



MENÚ ARROCERÍA

Aperitivos

Endivia con frutos de la huerta y vinagreta de miel.

Chupa - chups de queso de cabra y envoltura de fresas.

Calamar con espuma de alioli.

Salmón marinado y huevas de salmón sobre guacamole.

Tortilla de patata y trufa negra.

Mejillón y gamba a la plancha con salsa marinera.

Arroces

(a escoger)

Caldoso de bogavante. (+3€ p. p.)

Caldoso de conejo y caracoles.

Paella marinera.

Negro de la casa.

Fideuá.

Alcachofa y gambas.

Paella mixta.

Surtido de Postres La Nansa

Bodega

(a escoger)

Vino (botella p. 2 p.)

Cerveza, agua o refresco (p. p.)

Pan y café incluidos (p. p.)

PVP 26,00 € (impuestos incluidos.)

Suplemento cubierto extra 3,00 €.



SUGERENCIAS

Entrantes

Ensalada de queso de cabra. **11,50 €**

Tártare de salmón con espuma de yogur y eneldo sobre guacamole. **12,00 €**

Crema del día. **9,50 €**

Carpaccio de gambas y ceps. **10,50 €**

Carnes

Entrecot de ternera con gratén, setas y pimientos de padrón. **16,00 €**

Presca ibérica en aceite de trufa con timbal de patata, gírgolas y butifarra negra. **17,00 €**

Pescados

Pescado de lonja con guarniciones del chef. **17,00 €**

Calamares rellenos de gambas y ceps en salsa americana. **16,00 €**

Postres

Tarta de queso. **4,50 €**

Brownie. **4,50 €**

Crème Brûlée. **4,00 €**

Flan de la casa. **3,50 €**

Trufas de Baileys (4 uds.) **4,00 €**

Helados y sorbetes variados. **3,50 €**

Suplemento pan y cubierto extra. **3,00 €**

