

# Das PORTOMARIN außer Haus

## von Dienstag bis Samstag

<b>Ibérico de Bellota SUMMUM 2017 Selección PORTOMARIN</b> aus Jabugo von Jesús per Hand geschnitten und auf Porzellan angerichtet.	Teller 22,-
<b>Tapas-Variation PORTOMARIN</b> für zwei - 6 Variationen aus der warmen Küche, dazu unser hausgemachtes Brot & Alioli inclusive	30,-
<b>Tintenfisch &amp; Alubias aus Navarra - weiße dicke Bohnen - mit Black Tiger Garnelen im Meeresfrüchte-Sud</b>	16,50
<b>Gegrillte Jacobsmuscheln auf Beluga Linsen Ragout mit Lardo Ibérico de Bellota</b>	17,-
<b>Hausgebackenes, warmes Portomarin-Brot &amp; Alioli pro Person</b>	2,-

## Die Portomarin Feinschmecker Paella

Nur allerbeste Zutaten finden ihren Weg in unsere Paelleras: hausgemachte Fonds, echter Safran, hochwertige Meeresfrüchte, 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!

### **Pfanne für zwei Personen:**

#### **Paella del Atlántico - Atlantische Paella**

Seeteufel, Jacobsmuscheln, Sepia, Langostinos, Miesmuscheln, Weißwein, Safran 56,-  
*Unser Weißwein-Tip: Bouza do Rei, D.O. Rias Baixas, Albariño (9,75)*

**Abholung von 17.30 bis 20.30 Uhr. Wir bitten um Vorbestellung telefonisch (040-46961547) oder per Mail ([info@portomarin.de](mailto:info@portomarin.de)) unter Angabe der Abholzeit bis spätestens 17 Uhr am Tag der Abholung.**