

ARROZEO

2-3 Personas 4-5 Personas 6-7 Personas

Paella de marisco



50€ 85€ 115€

Arroz elaborado a base de caldo de marisco y una salmorreta casera, con almejas, chipirones, langostinos y mejillones.

(También en versión Fideuá)*

Paella mixta



50€ 85€ 115€

Arroz elaborado con nuestro sofrito de verduras, caldo de pescado de roca y marisco, pollo de corral, mejillones, langostinos y chipirones.

(También en versión Fideuá)*

Arroz negro



50€ 85€ 115€

Arroz elaborado en un fumet de marisco y tinta de sepia natural, con almejas, chipirones y langostinos.

(También en versión Fideuá)*

Arroz con bogavante



65€ 120€ 170€

Arroz elaborado con nuestro caldo especial de gamba roja, salmorreta, langostinos y bogavante.

Arroz del señorito



55€ 95€ 130€

Arroz elaborado con caldo de marisco y pescado de roca, salmorreta casera, pulpo, chipirones y langostinos. ¡No te mancharás las manos!

Arroz de costillas y setas

50€ 85€ 115€

Arroz elaborado a base de caldo de carne casero, con costillas ibéricas cocinadas a baja temperatura y un surtido de setas.

Arroz de pollo rustido y verduras

50€ 85€ 115€

Arroz elaborado en fondo de ave y verduras 100% naturales, con nuestro pollo tostado a fuego lento, alcachofas y judías verdes.

Arroz de verduras y setas



50€ 85€ 115€

Arroz elaborado con nuestro sofrito y caldo de verduras natural, con alcachofas, judías verdes y surtido de setas. ¡100% vegano!

*Las fideuás CONTIENEN GLUTEN.

Todos nuestros arroces son SIN GLUTEN.

¡Pregunta por nuestros distintos tipos de alioli!

PICOTEO

2-3 Personas 4-5 Personas

ENSALADAS

Ensalada de burrata



15€ -

Ensaladilla rusa



12€ -

TABLAS

Ibéricos

19€ 28€

Quesos



19€ 28€

Ahumados



19€ 28€

Tabla mixta (ibéricos y quesos)



22€ 32€

CAZUELITAS

Mejillones a la crema



15€ -

Albóndigas en salsa verde



18€ -

Gambas al ajillo



18€ -

POSTRES

Coulant de chocolate



6€

Coulant de queso manchego



6€

Tarta de queso



6€

Síguenos
@ferroz_arroceria

arroceriaferroz.es
(+34) 613 394 028

