



## Arroces por encargo\*

- Paella Mixta **12,00 €**     
arroz, cebolla, pimiento, tomate, pollo, gamba, gambón, mejillón, calamar, caldo pollo
- Paella de Verduras **11,90 €**   
arroz, cebolla, pimiento, tomate, verduras, caldo de verduras
- Paella de Marisco **13,50 €**     
arroz, cebolla, pimiento, tomate, gamba, gambón, mejillón, calamar, caldo de marisco
- Paella Valenciana **12,50 €**    
arroz, cebolla, pimiento, tomate, pollo, conejo, judías verdes, habas, caldo de pollo
- Paella de Secreto Ibérico y Setas **12,70 €**  
arroz, cebolla, pimiento, tomate, secreto ibérico, setas, caldo de pollo  
- Paella de Pollo **11,50 €**   
arroz, cebolla, pimiento, tomate, pollo, caldo de pollo
- Paella verduras y pollo **12,00 €**  
arroz, cebolla, pimiento, tomate, pollo, verduras, caldo de pollo 
- Fideúa de marisco **13,50 €**  
fideos, cebolla, pimiento, tomate, gamba, gambón, mejillón, calamar, caldo de   
- Arroz con Bogavante **19,50 €**    
arroz, cebolla, pimiento, tomate, bogavante, caldo de marisco

\* **PRECIO ARROCES POR RACIÓN / MÍNIMO 2 RACIONES**  
Los arroces de 2 y 3 raciones tienen un incremento de 1,60 € la ración (excepto arroz con bogavante).

Por encargo con un mínimo de 2 horas. **FIANZA POR PAELLERA**

## Postres

- Brownie con helado **5,50 €**  
bizcocho casero de chocolate con nueces y cobertura de chocolate       
- Brownie SIN GLUTEN con helado **6,50 €**     
bizcocho casero de chocolate con nueces y cobertura de chocolate
- Mega Cookie caliente con helado y chocolate **5,50 €**       
- Tarta del día **5,50 €**
- TORTITAS con crema de cacao **4,50 €**     
+ nata **5,00 €**  
+ bola de helado **5,50 €**    

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Refresco                      | 2,50 € |
| Tercio o copa cerveza Mahou   | 2,80 € |
| Botellín o caña cerveza Mahou | 1,60 € |



# tupy

Menú diario  
martes a viernes  
*Festivos no incluidos*

**HORARIO TUPY**

M - V 8:00 H A 16:00 H  
S - D 9:00 H A 16:00 H



Todos nuestros productos se hacen en la misma cocina, por lo que no podemos garantizar que estén al 100 % exentos de alérgenos