

A school of white fish swimming in clear blue water. The fish are scattered throughout the frame, moving in various directions. The water is a vibrant, clear blue, and the fish are simple white silhouettes.

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

FRIOS | COLD

Tabla de quesos artesanos de Granada 🇮🇪 🇮🇪 10€ 18€
(Las RRR, Montefrío, Los Teatinos al pimentón y al tomillo)
Selection of artisan cheeses from Granada
(Las RRR, Montefrío and Los Teatinos)

Jamón ibérico acompañado de pan cristal, tomate rallado y AOVE 🇮🇪 24€
Iberian ham with toasted bread, grated tomato and extra virgin olive oil

Aguacate, tomate raf, ventresca de atún y AOVE 🇮🇪 12€
Avocado, raf tomato, tuna belly and extra virgin olive oil

Ensalada de queso de cabra y piñones con vinagreta de miel y mostaza 🇮🇪 🇮🇪 12€
Goat cheese and pine nuts salad with honey and mustard vinaigrette 🇮🇪 🇮🇪

Salmorejo con perdiz escabechada 🇮🇪 🇮🇪 10€
Salmorejo with marinated partridge

Papas aliñadas con cebolleta fresca y vinagreta de Jerez 🇮🇪 8€ 12€
Seasoned potatoes with fresh spring onion and Jerez vinaigrette

Con suplemento ventresca de atún 🇮🇪 10€ 15€
Tuna belly supplement

Ensaladilla con gambas al ajillo 🇮🇪 🇮🇪 8€ 12€
Potato and garlic shrimp salad

Anchoas del Cantábrico 🇮🇪 15€
Cantabrian anchovies

CALIENTES | HOT

Croquetas melosas de langosta 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 10€ 15€
Mellow lobster croquettes

Croquetas caseras de aile y piñones 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 8€ 12€
Home-made poultry and pine nuts croquettes

Rabas de calamar fritas a la andaluza con ali-oli suave 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 8€ 12€
Andalusian-style fried squids with ali-oli sauce

Dulpe, patatas, pimentón ahumado y sal Maldon 🇮🇪 🇮🇪 22€
Octopus, potatoes, smoked paprika and Maldon salt

Alcachofas confitadas con gambón y vinagreta de pistachos 🇮🇪 🇮🇪 🇮🇪 18€
Candied artichokes with prawns and pistachio vinaigrette

Chipirones a la plancha con patatitas y refrito de ajos 🇮🇪 16€
Grilled cuttlefish with potatoes and garlic

ENTRANTES | STARTERS

Valenciana* Por encargo <i>On request</i>	17€
Pollo, conejo, verduras y caracoles <i>Chicken, rabbit, vegetables and snails</i>	
Verduras de Temporada con Costilla de Cerdo 🍷	14€
Verduritas de la huerta y costilla de cerdo <i>Garden vegetables and pork ribs</i>	
Boletus y Alcachofas 🍷	15€
<i>Boletus and artichokes</i>	
Pato, Boletus y Foie 🍷	22€
<i>Duck confit, boletus and foie</i>	
Verduras de Temporada 🍷	12€
Lo mejor de la huerta <i>Garden seasonal vegetables</i>	
Señoret 🍷🍷🍷	15€
Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice (without shells)</i>	
Marisco 🍷🍷🍷	18€
Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón <i>Shellfish rice</i>	



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*

Precio por persona | *Price per person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*

ARROCES EN PAELLA | PAELLA RICE

<p>Negro 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood black rice</i></p>	16€
<p>Negro con Carabineros 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Calamar, cazón, cola de gambón y carabineros <i>Seafood black rice with scarlett shrimps</i></p>	22€
<p>Roja 🍷🍷🍷</p> <p>Carabinero, calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice with scarlett shrimps</i></p>	20€
<p>Bogavante 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Bogavante, cazón y cola de gambón <i>Lobster paella</i></p>	24€
<p>Choco con Verduras de temporada 🍷🍷🍷</p> <p>Choco, verduras y cola de gambón <i>Squid, vegetables and prawn tail</i></p>	14€
<p>Pollo y Verduras al estilo valenciano 🍷</p> <p>Verduras de la huerta y muslo de pollo <i>Vegetables and chicken thigh</i></p>	14€
<p>Presa ibérica y Verduritas 🍷</p> <p><i>Iberian pork and seasonal vegetables</i></p>	15€



