































ARROZITOS

ARROCES

PARA COMPARTIR

Pv.P (Precio por ración)	Local	Domicilio	Pv.P (Precio por ración)	Media	Entera
ARROZ DEL SENYORET   	12,5€	14€	ENTRANTES		
El rey de nuestros arroces, el más degustado por nuestros clientes. Arroz bomba de las marismas de Levante, calamares, gambitas peladas y regado con nuestro espectacular fondo de marisco.			CREMOSAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO   	6€	10€
ARROZ NEGRO    	12,5€	14€	ENSALADILLA RUSA   	6€	10€
El éxito de este arroz lo conseguimos gracias a la calidad de nuestro calamar, la tinta y nuestro fondo casero de marisco. Todo ello te hará viajar directamente al mar. No te olvides de probar nuestro delicioso Alioli, una combinación perfecta.			GAZPACHO IL (SÓLO EN TEMPORADA)		10€
ARROZ CHIPIRÓN Y ALCACHOFAS   	12,5€	14€	EXTRAS		
Tenemos un cariño especial a este arroz. Sofreímos bien los chipirones junto a las alcachofas, las que darán ese sabor y color tan característico, todo ello cocinado en un fondo de marisco casero.			AL OU		1,5€
ARROZ VERDURAS DE TEMPORADA 	12€	13,5€	Alioli tarrina 160ml, recomendado para 4 personas		
Pregunta a nuestros cocineros por la verdura de temporada. Trabajamos con lo que el huerto nos ofrece y lo acompañamos con nuestro arroz bomba exclusivo cocinado con caldo de jamón. Ofrecemos a nuestro amigos vegetarianos un exquisito caldo de verduras.			BODEGA		
ARROZ DE POLLO 	12€	13,5€	ALBANTA		11€
Este clásico en las mesas de nuestros hogares, lo cocinamos con un pollo de la más alta calidad, cortado a mano junto a judías y verduras de temporada, dando un sabor inconfundible y acompañado con un toque de romero.			D.O Rias Baixas Variedad Albariño Recomendado para arroces de marisco.		
ARROZ CAMPERO IBÉRICO 	12,5€	14€	GRÜNER Veltuner FEDERSPIEL D.O Wachou (Austria)		14€
Marcamos el pollo y las costillas ibéricas, añadimos nuestras alcachofas y judías junto a un toque de romero todo ello cocinado a fuego en nuestros especial caldo de carne. Os aseguramos que es un arroz que nunca falla.			Recomendado para arroces de verduras y carne		
PAELLA VALENCIANA 	12,5€	14€	MV		11€
Aquí comenzó todo, a partir de este típico plato comenzamos en este gran mundo de los arroces. El secreto está en sofreír y dorar bien el pollo y conejo. El arroz procedente del Levante junto a las judías y las alcachofas hacen que este plato tenga fama mundial, todo ellos coronado con romero.			D.O Vino de Pago (Monte de Toledo) Variedad Syrah, merlot, cabernet y tempranillo Recomendado para arroces de verduras y carne		
ARROZ COSTILLAS IBÉRICAS ADOBADAS Y ALCACHOFAS 	12,5€	14€	ARBOCALA		13€
Nos sentimos muy orgullosos de este arroz: costillas ibéricas adobadas que combinan perfectamente con la suavidad de nuestra alcachofa. ¡Tienes que probarlo! todo ellos coronado con romero.			a D.O Toro Variedad Tinta de Toro Recomendado para arroces de carne, para el de carrilleras espectacular		
ARROZ CARRILLERAS AL PEDRO XIMENEZ  	14€	15,5€			
Un arroz diferente. Elaboramos un guiso de carrilleras a fuego lento con vino tinto y Pedro Ximénez hasta conseguir esa textura perfecta. Aseguramos que se deshacen en la boca					
ARROZ BOGAVANTE   	21€	22,5€			
El arroz que todos tienen que probar. Arroz bomba "Bombita" junto a un bogavante fresco el cual es cocinado al calor del arroz, desde luego un plato 10. (Recomendamos pedir con antelación)					
ARROZ CARABINEROS   	21€	22,5€			
Arroz para los paladares más exigentes. El cotizado carabinerio fresco de mercado, lo marcamos lo justo y lo terminamos en nuestro fantástico fondo de carabineros. Es impresionante el sabor de este arroz					
ARROZ DE BUTIFARRA DEL PIRINEO Y BOLETUS 	14€	15,5€			
Arroz equilibrado y sabroso con butifarra del pirineo y boletus todo ello acompañado de un toque sutil de azafrán.					

****Todos los arroces se podrán hacer FIDEUÁ**
(mismos precios) Contienen gluten.  

PLUS DE TRANSPORTES

Se aplicarán los siguientes portes sobre el total del pedido.
Si su domicilio no se encuentra en las zonas designadas, consúltenos, ya que llegamos a todo Madrid norte y centro.

ALCOBENDAS

Sin plus de transporte: La Moraleja, EL Encinar, Alcobendas, S.S de los Reyes, Sanchinarro, Valdebebas.

Plus de transporte 6€: Ciudadcampo, Sto Domingo, Fuente del Fresno, Barajas.

Plus transporte 10€: Algete, Valdeagua. Otras zonas a consultar.

MONTECARMELO

Sin plus de transporte: Montecarmelo, Mirasierra, Las Tablas, Tres Olivos.

Plus de transporte 6€: Chamartín, Arturo Soria, Castellana, Conde Orgaz, Hortaleza, Pinar de Chamartín.

Plus transporte 10€: Barrio de Salamanca, Atocha, Ventas, Chamberí, Madrid Centro, Retiro. Otras zonas a consultar.

POZUELO

Sin plus de transporte: Aravaca, La Florida, Valdemarin, Pozuelo (consultar zonas).

Plus de transporte 6€: Majadahonda, Boadilla de monte, Somosaguas.

Plus transporte 10€: Moncloa, Las Rozas, Chamberí. Otras zonas a consultar.