

ESPECIALIDADES

MAESTROS ARROCEROS (para compartir)

Nuestro *Rey* de la casa:

ARROZ “EL MARINO” *espectacular* ----- 60

Este producto se servirá por encargo y solo días laborables.

Probarán un arroz como se hacía hace más de cien años en el corazón de los barcos.

Por eso, este arroz es exclusivo de nuestro restaurante, compramos el producto sólo para ustedes.

Se sirve en dos vuelcos, uno con el arroz y otro con el pescado y su salsa.

Va acompañado de nuestra salsa ali-oli casera.

(Arroz Bomba, Rape, Rodaballo, Cabracho, Congrio, Cigala, Carabinero y Almejas)

**ARROZ CON CIGALAS, ALMEJAS
Y ZAMBURIÑAS ----- 50**

Este es un arroz un tanto meloso sin llegar a la cremosidad, deje que su paladar lo disfrute.

ARROZ NEGRO ----- 45

Con Sepia y Chipirón acompañado de nuestra emulsión de ali-oli casera.

ARROZ CON BOLETUS Y TRIGUEROS ----- 45

Es una auténtica explosión de sabor en nuestra boca, déjese llevar.

**ARROZ CON ABANICO IBÉRICO Y
ALCACHOFAS DE LA HUERTA ----- 45**

Dando un sabor característico y jugosidad a este plato que le hace diferente.

ARROZ CON BOGAVANTE ----- 60

Este producto es un arroz caldoso que se sirve en cazuela de barro acompañado con almejas y gambas.

“Para informarle sobre el número de comensales por cazuela, consulte a nuestro personal, estará encantado de atenderle.”

Todos nuestros arroces se preparan con arroz bomba en el momento, con un tiempo de espera de unos 20' aproximadamente, con un fondo de pescado de roca y coronados en nuestro horno de leña.