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*

Precio por persona | *Price per person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*

ARROCES EN PAELLA | PAELLA RICE

Señoret 🍷🍷🍷	15€
Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice (without shells)</i>	
Marisco 🍷🍷🍷	18€
Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón <i>Shellfish rice</i>	
Boletus y Alcachofas 🍷	15€
<i>Boletus and artichokes</i>	
Boqavante 🍷🍷🍷🍷	24€
Bogavante, cazón y cola de gambón <i>Lobster paella</i>	
Rabo de Toro 🍷🍷	19€
Rabo de toro guisado y deshuesado <i>Stewed oxtail</i>	
Pato, Boletus y Foie 🍷	22€
<i>Duck confit, boletus and foie</i>	
Conejo, Setas y Caracoles 🍷	17€
<i>Rabbit, mushrooms and snails</i>	



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*

Precio por persona | *Price per person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*



Fideuá Clásica 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 13€

Cebolla, calamar, cazón y cola de gambón
Onion, squid, dogfish and king prawn tail

Fideuá Negra 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 13€

Cebolla, calamar, cazón, cola de gambón y tinta de calamar
Onion, squid, dogfish, king prawn tail and squid ink

Fideuá de Verduras 🍷🍷🍷 12€

Verduritas de huerta
Garden seasonal vegetables

Fideuá de Pato, Boletus y Foie 🍷🍷🍷 20€

Pato confitado, boletus edulis y foie
Duck confit, boletus and foie

Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons* 🍷 Precio por persona | *Price per person*
Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*



Lubina Salvaje 🍷🍷 20€

A la plancha con un puré de patata trufado y verduritas salteadas al wok
Grilled wild seabass with truffle mashed potatoes and vegetables stir fry

Lomo de Bacalao 🍷🍷 18€

Al horno con ali oli gratinado y ceps confitados
Oven-baked with fillet topped with ali oli gratin and candied ceps



Presal Ibérica 🍷 19€


Presal Ibérica cocinada durante 8 horas con patatas confitadas y reducción de Oporto
Iberian pork fillet cooked at low temperature with glazed potatoes and Porto reduction

Solomillo de Buey 24€

Con una emulsión de hongos, patatas avainilladas y pimientos del Padrón
Roasted beef tenderloin with mushroom emulsion and vanilla potatoes and Padron peppers

- Coulant de chocolate 🍫🍌🍷🍷
 con crema de canela y helado de chocolate blanco
Chocolate coulant with cinnamon and white chocolate ice cream 6€
- Tarta de queso 🍷🍌🍷
 hecha en casa con frutos rojos y helado de Baileys
Homemade cheesecake with red berries and Baileys ice cream 6€
- Recuerdos del pan con chocolate con emulsión de mango 🍷🍌🍷
Chocolate mousse with bread and mango coulis 6€
- Mango con helado de coco y crumble de naranja 🍷🍌🍷
Mango with coconut ice cream and orange crumble 6€
- Ensalada de frutas naturales
 Fruta de temporada preparada con sorbete de mojito
Fresh fruit salad with mojito sorbet 6€

ALÉRGENOS | ALLERGENS

- | | |
|--|--|
|  CEREALES CON GLUTEN GLUTEN WHEAT |  CACAHUETES PEANUTS |
|  CRUSTÁCEO CRUSTACEAN |  SOJA SOYA |
|  HUEVO EGG |  LACTOSA LACTOSE |
|  APIO CELERY |  PESCADO FISH |
|  MOSTAZA MUSTARD |  FRUTOS SECOS NUTS |
|  SÉSAMO SESAME |  SULFITOS SULPHUR DIOXIDE |
|  ALTRAMUZ LUPIN |  MOLUSCOS MOLLUSCS |