

The background of the entire image is a clear, vibrant blue-green water with a school of white fish swimming in various directions. The fish are simple, stylized shapes, creating a sense of movement and depth. The text is overlaid on the upper portion of the image.

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

## FRÍOS | COLD

		
Tabla de quesos artesanos de Granada 🇮🇪 🇵🇸 (Las RRR, Montefrío, Los Teatinos al pimentón y al tomillo) Selection of artisan cheeses from Granada (Las RRR, Montefrío and Los Teatinos)	10€	18€
Jamón ibérico acompañado de pan cristal, tomate rallado y AOVE 🇵🇸 🇮🇪		24€
Aguacate, tomate raf, ventresca de atún y AOVE 🇵🇸		12€
Ensalada de queso de cabra y piñones con vinagreta de miel y mostaza 🇮🇪 🇵🇸 🇮🇪 🇵🇸		12€
Salmorejo con perdiz escabechada 🇵🇸 🇮🇪		10€
Papas aliñadas con cebolleta fresca y vinagreta de Jerez 🇮🇪	8€	12€
Con suplemento ventresca de atún 🇵🇸	10€	15€
Ensaladilla con gambas al ajillo 🇵🇸 🇮🇪	8€	12€
Anchoas del Cantábrico 🇵🇸		15€
<b>CALIENTES   HOT</b>		
Croquetas melosas de langosta 🇵🇸 🇮🇪 🇵🇸 🇮🇪 🇵🇸	10€	15€
Croquetas caseras de aile y piñones 🇵🇸 🇮🇪 🇵🇸 🇮🇪	8€	12€
Rabas de calamar fritas a la andaluza con ali-oli suave 🇵🇸 🇮🇪 🇵🇸	8€	12€
Dulce de papas, patatas, pimentón ahumado y sal Maldon 🇵🇸 🇮🇪		22€
Alcachofas confitadas con gambón y vinagreta de pistachos 🇵🇸 🇮🇪 🇵🇸		18€
Chipirones a la plancha con patatitas y refrito de ajos 🇵🇸		16€

## ENTRANTES | STARTERS

<p>Señoret 🍷🍷🍷</p> <p>Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice (without shells)</i></p>	16€
<p>Marisco 🍷🍷🍷</p> <p>Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón <i>Shellfish rice</i></p>	20€
<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>	24€
<p>Roja 🍷🍷🍷</p> <p>Carabinero, calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice with scarlett shrimps</i></p>	24€
<p>Bogavante 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Bogavante, cazón y cola de gambón <i>Lobster paella</i></p>	28€
<p>Choco con verduras de temporada 🍷🍷🍷</p> <p>Choco, verduras y cola de gambón <i>Squid, vegetables and prawn tail</i></p>	16€



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

Verduras de temporada 🌱 Lo mejor de la huerta <i>Garden seasonal vegetables</i>	14€
Verduras de temporada con costilla de cerdo 🌱 Verduritas de la huerta y costilla de cerdo <i>Garden vegetables and pork ribs</i>	15€
Pollo y verduras al estilo valenciano 🌱 Verduritas de la huerta y muslo de pollo <i>Vegetables and chicken thigh</i>	15€
Boletus y alcachofas 🌱 <i>Boletus and artichokes</i>	16€
Presa ibérica y verduras 🌱 <i>Iberian pork and seasonal vegetables</i>	18€
Dato, boletus y foie 🌱 <i>Duck confit, boletus and foie</i>	22€
Valenciana* Por encargo   <i>On request</i> Pollo, conejo, verduras y caracoles <i>Chicken, rabbit, vegetables and snails</i>	18€



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 🍷🍷🍷	16€
Calamar, cazón y cola de gambón <i>Seafood rice (without shells)</i>	
Marisco 🍷🍷🍷	20€
Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón <i>Shellfish rice</i>	
Boletus y Alcachofas 🍷	16€
<i>Boletus and artichokes</i>	
Boqailante 🍷🍷🍷🍷	28€
Bogavante, cazón y cola de gambón <i>Lobster paella</i>	
Rabo de Toro 🍷🍷	20€
Rabo de toro guisado y deshuesado <i>Stewed oxtail</i>	
Dato, 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 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 16€

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

Fideuá Negra 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 16€

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

Fideuá de Verduras 🍷🍷🍷 14€

Verduras de huerta  
*Garden seasonal vegetables*

Fideuá de Pato, Boletus y Foie 🍷🍷🍷 22€

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 con fillet topped with ali oli gratin and candied ceps*



Presa Ibérica 🍷 19€

Presa 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 pepers*

<p><i>Coulant de chocolate</i> 🍫🍌🍷🍷</p> <p>con crema de canela y helado de chocolate blanco</p> <p><i>Chocolate coulant with cinnamon and white chocolate ice cream</i></p>	7€
<p><i>Tarta de queso</i> 🍷🍌🍷</p> <p>hecha en casa con frutos rojos y helado de Baileys</p> <p><i>Homemade cheesecake with red berries and Baileys ice cream</i></p>	7€
<p><i>Recuerdos del pan con chocolate con emulsión de mango</i> 🍷🍌🍷</p> <p><i>Chocolate mousse with bread and mango coulis</i></p>	6€
<p><i>Mango con helado de coco y crumble de naranja</i> 🍷🍌🍷</p> <p><i>Mango with coconut ice cream and orange crumble</i></p>	6€
<p><i>Ensalada de frutas naturales</i></p> <p>Fruta de temporada preparada con sorbete de mojito</p> <p><i>Fresh fruit salad with mojito sorbet</i></p>	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