



ARROZ SECO DE COQUELET AHUMADO

picantón ahumado con brasas de olivo, y cocinado a baja temperatura * 6, 9, 12

· han de ser raciones pares ·

20 /ración

ARROZ AL HORNO

oreja confitada, panceta ibérica, morcilla y garbanzo pedrosillano * 6, 12

20 /ración

ARROZ SECO DE CIERVO Y CARABINERO

nuestro mar y monte * 2, 4, 6, 9, 14

29,5 /ración

ARROZ SECO DE PULPO

sofrito de papada ibérica de bellota * 4, 6, 9, 14

29,5 /ración

ARROZ SECO DE GAMBA ROJA Y VIEIRA

sofrito de choricero y pimentón de La Vera * 2, 4, 6, 9, 12, 14

25,3 /ración

CAZUELA DE MARISCOS · arroz meloso

mariscos variados que encontremos en el mercado * 2, 4, 6, 9, 12, 14

23,5 /ración

*· podrán elegirse máximo 3 variedades diferentes por mesa;
pudiendo elegirse paellas desde un mínimo de una ración hasta el máximo que desees,
a excepción del arroz de coquelet, que las paellas deben ser de 2, 4, 6... siempre raciones pares ·
· Si eres vegetariano o vegano, y deseas un arroz de verduras; háznoslo saber en el comentario de la reserva ·*

* ALÉRGICOS:

1. Cereales con gluten | 2. Crustáceos | 3. Huevo | 4. Pescado | 5. Cacahuets | 6. Soja | 7. Leche
8. Frutos de cáscara | 9. Apio | 10. Mostaza | 11. Sésamo | 12. Sulfitos | 13. Altramuces | 14. Moluscos
Los ingredientes que están entre paréntesis se pueden quitar.