

# Unsere Außer Haus Angebote laufen weiter

Wir freuen uns, wegen der großen Nachfrage, unsere beiden Außer-Haus-Angebote für Selbstabholer weiterzuführen.

- **Ibérico de Bellota SUMMUM 2017 Selección PORTOMARIN aus Jabugo**  
von Jesús per Hand geschnitten und auf Porzellan angerichtet. Teller 22,-
- **Die Portomarin Feinschmecker Paellas & Fideuá**

Abholung von 17.30 bis 18.30 Uhr. Wir bitten um Vorbestellung mindestens 24 Std. vor Abholung unter Angabe der Abholzeit.

- per Telefon AB 040-46961547
- oder Mail [info@portomarin.de](mailto:info@portomarin.de)

## Die Portomarin Feinschmecker Paellas & Fideuá

Nur allerbeste Zutaten finden ihren Weg in unsere Paelleras: hausgemachte Fonds, echter Safran, hochwertige Meeresfrüchte, SlowMeat vom Ibérico de Bellota Schwein, Gemüse in Bio-Qualität, Spaniens Paella Reis No.1 "Arroz Sénia". Jede Paella wird individuell und à la minute für Sie zubereitet. Eine Paella geht immer - einfach lecker!

### Alle Pfannen immer für zwei Personen:

#### **Paella del Atlántico - Atlantische Paella** **56,-**

Seeteufel, Jacobsmuscheln, Sepia, Langostinos, Miesmuscheln, Weißwein, Safran  
*Unser Weißwein-Tip: Bouza do Rei, D.O. Rias Baixas, Albariño (9,75)*

#### **Slowmeat-Paella Ibérica - Iberische Paella** **52,-**

Pluma Ibérica, Lardo Ibérico, Ibérico Rücken, Chorizo, Artischocken, Gambas, Pilze, Ibérico de Bellota Sud, Safran  
*Unser Roséwein-Tip: 12 Lunas Rosado, D.O. Somontano, Syrah (11,50)*

#### **Paella de la Huerta - Gemüsegarten Paella (vegan)** **40,-**

Grüner Spargel, Artischocken, Fenchel, schwarze Oliven, Erbsen, grüne Bohnen, bunte Paprika, Champignons, Tomaten, Safran - alles in Bio-Qualität!  
*Unser Weißwein-Tip: Ostatú Blanco, D.O. Rioja, Viura/ Malvasía (9,-)*

#### **Fideuá Portomarin "Mar & Tierra"- Valencianische Fadennudel-Pfanne** **50,-**

Bio-Huhn, Seeteufel, Gamba, Safran  
*Unser Weißwein-Tip: Valbusenda Abios, D.O. Toro, Verdejo (7,90)*