































ARROZITOS

ARROCES

PARA COMPARTIR

Pv.P (Precio por ración)	Local	Domicilio	Pv.P (Precio por ración)	Media	Entera
ARROZ DEL SEÑORET   	13.5€	14.5€	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    	13.5€	14.5€	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   	13.5€	14.5€	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.			ALI OLI		2€
ARROZ VERDURAS DE TEMPORADA 	13.5€	14.5€	BODEGA		
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.			ALBANTA		11€
ARROZ DE POLLO 	13.5€	14.5€	GRÜNER VELTUNER FEDERSPIEL D.O Wachou (Austria)		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.			Recomendado para arroces de verduras y carne		
ARROZ CAMPERO IBÉRICO 	13.5€	14.5€	MV		11€
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.			D.O Vino de Pago (Monte de Toledo) Variedad Syrah, merlot, cabernet y tempranillo Recomendado para arroces de verduras y carne		
PAELLA VALENCIANA 	13.5€	14.5€	ARBOCALA		13€
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.			a D.O Toro Variedad Tinta de Toro Recomendado para arroces de carne, para el de carrilleras espectacular		
ARROZ COSTILLAS IBÉRICAS ADOBADAS Y ALCACHOFAS 	13.5€	14.5€			
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  	15€	16€			
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   	22.5€	23.5€			
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   	22.5€	23.5€			
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 	15€	16€			
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.  

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.