



## Menú de paellas (máximo 70 personas)

---

### Entrantes en mesa

Tostas de Pan tumaca con Jamón ibérico  
Queso curado  
Boquerones al Vinagre de Xeret  
Ensalada de Pimientos asados con Gambas  
Fritura malagueña

### Degustación de arroces

Fideuá con alioli  
Paella valenciana  
Arroz negro

### Postres

Duo de Chocolates con crema aromatizada de Bayleis

### Café

### Bebidas

Cervezas, Refrescos y Agua  
Selección de nuestra bodega:  
-Vino blanco 100% Verdejo  
-Vino tinto D.O Ca Rioja

38,89€ p.p

8% IVA no incluido



## Paella menú (maximun Guests)

---

### Starters Served at the table

Toasted Tomato Bread with Iberian Ham  
Cured Cheese  
Anchovies in sherry vinegar  
Roasted Peeper and Prawn salad  
Malaganian fried seafood

### Tasting for Rice dishes

Noodle paella with alioli  
Valecian Paella  
Blanck Rice

### Dessert

Two Chocolates with creamy sauce  
with aromas of Bayleis

### Coffee

### Drinks

Beer, Soft Drink and Mineral Water  
Selection of our winery:  
-White wine Verdejo 100%  
-Red wine D.O Ca Rioja

**38,89€ p.p**

8% VAT not included