

P.V.P (Precio por ración)	Local	Domicilio
ARROZ DEL SENYORET 🍌	12.5€	14€
El rey de nuestros arroces, el más degustado por nuestros clientes. Arroz bomba de las marismas de Levante, calamares, gambitas peladas y regado con nuestro espectacular fondo de marisco.		
ARROZ NEGRO 🍌	12.5€	14€
El éxito de este arroz lo conseguimos gracias a la calidad de nuestro calamar, la tinta y nuestro fondo casero de marisco. Todo ello te hará viajar directamente al mar. No te olvides de probar nuestro delicioso Alioli, una combinación perfecta.		
ARROZ CHIPIRÓN Y ALCACHOFAS 🍌	12.5€	14€
Tenemos un cariño especial a este arroz. Sofreímos bien los chipirones junto a las alcachofas, las que darán ese sabor y color tan característico, todo ello cocinado en un fondo de marisco casero.		
ARROZ VERDURAS DE TEMPORADA 🌿 🍌	12€	13,5€
Pregunta a nuestros cocineros por la verdura de temporada. Trabajamos con lo que el huerto nos ofrece y lo acompañamos con nuestro arroz bomba exclusivo cocinado con caldo de jamón. Ofrecemos a nuestro amigos vegetarianos un exquisito caldo de verduras.		
ARROZ DE POLLO 🍌	12€	13.5€
Este clásico en las mesas de nuestros hogares, lo cocinamos con un pollo de la más alta calidad, cortado a mano junto a judías y verduras de temporada, dando un sabor inconfundible y acompañado con un toque de romero.		
ARROZ CAMPERO IBÉRICO 🍌	12,5€	14€
Marcamos el pollo y las costillas ibéricas, añadimos nuestras alcachofas y judías junto a un toque de romero, todo ello cocinado a fuego en nuestro especial caldo de carne. Os aseguramos que es un arroz que nunca falla.		
PAELLA VALENCIANA 🍌	12.5€	14€
Aquí comenzó todo, a partir de este típico plato comenzamos en este gran mundo de los arroces. El secreto está en sofreír y dorar bien el pollo y conejo. El arroz procedente del Levante junto a las judías y las alcachofas hacen que este plato tenga fama mundial, todo ellos coronado con romero.		
ARROZ COSTILLAS IBÉRICAS ADOBADAS Y ALCACHOFAS 🍌	12.5€	14€
Nos sentimos muy orgullosos de este arroz: costillas ibéricas adobadas que combinan perfectamente con la suavidad de nuestra alcachofa. ¡Tienes que probarlo!		
ARROZ CARRILLERAS AL PEDRO XIMENEZ	14€	15.5€
Un arroz diferente. Elaboramos un guiso de carrilleras a fuego lento con vino tinto y Pedro Ximénez hasta conseguir esa textura perfecta. Aseguramos que se deshacen en la boca.		
ARROZ BOGAVANTE 🍌	20€	21.5€
El arroz que todos tienen que probar. Arroz bomba "Bombita" junto a un bogavante fresco el cual es cocinado al calor del arroz, desde luego un plato 10. (Recomendamos pedir con antelación)		
ARROZ CARABINEROS 🍌	20€	21.5€
Arroz para los paladares más exigentes. El cotizado carabinero fresco de mercado, lo marcamos lo justo y lo terminamos en nuestro fantástico fondo de carabineros. Es impresionante el sabor de este arroz.		

****Todos los arroces se podrán hacer FIDEUÁ (mismos precios) Contienen gluten.**

	Media	Entera
ENTRANTES		
CREMOSAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	6€	10€
ENSALADILLA RUSA 🍌	6€	10€
GAZPACHO 1L (SÓLO EN TEMPORADA) 🌿 🍌		10€
EXTRAS		
ALIOLI 🌿 🍌 Alioli tarrina 160ml, recomendado para 4 personas		1.50€
BODEGA		
ALBANTA D.O Rias Baixas Variedad Albariño Recomendado para arroces de marisco		11€
GRÜNER VELTNER FEDERSPIEL D.O Wochau (Austria) Recomendado para arroces de verduras y carne		14€
MV D.O Vino de Pago (Monte de Toledo) Variedad Syrah, merlot, cabernet y tempranillo Recomendado para arroces de verduras y carne		11€
ARBOCALA a D.O Toro Variedad Tinta de Toro Recomendado para arroces de carne, para el de carrilleras espectacular		13€