

SAVANNA

DE AQUÍ Y DE ALLÍ, UN VIAJE DE COLOR Y DE SABOR

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE Y FIDEUÁS POR
ENCARGO

ARROCES PARA LLEVAR (BAJO PEDIDO, MÍNIMO 3 PERSONAS.)

ARROZ DE CARNE, CON POLLO DE CORRAL, COSTILLAS DUROC Y VERDURAS 17

ARROZ CON VERDURAS DE TEMPORADA 17

ARROZ DEL SENYORET, CON SEPIA, MEJILLÓN Y GAMBÓN 17

ARROZ NEGRO, CON SEPIA Y SU ALI OLI 17

ARROZ A BANDA, CON SEPIA Y GAMBÓN, CON FUMET DE CARABINEROS Y SU ALI OLI 18,50

ARROZ CON CHULETA SUPERNATURAL JOSELITO, AFINADA 60 DÍAS, CON TROMPETAS DE LA MUERTE. (MÍN 4 PERSONAS, RACIONES PARES) DISPONIBLE A PARTIR TEMPORADA 2026

ARROZ CON TXULETA DE VACA TXOGITXU, GASTRONOMÍA VASCA 24 (MÍNIMO 4 PERSONAS, RACIONES PARES)

ARROZ CON CARABINERO DE HUELVA 27 (3 Ó MÁS PERSONAS)

PRECIO POR PERSONA, DE 3 A 7.

PARA 8 Ó MÁS RACIONES, CONSULTEN PRECIO.

LOS INGREDIENTES DE LOS PLATOS PUEDEN VARIAR POR CUESTIONES DE MERCADO, PERO SIEMPRE MANTENIENDO LA MISMA ESTRUCTURA.

SE COBRARÁ FIANZA POR LA PAELLA ENTREGADA.

LA DEVOLUCIÓN DE LA PAELLA POR PARTE DEL CLIENTE SE HARÁ MÁXIMO EL JUEVES O VIERNES SIGUIENTE AL DÍA DE RECOGIDA, EN HORARIO DE 11:00 A 16:30 Y DE 20:00 A 22:00. EL REINTEGRO DE LA FIANZA SOLO SE HARÁ POR EL MISMO MODO DE PAGO DE LA MISMA Y SIEMPRE QUE LA PAELLA HAYA SIDO DEVUELTA EN LOS PLAZOS ESTIPULADOS ANTERIORMENTE Y EN PERFECTAS CONDICIONES.

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. CONSULTE A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.