



A**ROZANTE**
LA CASA DEL ARROZ




**Occidental
Puerto Banús**

ENTRANTES FRÍOS | COLD STARTERS

Salmorejo con jamón ibérico y huevo	16
<i>Salmorejo (chilled tomato soup) with Iberian ham and egg</i>	
Tomates de la huerta con ventresca de atún	18
<i>Heirloom tomatoes with tuna belly</i>	
Ensalada fresca mixta con melva	18
<i>Variedad de lechugas, zanahoria, maíz, tomate, pepino, cebolla, huevo cocido y melva.</i>	
<i>Fresh mixed salad with melva (light tuna)</i>	
<i>Mixed greens, carrot, sweetcorn, tomato, cucumber, onion, boiled egg and melva (light tuna).</i>	
Gildas con anchoas, aceitunas y piparras (2 und.)	8
<i>Gildas (anchovies, olives and pickled piparra peppers) – 2 pcs</i>	
Ensaladilla de gambas	16
<i>Shrimp Russian salad</i>	
Papas aliñás con melva	16
<i>Traditional seasoned potatoes with melva</i>	

ENTRANTES CALIENTES | HOT STARTERS

Pimientos fritos del padrón con sal gruesa	12
<i>Fried Padrón peppers with sea salt</i>	
Croquetas caseras de jamón ibérico con alioli suave	18
<i>Homemade Iberian ham croquettes with mild aioli</i>	
Croquetas caseras de gambas al ajillo	18
<i>Homemade garlic shrimp croquettes</i>	
Revuelto de jamón ibérico y gambones	20
<i>Scrambled eggs with Iberian ham and king prawns</i>	
Gambas cristal fritas con pimientos asados y huevo cuajado	22
<i>Crispy fried crystal shrimp with roasted peppers and baked egg</i>	
Choco frito de la costa	21
<i>Fried local cuttlefish</i>	
Boquerones fritos al limón	22
<i>Fried anchovies with lemon</i>	
Corazones de alcachofas salteadas con langostinos y jamoncito	22
<i>Sautéed artichoke hearts with prawns and ham</i>	
Gambones al ajillo con huevo cuajado y su perejil	22
<i>Garlic king prawns with baked egg and parsley</i>	



CARNES | MEAT DISHES

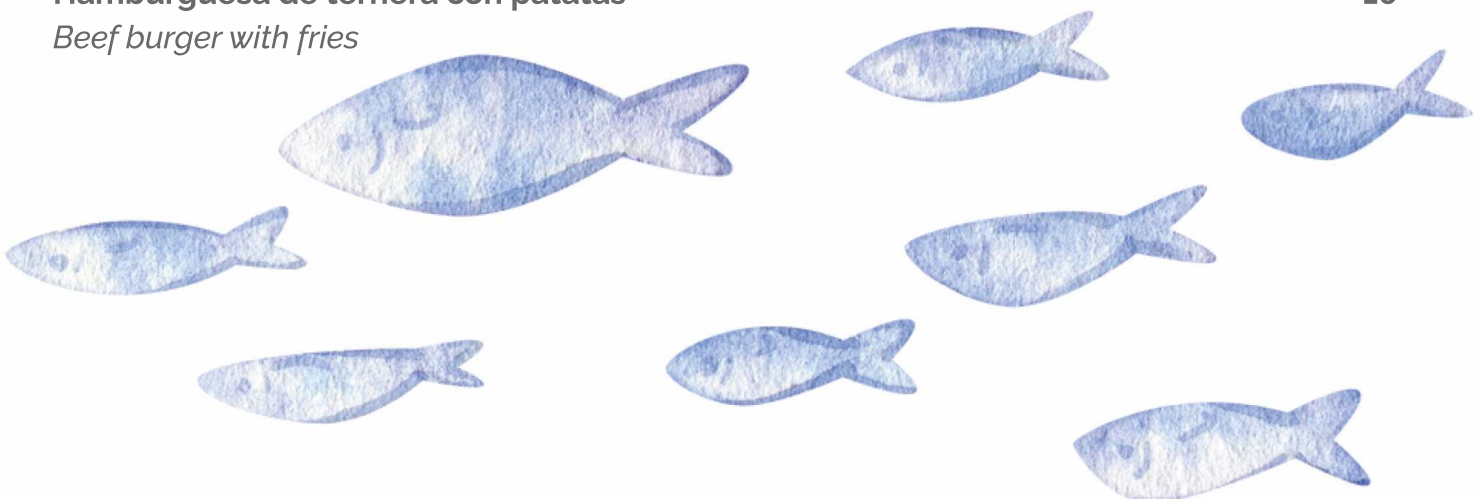
- Presalada ibérica de bellota con patatas** 30
Acorn-fed Iberian pork presa with potatoes
- Solomillo de buey con láminas de batata frita y espárragos** 32
Beef tenderloin with crispy sweet potato slices and asparagus

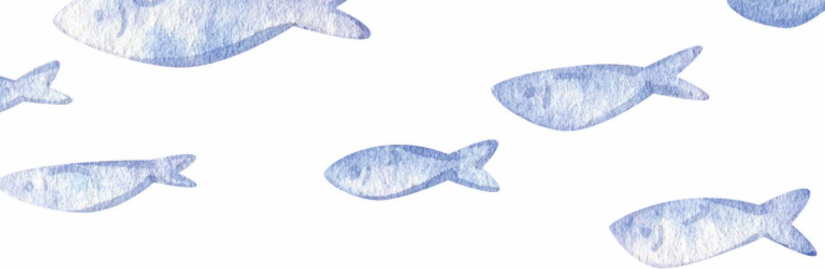
PESCADOS | FISH DISHES

- Rejo de pulpo asado con parmentier de patata al pimentón** 32
Grilled octopus tentacle with paprika mashed potatoes
- Lomos de lubina con verduritas salteadas** 26
Sea bass fillets with sautéed vegetables
- Calamar de la costa a la plancha** 30
Grilled local squid

INFANTIL | KIDS MENU

- Pasta con tomate y huevo** 16
Pasta with tomato sauce and egg
- Pechuga de pollo con patatas** 16
Chicken breast with fries
- Delicias de pollo con patatas** 16
Chicken bites with fries
- Hamburguesa de ternera con patatas** 16
Beef burger with fries





