PAELLA
La Spagna nel piatto
BISTRO
ONE
TAPAS & LOUNGE

BISTRÓ One TAPAS & LOUNGE

One Bistrò: storia di una rinascita

One Bistrò, per me, non è soltanto un ristorante.
È il luogo che mi ha restituito la voglia di ricominciare.

Nel 2020 ho perso mio padre.
Con lui condividevo l'amore per la cucina e i momenti semplici
che oggi sono i ricordi più preziosi: noi due ai fornelli, nella cucina di casa,
a preparare una tortilla de patatas.

Dopo la sua scomparsa, ritrovare la voglia di ricominciare è stato difficile,
anche con tutto l'amore della mia famiglia accanto.

In quel periodo mio marito Claudio stava immaginando un piccolo locale
all'interno di LIFEvillage e, con pazienza, mi ha coinvolta in quel sogno.
Poco alla volta ho iniziato a riconoscermi nel progetto:
potevo portare lì la mia cucina, la mia Spagna, il mio modo di accogliere.

Così è nato One Bistrò.
E, giorno dopo giorno, **insieme a lui sono rinata anch'io**.

Entrare da One significa entrare un po' a casa mia.
Ogni piatto custodisce i sapori della mia terra,
ogni tavola la gioia di ricevervi.
Accanto a me, un team prezioso che condivide questa stessa cura.

One è il nostro primo ristorante, al numero civico uno.
Ma per me è soprattutto il luogo che mi ha restituito entusiasmo,
incontri e nuove emozioni.
La soddisfazione più grande è vedervi felici e sentirvi tornare.

Grazie per sedervi alla nostra tavola e diventare parte della mia storia.

Cristina

PAELLA Y ARROCES

Sua Maestà, La Paella è pronta per conquistare i vostri palati!
Oltre alle tre varianti di paella: de **Marisco** (pesce), **Valenciana** (pollo e coniglio) e Vegetariana, potete gustare il saporito **Arroz Negro**, arricchito con seppia e nero di seppia, o la deliziosa **Fideuà**, dove la pasta sostituisce il riso per un'esperienza altrettanto irresistibile.
La Paella è un piatto conviviale, quindi è **servita per un minimo di 2 persone**.
Ogni piatto viene cucinato al momento, con tutta la cura e l'amore che la vera Paella richiede.

Sarà necessario attendere almeno 30/45 minuti per permetterci di prepararla al meglio.
E' possibile scegliere un'unica tipologia di paella per tavolo.
La prenotazione è obbligatoria

Curiosidad

Il ***socarrat*** è il pequeño gran secreto della paella, ma sono davvero in pochi a conoscerlo.
Questo termine, usato quasi solo a Valencia e dintorni, indica quella deliziosa **crosticina di riso dorato e leggermente bruciacchiato** che si forma sul fondo della paellera durante la cottura.
È proprio lì che si nasconde tutta l'anima del piatto!

Se però il gusto intenso del socarrat non fosse di vostro gradimento, vi invitiamo a segnalarlo al nostro staff: saremo felici di prepararvi una versione "más suave".

(a persona)

Paella de Marisco — 26
Riso, gamberi*, totani*, calamari*, cozze, peperoni, pomodoro, zafferano, aromi e spezie naturali

(a persona)

Paella Valenciana — 24
Riso, pollo, coniglio, taccole, fagioli spagna, peperoni, pomodoro, zafferano, spezie e aromi naturali

(a persona)

Paella Vegetariana — 22
Riso, peperoni, pomodoro, taccole, fagioli spagna, zafferano, verdure di stagione, aromi e spezie naturali

(a persona)

Fideuà — 26
Pasta, gamberi*, totani*, calamari*, cozze, peperoni, pomodoro, zafferano, aromi e spezie naturali

(a persona)

Arroz Negro — 26
Riso, seppia*, totani*, calamari*, peperoni, pomodoro, peperoni del Piquillo

(a persona)

NEW

Arroz del Señoret — 26
Riso, gamberi sgusciati, ciuffi di calamari, pesce spada

LA PRENOTAZIONE È OBBLIGATORIA