

ARROCES MELOSOS

ARROZ ROJO



Arroz meloso con galeras, sepia y carabineros

ARROZ de MARISCO



ARROZ MELOSO de GALERAS Y SEPIA



Con alcachofas (temporada)

ARROZ BOGAVANTE



ARROZ de PULPO

con ajitos tiernos y pimiento



ARROZ del SEÑORET



ARROZ con ESPARDENYES (llonguets)

también puede ser seco

ARROCES SECOS

ARROZ del SEÑORET



ARROZ de PULPO

con ajitos tiernos y pimiento



ARROZ de MARISCO



ARROZ NEGRO



ARROZ ROJO

Arroz meloso con galeras, sepia y carabineros

ARROZ SECO BOGAVANTE



ARROZ SECO de GALERAS Y SEPIA



con alcachofas (temporada)

ARROZ A BANDA COMPLETO

Primero pescado, Segundo arroz
(POR ENCARGO, mínimo dos horas antes)

FIDEUA

(También negra)

ARROZ A BANDA

Solo arroz

PAELLA VALENCIANA

POR ENCARGO

PAELLA DE VERDURAS

POR ENCARGO

PAELLA DE MIXTA

POR ENCARGO

PAELLA VALENCIANA CON PELOTAS

POR ENCARGO

ARROZ de CASTAÑOLA

ARROZ de LANGOSTA

(PRECIO SEGÚN MERCADO)

MARISCADA

Individual

GUISOS MARINEROS

CALDERETA DE RAPE

CALDERETA DE PESCADO

Rape y raya

GUISADO DE SEPIA

SALSA DE RAYA

PESCADO AL HORNO

PRECIO SEGÚN MERCADO

POR ENCARGO

CALDERETA DE BOGAVANTE



CALDERETA DE LANGOSTA



PRECIO SEGÚN MERCADO

SEPIA A LA BRUTESCA

POR ENCARGO

Precios de los arroces, fideua, y guisos son por persona.

Cantidad mínima para dos personas. MAXIMO 2 POR MESA

Tiempo aproximado de elaboración de 30 a 45 minutos sin encargo.

I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

CONSULTAR LOS ALERGICOS CON NUESTRO PERSONAL TÁPER

TAPER + BOLSA PLASTICO



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUCES