

Menú De Arroces



Primeros a elegir.

Ensalada de Queso de Cabra Gratén
y Frutos Secos con Reducción de Módena

Xató de Cal Tala

con Migas de Bacalao, Atún, Arbequinas y Romesco de la Casa.

Cazueleta de Mejillones Picantones

en Salsa Casera con un toque suave de Picante.

Surtido de Croquetas Caseras de Cocido y Virutas de Ibérico

elaborado con una suave crema.

Aros de Calamares Frescos a la Andaluza.

rebozados con una mezcla de harinas de garbanzos

Festival de Patatas Bravísimas

caseras, corte tradicional y salsa picantona de la Casa.

Segundos : - Arroces a Elegir - (Mín. 2 personas)

Paella de Marisco de la Casa

Paella Mixta (Mar y Montaña)

Paella de Verduritas (100% Vegetal)

Arroz Negro al Estilo Menorquín con allioli

Fideua con Almejas, Sepia, Calamares y Langostineras

Paella o Caldereta de Pulpo Calamares y Sepia (supl. + 5€)

Caldereta de Marisco (supl. + 5€)

Caldereta de Bogavante (supl. + 8€)



Bebidas: Copa de Vino o Cerveza, Refresco, Agua
Postres Caseros de la Casa o Café.

Precio: 23,50€ p. p.

El menú es por persona, no puede ser compartido, pueden elegir platos en nuestra carta.