



Nuestro menú del Solete

"Te presentamos nuestro homenaje al arroz caldoso de bogavante, donde transformamos lo sencillo en algo verdaderamente extraordinario. Queremos resaltar la calidad del producto, cuidando cada detalle con esmero y dándole un toque de tradición que lo hace aún más especial."

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"

Dulce final



*Nuestra tarta de la casa    

*Algo refrescante... Helado o sorbete    

*Que no falte chocolate en tu vida   

Sí, se nos conoce sobre todo por el arroz caldoso de bogavante, pero  es mucho más... Anímate a volver y probar nuestra variedad de arroces. Informate aquí.

Menú de arroces

¡Prepárate para un festín de sabor!

Bienvenid@ al lugar donde el arroz se convierte en una obra maestra. En nuestro menú no solo se come...
¡se celebra la tradición, el producto y la cocina que deja huella!

Para abrir boca

Empieza la experiencia con nuestra

Ensalada Aragonesa, fresca, colorida y repleta de sabor 

Las irresistibles **Croquetas Artesanas de La Despensa de Matilde (Pozán de Vero)**, crujientes por fuera, cremosas por dentro... ¡y aptas para celíacos! 

Un inicio perfecto para compartir y repetir.

Elige tu arroz, saborea la diferencia

Cada arroz es un plato estrella. Cada bocado, una historia. Tú eliges con qué empezar este viaje:

Arroz Meloso de Cangrejo Azul  **32€**

Un arroz que te acaricia el alma. Suave, cremoso, con el sabor marino del cangrejo azul que te transporta directo a un día de verano en la costa. ¡Pide pan y que no quede ni rastro!

Arroz de Centollo con Zamburifiñas  **34€**

La fusión perfecta del mar. Centollo potente + zamburifiñas delicadas = un arroz que enamora desde el primer grano. Ideal para foodies y marineros de corazón.

Arroz Ibérico con Panceta a Baja Temperatura  **32€**

Ternura extrema. Morro, panceta y torreznos se funden en un arroz que huele a cocina de madre, pero con un toque de autor. Un homenaje a la tradición que te hará cerrar los ojos al probarlo.

Arroz Negro con Bacalao  **32€**

Intenso, atrevido y con carácter. El arroz negro con bacalao es un clásico que vuelve con fuerza. Si te gusta lo auténtico, este es el tuyo.

Arroz de Costilla y Alcachofas  **32€**

La huerta y el fuego lento se dan la mano. Costilla jugosa, alcachofa tierna y el punto perfecto del arroz. Sabores de casa que reconectan con tus raíces.

Arroz de Secreto y Boletus  **32€**

Terroso, sabroso, inolvidable. El secreto ibérico y los boletus crean un maridaje perfecto. Puro placer en cada cucharada.

Arroz Todo Pelado  **32€**

¡Ni cáscaras, ni excusas! Todo pelado para que solo te dediques a disfrutar. Una explosión de sabor lista para los que no quieren complicarse, pero sí sorprenderse.

Arroz de Pato, Setas y Foie  **34€**

Nuestro arroz más exclusivo. Elige este plato si buscas algo diferente, intenso y elegante. Haz tu reserva con tiempo... y prepárate para el espectáculo.

Y para rematar... el dulce final

***Nuestra tarta de la casa** 

***Helado o sorbete bien fresco** 

***¡Y por supuesto... que no falte el chocolate en tu vida!** 

Reserva ahora, ven con hambre y sal con recuerdos. ¡Nos encanta verte disfrutar!

MENÚ

INFANTIL

HASTA 12 AÑOS

NO HACEMOS MENUS PARA COMPARTIR



DE PRIMERO

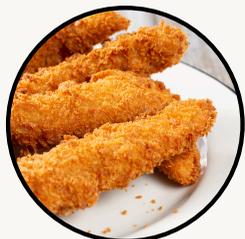
12,50€

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO



SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

FINGERS



NUGGETS



LONGANIZA



POSTRE (A ELEGIR)

HELADO



YOGURT

BEBIDAS (A ELEGIR)

REFRESCO



AGUA

