


# ARROZITOS

## ARROCES

## PARA COMPARTIR

Pv.P (Precio por ración) Local Domicilio

**ARROZ DEL SEÑORET**    13€ 14€

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.

**ARROZ NEGRO**     13€ 14€

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.

**ARROZ CHIPIRÓN Y ALCACHOFAS**    13€ 14€

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.

**ARROZ VERDURAS DE TEMPORADA**  13€ 14€

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.

**ARROZ DE POLLO**  13€ 14€

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.

**ARROZ CAMPERO IBÉRICO**  13€ 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.

**PAELLA VALENCIANA**  13€ 14€

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.

**ARROZ COSTILLAS IBÉRICAS ADOBADAS Y ALCACHOFAS**  13€ 14€

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.

**ARROZ CARRILLERAS AL PEDRO XIMÉNEZ**   14.5€ 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**    21.5€ 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**    21.5€ 22.5€

Arroz para los paladares más exigentes. El cotizado carabenero 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**  14.5€ 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.  

Pv.P (Precio por ración) Media Entera

### ENTRANTES

CREMOSAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO    6€ 10€

ENSALADILLA RUSA    6€ 10€

GAZPACHO IL ( SÓLO EN TEMPORADA) 10€

### EXTRAS

ALIOLI 2€

Alioli tarrina 160ml, recomendado para 4 personas

### BODEGA

ALBANTA 11€

D.O Rias Baixas Variedad Albariño Recomendado para arroces de marisco.

GRÜNER VELTUNER FEDERSPIEL D.O Wachou (Austria) 14€

Recomendado para arroces de verduras y carne

MV 11€

D.O Vino de Pago (Monte de Toledo) Variedad Syrah, merlot, cabernet y tempranillo Recomendado para arroces de verduras y carne

ARBOCALA 13€

a D.O Toro Variedad Tinta de Toro Recomendado para arroces de carne, para el de carrilleras espectacular

A PARTIR DE 20 RACIONES, 10% DESCUENTO SOLO SOBRE ARROCES (EXCEPTO CARABINEROS Y BOGAVANTE)

## 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.

Fianzas pedidos recoger en local. Paellas 3 y 4 raciones 10€ por paella. Paellas a partir de 5 raciones 20€ por paella.

### ALCOBENDAS

Sin plus de transporte: La Moraleja, EL Encinar, Alcobendas, S.S de los Reyes, Sanchinarro, Valdebebas. Plus de transporte 6€: Fuente del Fresno. Plus transporte 10€: Santo Domingo, Ciudadcampo, Valdelagua, Alameda Osuna. PEDIDO MÍNIMO 4 RACIONES. Otras zonas a consultar.

### MONTECARMELO

Sin plus de transporte: Monte Carmelo, 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, Retiro. PEDIDO MÍNIMO 4 RACIONES. Plus Transporte 15€: Madrid central. PEDIDO MÍNIMO 5 RACIONES. Otras zonas a consultar.

### POZUELO

Sin plus de transporte: Aravaca, La Florida, Valdemarín, Pozuelo (consultar zonas). Plus de transporte 6€: Majadahonda, Somosaguas, Pozuelo (consultar zonas). Plus transporte 10€: Moncloa, Las Rozas, Chamberí, Boadilla de monte. PEDIDO MÍNIMO 4 RACIONES. Otras zonas a consultar.