

ESPECIALIDADES

MAESTROS ARROCEROS

(para compartir)

ARROZ CON ALMEJAS, CARABINEROS Y CIGALAS ---- 45
(Paellera para dos comensales)

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y CHIPIRON ----- 32
(Paellera para dos comensales)

ARROZ CON BOGAVANTE ----- 34
(Cazuela)

Todos nuestros arroces se preparan en el momento, con un tiempo de espera de unos 20' aproximadamente.

Cualquier variación en los productos de nuestros arroces por falta de materia prima en el mercado, les será comunicado por nuestro personal.

ENSALADAS

al centro de la mesa

ENSALADA O'POTE ----- 10
(Lechuga, tomate, bonito, huevo, cebolla, zanahoria rallada, remolacha y maíz)

ENSALADA DE CANÓNIGOS ----- 15
(con queso de cabra, cebolla caramelizada y reducción de vinagreta de módena y pasas)

PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA ----- 14
(En nuestra parrilla)

YEMAS DE ESPÁRRAGOS DE NAVARRA -- 15
(Con pimientos asados y vinagreta de anchoa)