

Restaurante Arrocería



Para compartir

Ensaladilla rusa cremosa con pil pil de ajo negro y langostinos	11,00€
Ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolleta	12,00€
Ensalada templada de pimientos asados	12,00€
Ensalada de salmón ahumado con aguacate y queso fresco	14,00€
Revuelto de morcilla y patatas paja	10,50€
Huevos rotos con jamón ibérico	12,00€
Croquetas caseras de jamón ibérico	12,50€
Parrillada de verduras	11,00€
Tempura de verduras y langostinos con romescu	12,50€
Alcachofas confitadas con emulsión de trufa y polvo de ibérico	19,00€
Burratina con pesto a la genovesa y concasse de tomate	14,50€
Chipirones a la plancha con alioli de sepia	17,00€
Zamburiñas gratinadas con mantequilla de ajo y perejil	3,50€/ud

Arroces | por persona, mínimo dos personas

Pollo con verduras - Arroz bomba con pollo y verduras	14,50€
Negro - Arroz bomba, con sepia, su tinta, langostinos, gambas y calamares	15,50€
Carrilleras con boletus - Arroz bomba con carrilleras y boletus	16,50€
A banda - Arroz bomba con sepia, langostinos, gambas y gambones	17,00€
Caldoso con bogavante - Arroz bomba con sofrito de verduras y bogavante	21,00€
Meloso de secreto y ajetes	16,00€
Meloso de chipirones y pulpo con verduras	20,00€

Del mar y de la tierra

Merluza en salsa verde con almejas	19,00€
Corvina con gambones salteados al ajillo	21,00€
Entrecot de ternera con patatas y pimientos	19,00€
Solomillo de ternera con reducción PX y gratén de patatas	26,00€
Chuletón de buey a la plancha (1.100 g / 2 personas)	51,00€
Paletilla de cordero lechal con patatas panadera (por encargo)	29,00€

Postres para endulzar el paladar

Helado artesano	4,20€
Fruta preparada de temporada	4,70€
Sorbete de limón al cava	5,50€
Foundant de chocolate sobre crema de naranja y helado de nata	6,20€
Tarta de queso con frutos rojos	6,50€
Tatín de manzana con helado	6,50€
Tarta fluida de dulce de leche con crumble de galleta	7,50€
Surtido variado tres tartas	16,00€

Cafés

Café solo o cortado, infusiones	2,30€
Café con leche o bombón	2,60€
Café vienés	4,00€
Café irlandés o escocés	5,00€

Menú infantil

Hamburguesa Angus con bacon y queso, patatas deluxe, una bebida y helado o tarta	14,50€
Servicio en mesa por persona	2,20€



Espumosos y Vinos

Espumosos

Mia Rosé	18,00€
Castell del Remei Cava	20,00€

Vinos Blancos y Rosados

Gran Feudo Rosado D.O. Navarra	17,00€	
Casamaro D.O. Castilla y León Verdejo	17,00€	3,20€
Martín Códax D.O. Rías Baixas Albariño	22,00€	
Gargalo D.O. Monterrei Godello	22,00€	

Vinos Tintos

Edulis D.O. La Rioja Crianza	17,00€	3,00€
Sierra de Cantabria D.O. La Rioja Crianza	20,00€	3,80€
Ramón Bilbao D.O. La Rioja Reserva	26,00€	
La Planta D.O. Ribera del Duero	19,00€	3,60€
Ábaco D.O. Ribera del Duero	25,00€	
Matarromera D.O. Ribera del Duero	30,00€	
Cuatro Pasos D.O. Bierzo	19,00€	
Enate D.O. Somontano	20,00€	
Juan Gil D.O. Jumilla	21,00€	
Habla del Silencio Vino de la Tierra de Extremadura	22,00€	

Vermuts, Licores y Combinados

Vermuts y Vinos Secos

Martini rojo y Martini blanco	3,70€
Vino fino seco	3,20€

Licores y Vinos Dulces

Licor de manzana, melocotón o anís	3,00€
Aguardiente blanco o de hierbas Ruavieja	3,60€
Crema de orujo o licor de café Ruavieja	3,60€
Pacharán	3,60€
Vino dulce de Oporto o PX	4,50€
Baileys	4,50€
Magno	4,50€
Carlos I	6,70€

Combinados

Ginebra

Beefeater	7,70€
Puerto de Indias, Tanqueray o Seagram's	8,20€
Bombay Sapphire, Martin Miller's	8,70€
Nordes	9,20€
G'Vine	10,00€

Vodka

Absolut	7,70€
---------	-------

Ron

Brugal Añejo	7,70€
Barceló Añejo	8,20€
Havana Club 7 años	8,70€

Whisky

White Label	7,70€
J&B, Ballantine's	8,20€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9,20€

10% I.V.A incluido en P.V.P.

