



ESPECIALIDADES

MAESTROS ARROCEROS (para compartir)

Nuestro *Rey* de la casa:

ARROZ “EL MARINO” *espectacular* 3-4 Personas 90

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** 2-3personas 55

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

ARROZ NEGRO 2-3personas 51,50

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

ARROZ CON BOLETUS Y TRIGUEROS 2-3personas 50,50

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

ARROZ CON BOGAVANTE 3-4 personas 64,50

Este producto es un arroz caldoso 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 CARNAROLI en el momento,
con un tiempo de espera de unos 20' aproximadamente,
con un fondo de pescado de roca.*

