

A nuestros Clientes:

Otro año más ofrecemos nuestras jornadas dedicadas al **Arroz en la Cocina Marinera**. Unas Jornadas con unos ingredientes básicos y fundamentales, el arroz y el mar, que fusionados entre si forman algo especial a lo normal.

En la Cocina de este año, como en todas nuestras anteriores jornadas, añadimos algunas elaboraciones nuevas, sin olvidar nuestro arroz estrella y más solicitado en nuestras anteriores jornadas: el "**Arroz con Carabineros**". También con novedades incorporamos algunas ensaladas de temporada y entremeses nuevos. Con ello conseguiremos y permitiremos a nuestra cocina dar el tiempo necesario del que precisa alcanzar el punto ideal del arroz que hemos elegido.

Sin más un saludo. Que lo disfrutren de nuestros cocineros.

	€
Tostadita Mediterránea con Paté de Aceitunas Negras y Salsa de Pimiento Rojo y Boquerones - Unidad.	2,50
Sushi de Pulpo a la Gallega	15,00
Ensalada de Carabineros a la Vinagreta de Mostaza	16,50
Huevos de Choco de Trasmallo a la Plancha con Salsa de Romesco	12,00
Tortillitas de Algas Marina, Ogonoris (mínimo 4 unidades)	7,00

## Nuestras Paellas

	€ Ración
Paella Típica de Mariscos (Mínimo 2 personas)	15,50
Paella del Señorito. Ingredientes todos limpios (Mínimo 2 personas)	16,75
Paella de Arroz Negro con Chipirones de Trasmallo y Ali Oli Verde (Mínimo 2 personas)	15,00
Paella de Atún Rojo de Almadraba (Mínimo 2 personas)	15,00

## Nuestros Calderos

Caldero de Arroz con Perdiz de Tiro, Espárragos Trigueros y Pimientos Rojos de Navarra (Mínimo 2 personas)	16,00
Caldero de Arroz con Setas Shiitake y Foie de Pato. Arroz Meloso (Mínimo 2 personas)	15,00
Caldero de Fideos con Almejas de Carril (Mínimo 2 personas)	17,00
Caldero de Arroz con Bogavantes de la Costa (Mínimo 2 personas)	85,00 K.
Caldero de Arroz con Carabineros Extras (Mínimo 2 personas) - 4 Unidades	110,00 K.
Caldero de Langostinos y Vieiras (Mínimo 2 personas)	17,50
Caldero de Cigalitas de Huepla y Almejas (Mínimo 2 personas)	18,50
Caldero de Morrillos de Bacalao y Almejitas Chirlas (Mínimo 2 personas)	16,50

## Nuestros Arroces Individuales

Arroz Negro con Chipirones de Anzuelo y Alioli Verde	18,00
Perdiz de Tiro con Arroz, Espárragos Trigueros y Morriones	19,00
Arroz con Setas Shiitake y Foie de Pato. Arroz Meloso	16,50
Arroz con Carabinero Meloso (Mínimo 2 unidades)	110,00 K.

## Nuestro Postre Recomendado

Flan de Arroz con Sal de Limón	3,50
--------------------------------	------

I.V.A. no incluido en los precios