



Nuestro Menú del Solete

*Este menú nació en una cocina de pueblo, con producto de verdad y las manos de siempre.
“Bogavante, arroz y el cariño de La Mari: porque los mejores recuerdos también empiezan en la mesa”.*



PARA COMPARTIR

- *Jamón de Calamocha Raza Duroc Gran Reserva*
- *Ensalada de ventresca con pimiento confitado y vinagreta balsámica*
- *Calamares a la Andaluza*



EL PROTAGONISTA

Arroz Caldoso de Bogavante

La receta de «La Mari»

“Un arroz que no se explica, se prueba.”



DULCE FINAL A ELEGIR

- *Nuestra tarta de la casa*
- *Algo refrescante... Helado o Sorbete*
- *Que no falte chocolate en tu vida*

45€

PRECIO POR
PERSONA

*Nuestro menú incluye pan, agua Veri, una botella de vino D.O. Somontano para 4 personas.
Para garantizar la experiencia, el menú se sirve a mesa completa.*

MENÚ DE ARROCES



Bienvenidos a nuestro rincón gastronómico. Aquí la tradición, el producto y la cocina a fuego lento dejan huella.

PARA ABRIR BOCA

(ENTRANTES PARA COMPARTIR)

Ensalada de Queso de Cabra

*Con vinagreta de frutos secos y balsámico de módena.
Fresca, elegante y llena de matices.*

Croquetas Artesanas

de “La Despensa de Matilde” (Pozán de Vero)

Crujientes por fuera, extremadamente cremosas por dentro.

100% APTAS PARA CELÍACOS

★ Cocina Inclusiva:

*Todo nuestro menú y arroces son aptos para celíacos.
Aunque hay algunas intolerancias que no podemos contemplar.*

NUESTROS ARROCES

(ESPECIALIDAD) PRECIOS POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS

Arroz de Rape con Langostinos NUEVO **37€**

La elegancia de los mejores pescados del mar en un arroz limpio y sabroso.

Arroz de Centollo con Zamburiñas **36€**

Fusión marina potente. Centollo con la delicadeza de las zamburiñas.

Arroz de Pato, Setas y Foie **36€**

Nuestra receta más exclusiva, intensa, elegante y llena de matices.

Arroz de Torrezno de Soria con Yema y Carrillera NUEVO **36€**

Una explosión de sabor; meloso, tierno, con el crujiente perfecto del torrezno.

Arroz Meloso de Cangrejo Azul **35€**

Suave y meloso, con todo el carácter marino del cangrejo azul de la costa.

Arroz Negro con Bacalao **36€**

Intenso, atrevido y con el carácter inconfundible del clásico que vuelve.

Arroz de Costilla y Alcachofas **35€**

El encuentro perfecto entre los sabores de la huerta y la carne más jugosa.

Arroz de Secreto Ibérico y Boletus **35€**

Terroso, sabroso e inolvidable. Un maridaje clásico ejecutado a la perfección.

*Nuestro menú incluye pan, agua Veri, una botella de vino D.O. Somontano para 4 personas.
Para garantizar la experiencia, máximo 2 arroces por mesa.*

Reservas
974 03 43 55



@barpiscinasdeconchel

*Gracias por elegir
lo auténtico ♥*

MENÚ

INFANTIL

HASTA 12 AÑOS

NO HACEMOS MENUS PARA COMPARTIR



DE PRIMERO

12,50€

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO



SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

FINGERS



NUGGETS



LONGANIZA



POSTRE (A ELEGIR)

HELADO



YOGURT

BEBIDAS (A ELEGIR)

REFRESCO



AGUA

