròs en Fesols i Naps” • (Arroz con alubias y nabos)	4/5	19€
• “Arròs en Bledes i Caragols” (Arroz con acelgas y caracoles)	4/5	14€
★ “Arròs en Carrancs” (Arroz con cangrejos)	4/5	22€
• “All i Pebre de Rap” (All i Pebre de rape con patatas)	2/3	20€
• “All i Pebre D’Anguiles” <sup>Rac. de Aperitivo</sup> (All i Pebre de anguilas con patatas)	4	20€
• “Caldereta de Peix i Marisc” (Caldereta de pescados y mariscos con patatas)	3/4	32€
★ <b>Caldereta de Cordero</b> (Con cebolla, pimiento, tomate, vino, patatas, pimentón, almendra molida y especias)	2/3	25€

Se cargará un depósito del recipiente de las Ollas de barro y Calderetas esmaltadas (ambas con tapa) de 10€. Dicho depósito se abonará íntegro al devolverlo.



## Dulces y Postres

	Rac.	Precio
• <b>Coca de Llanda</b> (De calabaza y almendra)	4-5	3€
• <b>Tortas “escudellaes” de:</b> -Almendra y calabaza ★ -Calabaza y nueces -Calabaza y chocolate -Pasas y nueces	2	2€
• <b>Tarta de Manzana</b> (Hojaldre, crema y manzana)	8-9	12€
• <b>Calabaza Asada</b> (en temporada) (Bandejas de 1/2kg aprox)	1-2	1,80€