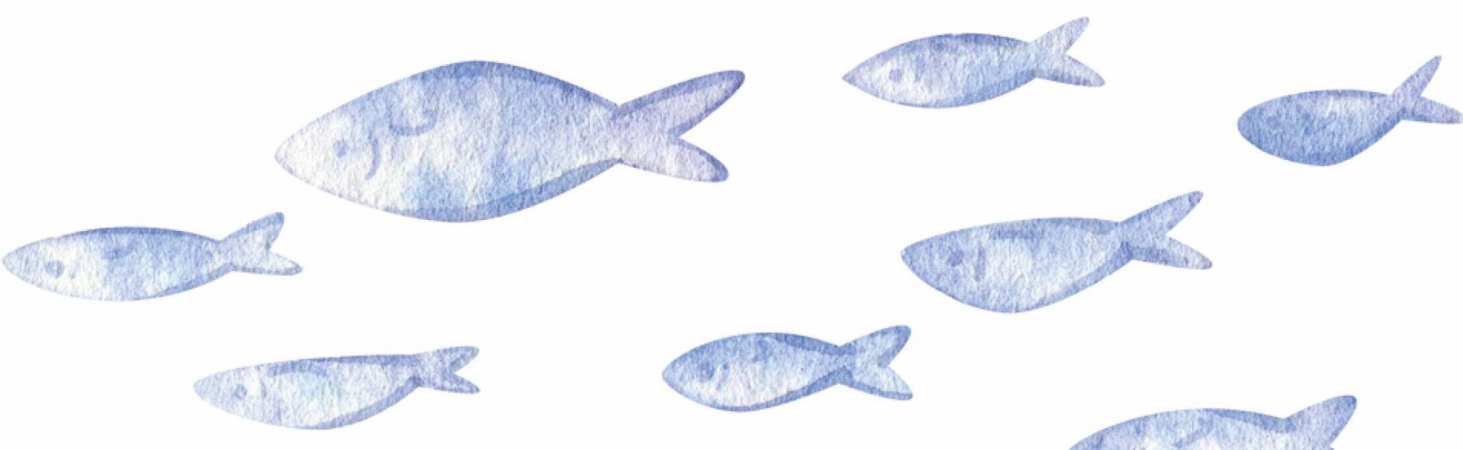
PAELLAS

A banda (Lomos de lubina)	20
<i>A banda - Sea bass fillets.</i>	
Senyoret (Calamares, cazón y cola de gambón)	22
<i>Senyoret - Squid, dogfish, and king prawn tails.</i>	
Senyoret con alcachofas (Calamares, cazón, cola de gambón y alcachofas)	
<i>Senyoret with artichokes - Squid, dogfish, king prawn tails and artichokes.</i>	
Pulpo (Pulpo, calamares, cazón y cola de gambón)	30
<i>Octopus - Octopus, squid, dogfish and king prawn tails.</i>	
Negra (Calamares, cazón, cola de gambón y tinta de calamar)	24
<i>Black rice - Squid, dogfish, king prawn tails and squid ink.</i>	
Negra con carabineros (Carabineros, calamares, cazón, cola de gambón y tinta de calamar)	32
<i>Black rice with red prawns - Red prawns, squid, dogfish, king prawn tails and squid ink.</i>	
Marisco (Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostinos)	30
<i>Seafood - Norway lobsters, squid, dogfish, king prawn tails, mussels and prawns.</i>	
Bogavante (Bogavante, calamares, cazón y cola de gambón)	32
<i>Lobster - Lobster, squid, dogfish and king prawn tails.</i>	
Carabineros (Carabineros, calamares, cazón y cola de gambón)	32
<i>Red prawns - Red prawns, squid, dogfish and king prawn tails.</i>	
Verduras de temporada (Pimientos, zanahoria, puerro, cebolla, alcachofas y espárragos)	20
<i>Seasonal vegetables - Peppers, carrot, leek, onion, artichokes and asparagus.</i>	
Pollo con verduras de temporada (Pollo, pimientos, zanahoria, puerro y cebolla)	24
<i>Chicken with seasonal vegetables - Chicken, peppers, carrot, leek and onion.</i>	
Pato y boletus (Pato y boletus)	30
<i>Duck with wild mushrooms.</i>	
Pato con boletus y foie (Pato con boletus y foie)	32
<i>Duck with wild mushrooms and foie.</i>	
De ibéricos (Presa ibérica, boletus y espárragos)	30
<i>Iberian pork - Iberian pork presa, wild mushrooms and asparagus.</i>	
Valenciana (Pollo, conejo, judía verde, alubia garrofón y caracoles)	28
<i>Valencian - Chicken, rabbit, green beans, garrofón beans and snails.</i>	

ARROCES CALDOSOS | *BROTHY RICE DISHES*

- Bogavante (Bogavante, calamares, cazón y cola de gambón)** 32
Lobster brothy - Lobster, squid, dogfish and king prawn tails.
- Marisco (Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostinos)** 30
Seafood brothy - Norway lobsters, squid, dogfish, king prawn tails, mussels and prawns.
- Senyoret (Calamares, cazón y cola de gambón)** 22
Senyoret brothy - Squid, dogfish and king prawn tails.
- Carabineros (Carabineros, calamares, cazón y cola de gambón)** 32
Red prawn brothy - Red prawns, squid, dogfish and king prawn tails.

FIDEUÁ

- Fideuá senyoret (Calamares, cazón y cola de gambón)** 20
Senyoret fideuá - Squid, dogfish and king prawn tails.
- Fideuá pulpo (Pulpo, calamares, cazón y cola de gambón)** 30
Octopus fideuá - Octopus, squid, dogfish and king prawn tails.
- Fideuá negra (Calamares, cazón, cola de gambón y tinta de calamar)** 24
Black fideuá - Squid, dogfish, king prawn tails and squid ink.
- Fideuá de marisco (Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostinos)** 28
Seafood fideuá - Norway lobsters, squid, dogfish, king prawn tails, mussels and prawns.
- Fideuá de verduras de temporada (Pimientos, zanahoria, puerro, cebolla, alcachofas y espárragos)** 20
Seasonal vegetable fideuá - Peppers, carrot, leek, onion, artichokes and asparagus.
- 

POSTRES | *DESSERTS*

- | | |
|---|-----------|
| Torrija brioche caramelizada casera con helado y crema de vainilla y lotus
<i>Homemade caramelized brioche torrija with ice cream, vanilla cream and Lotus biscuit spread</i> | 10 |
| Tarta de queso casera con galleta crujiente y mermelada de frutos rojos
<i>Homemade cheesecake with crunchy biscuit base and red berry jam</i> | 8 |
| Brownie con helado de vainilla
<i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i> | 8 |
| Fruta variada de temporada
<i>Seasonal fresh fruit selection</i> | 8 |

