



# Jornadas del Arroz

**14 platos distintos de arroz, paella  
y fideuá todos los días**

Del **18** de enero al **18** de febrero

## Apunta!!

- Arroz con carabineros y puntillitas
- Arroz con langostinos en cazuela al horno
- Arroz con galeras de Sanlúcar
- Arroz con atún de almadraba a la manzanilla
- Arroz socarrado con bogavante "Bicentenario"
- Arroz meloso campero con carrillada ibérica
- Arroz en salsa verde con almejas y gambas
- Arroz con perdiz de tiro
  
- Paella de la huerta
- Paella negra con calamares de potera
- Risotto de setas y foie de pato
- Paella mixta del señorito
  
- Fideuá negro con cigalas y vieiras
- Fideuá de rape y langostinos

Los platos se preparan para un mínimo de dos personas.

**LA MAREA**  
MARISQUERÍA · CERVECERÍA

**ELCANO**  
COCINA DE MAR

Reserva Elcano: **956 205 099** • Contacto La Marea: **956 250 812**

**[www.grupolamarea.net](http://www.grupolamarea.net)**