

ENTRANTES

FRÍOS

ENSALADA MEDITERRÁNEA	18
LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO, CEBOLLA, ATÚN Y OLIVAS	
MISCELÁNEA DE SALAZONES 4 - 12	25
RODAJAS DE TOMATE CON HUEVA DE ATÚN, MARUCA, MÚJOL, MERLUZA, MOJAMA DE ATÚN Y BONITO	
TRINCHADO DE LA TERRETA 4 - 12	18
TOMATE DE TEMPORADA CON BONITO EN SEMISALAZÓN	
ENSALADA DE BURRATA 5 - 7	18
HOJAS VERDES, TOMATE CHERRY Y DESHIDRATADO, PIÑONES Y PESTO	
ENSALADILLA RUSA 1 - 3 - 4	10
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	25
LATA DE ANCHOAS DE SANTOÑA 'DE LA CUEVA' 5 - 7	26
PAN, TOMATE Y ALL I OLI 1	5,50



ENTRANTES

CALIENTES

TELLINAS EN SALSA VERDE 14	22
CALAMAR DE BAHÍA A LA ANDALUZA 1 - 4	26
MEJILLONES EN SALSA BEURRE BLANC 4 - 7 - 12 - 14	15
MEJILLONES AL VAPOR 4 - 12 - 14	14
TORTILLA VAGA 1 - 3 - 4 12 - 14 PATATA CONFITADA, CARPACCIO GAMBA Y CHANQUETES	18
RABO FRITO	15
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS 1 - 7	3 UD
OREJA A LA PLANCHA	15

A LA BRASA

CALAMAR DE BAHÍA 4	26
PULPO 4 PURÉ DE PATATA, PIMENTÓN DULCE Y AOVE	26
ALCACHOFAS 5 - 8 CREMA DE SETAS, PACETA IBÉRICA Y FRUTOS SECOS	17
VIEIRAS 4 - 14	4,5 UD

ARROCES A LA LEÑA

CONEJO Y CARACOLES POR ENCARGO	23
A BANDA CON TROPEZONES 2 - 4 - 12 - 14	20
POLLO CAMPERO DEL SENYORET AJOS TIERNOS Y JUDÍAS VERDES	20
OREJA GUISADA Y LONGANIZA DE PINOSO	20
SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS	20
ENTRECOT DE VACA	25
RAPE Y GAMBA ROJA 2 - 4 - 12 - 14	22
PULPO Y ALCACHOFAS	23
BOGAVANTE 2 - 4 - 12 - 14	28
PARPATANA DE ATÚN ROJO 4 - 12 - 14	26

MÍNIMO 2 PERSONAS
UNA VARIEDAD POR MESA
CONSULTE LA OPCIÓN DE PREPARAR SU ARROZ MELOSO



PRINCIPALES

GUISOS TRADICIONALES

GAZPACHOS DE CONEJO Y CARACOLAS 1 22
POR ENCARGO

GAZPACHOS DE RAPE Y GAMBA ROJA 1 - 2 - 4 - 12 - 14 22

A LA BRASA

PESCADO DE LONJA 4 S/M

CHULETAS DE CORDERO 18

CHULETÓN DE VACA EXTRA 75 KG
MADURACIÓN MÍNIMA 30 DÍAS

ENTRECOT DE VACA EXTRA MADURADO 25

CUARTO TRASERO DE POLLO DESHUESADO 16



MENÚ ARROCERO

ENTRANTES

A COMPARTIR

PUEDEN VARIAR A SUGERENCIA DEL CHEF

APERITIVO DE CORTESÍA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS 1 - 7

TAPA DE ENSALADILLA RUSA 1 - 3 - 4

MEJILLONES EN SALSA BEURRE BLANC 4 - 7 - 12 - 14

ALCACHOFAS A LA BRASA 5 - 8

CREMA DE SETAS, PACETA IBÉRICA Y FRUTOS SECOS

PRINCIPAL

ARROCES A LA LEÑA

PULPO Y ALCACHOFAS 4 - 12 - 14

A BANDA CON TROPEZONES 2 - 4 - 12 - 14

POLLO CAMPERO DEL SENYORET

JUDÍAS VERDES Y AJOS TIERNOS

OREJA GUISADA Y LONGANIZA DE PINOSO

SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS

RAPE Y GAMBAS (+ 4€ P/P) 2 - 4 - 12 - 14

CONEJO Y CARACOLES (+ 4 € P/P)

ENTRECOT DE VACA (+ 8 € P/P)

BOGAVANTE (+ 8 € P/P) 2 - 4 - 12 - 14

PARPATANA DE ATÚN ROJO (+ 8 € P/P) 4 - 12 - 14

GAZPACHOS

RAPE Y SEPIA (+ 4 € P/P) 1 - 2 - 4 - 12 - 14

POSTRE

MILHOJA FRANCESA 1 - 3 - 7

36,50 €

39 €

DE LUNES A VIERNES

FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

MENÚ A MESA COMPLETA - UNA VARIEDAD DE ARROZ POR MESA

EL ARROZ DE CONEJO Y CARACOLES SOLO POR ENCARGO

BEBIDA NO INCLUIDA

POSTRES

MILHOJA FRANCESA	1 - 3 - 7	8
TORRIJA DE BRIOCHE	1 - 3 - 5 - 7	9
CON HELADO DE TURRÓN DE XIXONA		
COULANT DE CHOCOLATE	1 - 3 - 7	9
CON HELADO DE COCO		
TARTA DE MANZANA	1 - 7	9
FRUTA DE TEMPORADA		5

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON CALDOS NATURALES

LISTADO DE ALÉRGENOS

1 - GLUTEN	8 - FRUTOS DE CÁSCARA
2 - CRUSTÁCEOS	9 - APIO
3 - HUEVOS	10 - MOSTAZA
4 - PESCADO	11 - SÉSAMO
5 - CACAHUETE	12 - SULFITOS
6 - SOJA	13 - ALTRAMUCES
7 - LÁCTEOS	14 - MOLUSCOS

DESDE LA GERENCIA DE LA LLAR ARRÒS I BRASES, Y POR PRESERVAR LA SALUD DE NUESTROS CLIENTES, LES INFORMAMOS QUE NO PODEMOS GARANTIZAR QUE NINGUN PLATO ESTÉ LIBRE AL 100% DE GLUTEN, YA QUE PUEDE TRANSMITIRSE POR EL AIRE.