



Menú del Arroz

- El menú se sirve a por mesa completa -

APERITIVO DE LA CASA

DEGUSTACIÓN DE LOS ENTRANTES

CREMA DE TEMPORADA CON ESFERIFICACIÓN DE FRAMBUESA
DONETE DE LONGANIZA DE GRAUS Y SEPIA EN TEMPURA NEGRA
PULPO, PAPADA IBÉRICA Y CAVIAROLI AVOE



EL ARROZ

(A ELEGIR – TERMINADOS A LA BRASA | JOSPER GRILL)

ARROZ DEL SEÑORITO (MARISCO PELADO)
ARROZ DE MAR Y MONTAÑA (CON MORCILLA DE GRAUS Y SEPIA)
ARROZ NEGRO A LA MARINERA
ARROZ DE CEPES (BOLETUS EDULIS) Y FOIE CON AROMA DE TRUFA
ARROZ DE VERDURITAS DE LA HUERTA Y HUEVO A 62°



UN FINAL FELIZ

(A ELEGIR)

COULANT DE CHOCOLATE CON BOMBÓN DE AVELLANA
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CARAMELO



PETIT FOURS DE CHOCOLATES LA OFRENDA

INCLUYE: AGUA, PAN ARTESANO Y 1 CONSUMICIÓN
(COPA DE CERVEZA AMBAR, COPA DE VINO SOMMOS O REFRESCO)

PRECIO: 38 EUROS, IVA INCLUIDO

ENVASES PARA LLEVAR OBLIGATORIO COBRAR POR LEY 7/2022 DE 8 DE ABRIL | 0,50€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES