

A school of white fish swimming in clear blue water. The fish are scattered across the frame, moving in various directions. The water is a vibrant, clear blue, and the fish are simple white shapes with small black dots for eyes.

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

FRIOS | COLD



Queso Manchego puro de oveja 🇵🇸
Manchego cheese

8.00€

15.00€

Aguacate, tomate raf, ventresca de atún y AOVE 🇵🇸
Avocado, raf tomato, tuna belly and extra virgin olive oil

12.00€

Cogollos de Tudela con anchoas del Cantábrico 🇵🇸
Tudela lettuce hearts with Cantabrian anchovies

12.00€

Pastel de calabracho con salmón ahumado y mahonesa de sepia 🇵🇸 🇪🇺 🇬🇧 🇮🇹 🇫🇷
Scorpionfish cake with smoked salmon and cuttlefish mayonnaise

9.00€

Jamón ibérico acompañado de pan cristal, tomate rallado y AOVE 🇵🇸
Iberian ham with toasted bread, grated tomato and extra virgin olive oil

21.00€

CALIENTES | HOT



Croquetas melosas de langosta 🇵🇸 🇪🇺 🇬🇧 🇮🇹 🇫🇷
Mellow lobster croquettes

8.00€

12.00€

Croquetas caseras de ave y piñones 🇵🇸 🇪🇺 🇬🇧 🇮🇹 🇫🇷
Home-made poultry and pine nuts croquettes

7.00€

10.00€

Mejillones a la marinera 🇵🇸 🇫🇷
Marinera style mussels

10.00€

Rabas de calamar fritas a la andaluza con ali-oli suave 🇵🇸 🇪🇺 🇬🇧
Andalusian-style fried squids with ali-oli sauce

10.00€



IVA Incluido | VAT Included

ENTRANTES | STARTERS

Valenciana*	14.00€
Pollo, conejo, verduras y caracoles <i>Chicken, rabbit, vegetables and snails</i>	
Verduras de Temporada con Costilla de Cerdo ●	13.00€
Verduras de la huerta y costilla de cerdo <i>Garden vegetables and pork ribs</i>	
Boletus y Alcachofas ●	14.00€
<i>Boletus and artichokes</i>	
Dato, Boletus y Foie ●	18.00€
<i>Duck confit, boletus and foie</i>	
Verduras de Temporada ●	12.00€
Lo mejor de la huerta <i>Garden seasonal vegetables</i>	
Señoret ●●●	12.50€
Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice (without shells)</i>	
Marisco ●●●	15.00€
Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón <i>Shellfish rice</i>	



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*
 Precio por persona | *Price per person*
 Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*



*Por encargo | *On request*

<p>Negro 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood black rice</i></p>	12.50€
<p>Negro con Carabineros 🍷🍷🍷</p> <p>Calamar, cazón, cola de gambón y carabineros <i>Seafood black rice with scarlett shrimps</i></p>	18.00€
<p>Roja 🍷🍷🍷</p> <p>Carabinero, calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice with scarlett shrimps</i></p>	18.00€
<p>Bogavante 🍷🍷🍷</p> <p>Bogavante, cazón y cola de gambón <i>Lobster paella</i></p>	21.00€
<p>Choco con Calabaza 🍷🍷🍷</p> <p>Choco, calabaza y cola de gambón <i>Squid, pumpkin and prawn tail</i></p>	12.00€
<p>Choco y Habitas Baby 🍷🍷🍷</p> <p>Choco, habitas baby y cola de gambón <i>Squid, baby broad beans and prawn tail</i></p>	12.00€



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*

Precio por persona | *Price per person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*

ARROCES EN PAELLA | PAELLA RICE

<p>Señoret 🍷🍷🍷</p> <p>Calamar, cazón y cola de gambón Seafood rice (without shells)</p>	12.50€
<p>Marisco 🍷🍷🍷</p> <p>Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón Shellfish rice</p>	15.00€
<p>Boletus y Alcachofas 🍷</p> <p>Boletus and artichokes</p>	14.00€
<p>Bogavante 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Bogavante, cazón y cola de gambón Lobster paella</p>	21.00€
<p>Rabo de Toro 🍷🍷</p> <p>Rabo de toro guisado y deshuesado Stewed oxtail</p>	16.00€
<p>Pato, Boletus y Foie 🍷</p> <p>Duck confit, boletus and foie</p>	18.00€
<p>Conejo, Setas y Caracoles 🍷</p> <p>Rabbit, mushrooms and snails</p>	15.00€



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*

Precio por persona | *Price per person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*



- Fideuá Clásica** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12.50€
Cebolla, calamar, cazón y cola de gambón
Onion, squid, dogfish and king prawn tail
- Fideuá Negra** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12.50€
Cebolla, calamar, cazón, cola de gambón y tinta de calamar
Onion, squid, dogfish, king prawn tail and squid ink
- Fideuá de Verduras** 🍷🍷🍷 13.00€
Verduritas de huerta
Garden seasonal vegetables
- Fideuá de Pato, Boletus y Foie** 🍷🍷🍷 18.00€
Pato confitado, boletus edulis y foie
Duck confit, boletus and foie



- Lubina Salvaje** 🍷🍷 18.00€
A la plancha con un puré de patata trufado y verduritas salteadas al wok
Grilled wild seabass with truffle mashed potatoes and vegetables stir fry
- Lomo de Bacalao** 🍷 16.00€
Al horno con piperrada de pimientos, patatas al vapor y ceps confitados
Cod fillet with piperade, steamed potatoes and ceps



- Presa Ibérica** 🍷 16.00€
Confitada durante 8 horas y acompañada de manzana y salsa de Oporto
Iberian pork fillet cooked at low temperature with apple purée and Porto sauce
- Solomillo de Buey** 22.00€
Con una emulsion de hongos y patatas avainilladas
Roasted beef tenderloin with mushroom emulsion and vanilla potatoes



CEREALES CON GLUTEN | *GLUTEN WHEAT*



CRUSTÁCEO | *CRUSTACEAN*



HUEVO | *EGG*



PESCADO | *FISH*



CACAHUETES | *PEANUTS*



SOJA | *SOYA*



LACTOSA | *LACTOSE*



FRUTOS SECOS | *NUTS*



APIO | *CELERY*



MOSTAZA | *MUSTARD*



SÉSAMO | *SESAME*



SULFITOS | *SULPHUR DIOXIDE*



ALTRAMUZ | *LUPIN*



MOLUSCOS | *MOLLUSCS*

ALÉRGENOS | ALLERGENS