



**AARROZANTE**  
LA CASA DEL ARROZ

**RESERVAS | BOOK YOUR TABLE**

**Tel.: +34 954 645 254**

## ENTRANTES | STARTERS

COPA DE GAZPACHO Gazpacho Cup	6€
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR Prawn salad	9€
PAPAS ALIÑADAS CON CEBOLLA Y MELVA Potato dressing with tender onion and tuna	10€
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO Iberian Ham D.O. and spanish cheese	19€
SELECCIÓN DE CROQUETAS Croquettes	9€
TORTILLITAS DE CAMARÓN Andalusian shrimp fritters	8€
ADOBO SEVILLANO Fried marinated dogfish	8€

## MAR Y TIERRA | FISH & MEAT

BACALAO A LA LIVORNESA Sea cod with tomatoes and olives	16€
LOMO DE LUBINA ASADA CON VERDURAS SALTEADAS Sea bass with sauteed vegetables	15€
CARRILLERA IBÉRICA CON SALSAS OPORTO Iberian cheek with Oporto sauce	14€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON PATATAS MORTERO Beef tenderloin with potatoes	18€

## MENÚ INFANTIL | CHILDREN´S MENÚ

PECHUGA DE POLLO CON PATATAS FRITAS Grilled chicken breast with french fries	6€
PASTA CON SALSAS DE TOMATE Y QUESO RALLADO Pasta with tomato sauce and grated cheese	6€

Servicio, pan y picos: 1,50€ por persona

Service, bread and sticks: 1,50€/pax.

Arroces y fideuá: Mínimo 2 personas. Precios por persona

Paella and fideuá: Min. 2 people. Price per person

IVA incluido | VAT included

## ARROCES | PAELLA

A BANDA. Calamares Squids paella	14€
NEGRO Seafood black paella	15€
SENYORET Calamares, cazón y cola de gambón Squids, dogfish and peeled shrimp	15€
VERDURAS DE TEMPORADA Seasonal vegetables paella	14€
VERDURAS DE TEMPORADA CON POLLO Vegetable and chicken paella	14,5€
BOLETUS CON PATO Y FOIE Boletus paella with duck and foie	19€
BOGAVANTE Lobster paella	28€
CARABINEROS Red prawns paella	26€

## ARROZ CALDOSO | MELOW SPECIALITIES

BOGAVANTE Lobster paella	30€
CARABINEROS Red prawns paella	28€
FIDEUÁ FIDEUÁ	14€
FIDEUÁ CON VERDURAS DE TEMPORADA Fideuá with seasonal vegetables	14,5€

## POSTRES | DESSERTS

BROWNIE CON SU HELADO Brownie and ice cream	6,5€
TARTA DE QUESO Cheesecake	6€
TOCINO DE CIELO CON CREMA DE YOGURTH Caramel custard dessert with yogur	5,5€
LÁMINAS DE FRUTA DE TEMPORADA Seasonal fruits	5,5€

## VINO BLANCO | WHITE WINE

VIÑAS DEL VERO D.O. Somontano	3,5€   17€
CASTILLO DE SAN DIEGO Vino de la tierra de Cádiz	3,5€   18€
ETCÉTERA D.O. Rueda	4€   20€
TERRAS GAUDA D.O. Rías Baixas	24€

## VINO TINTO | RED WINE

BERONIA CRIANZA D.O. Rioja	4€   18€
PROTOS D.O. Ribera de Duero	4,5€   22€
RAMÓN BILBAO D.O. Rioja	4,5€   22€
PRUNO D.O. Ribera del Duero	25€

## VINO ROSADO | WINE ROSÉ

VIÑAS DEL VERO D.O. Somontano	3,5€   18€
----------------------------------	------------

## CERVEZAS | BEER

CRUZCAMPO BARRIL	2,75€
CRUZCAMPO ESPECIAL 33CL	3,5€
CRUZCAMPO SIN 33CL	3,5€
CRUZCAMPO RADLER 33 CL	3,5€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA 33CL	3,5€
HEINEKEN	3,5€

## CAFÉ & BEBIDAS | COFFEE & DRINKS

CAFÉ SOLO   Espresso	2,2€
CAFÉ CAPUCCINO   Capuccino	2,9€
CAFÉ CON LECHE   Coffee with milk	3€
CAFÉ DESCAFEINADO   Decaff. coffee	2,5€
TÉ E INFUSIONES   Teas & Herbal infusions	3€
ZUMO NARANJA NATURAL Natural orange juice	3,5€
ZUMOS   Juices (Manzana, piña, melocotón, tomate) (Apple, pineapple, peach, tomato)	2,5€
AGUA   Natural water	2,75€
AGUA CON GAS 0,5L   Sparkling water	2,75€
AGUA CON GAS PERRIER Sparkling water, Perrier	3,5€