




# ES ARROZ

P.v.p. (Precio por ración en €)	Local	Domicilio		Local	Domicilio	
<b>ARROZ DEL SENYORET</b> Elaborado con el sofrito especial de la casa, caldo de pescado de roca, gambas peladas y trocitos de calamar	14	15,5	  	<b>ARROZ DE COSTILLAS</b> Nuestro arroz más sabroso con caldo de carne, tiernas costillas de cerdo, garbanzos y salmorreta de ñora	13,515	
<b>ARROZ DE GAMBA ROJA Y MERLUZA</b> El sabor único de la gamba roja acompañado de un caldo de pescado de roca, con ese toque especial de la mejor merluza	15,5	17	  	<b>ARROZ DE POLLO Y BOLETUS</b> Elaborado con tiernos contramuslos de pollo deshuesados, caldo de carne, boletus edulis con un toque final de aceite de trufa blanca y romero	1415,5	
<b>ARROZ NEGRO</b> Un clásico con nuestro toque. Caldo de pescado de roca, salmorreta de ñora, almejas y trocitos de calamar en su propia tinta	13,5	15	   	<b>ARROZ AL HORNO</b> Sofrito especial de cocido, con tiernos contramuslos deshuesados de pollo y con garbanzos	12,514	
<b>ARROZ DE LA ABUELA</b> Con el sofrito especial de la abuela, contramuslos deshuesados de pollo y pimientos verdes	13,5	15		<b>ARROZ MONTAÑES</b> Con caldo casero de carne, costillas tiernas de cerdo, mezcla de setas y habitas baby, con un toque final de romero	1415,5	
<b>ARROZ DE RABO DE TORO</b> Una de nuestras recetas más originales, con rabo de toro deshuesado preparado con vino tinto, caldo de carne y pimientos rojos asados en tiras	14	15,5		<b>ARROZ DE PULPO Y AJOS</b> Nuestro arroz más especial con caldo de pescado de roca, salmorreta de ñora, salteado de ajos tiernos y el mejor pulpo gallego	15,517	  
<b>ARROZ DE VERDURAS</b> Nuestro sofrito especial de la casa, con verduras naturales de temporada	12,5	14		<b>EXTRAS</b> Tarrina Ali Oli, 130 mg Vino tinto D.O. La Mancha Vino blanco D.O. La Mancha Miguelitos chocolate blanco Miguelitos chocolate negro	Precio/unidad 3 12 9 9 9	

Fianza de **10€ en efectivo**, devuelta a la recepción de la paellera. Sábados y domingos de **12 a 15:30h.**

Tamaño de paelleras: 40cm para 2 raciones, 45 para 3 raciones y 50 cm para 4 raciones.

Envío a domicilio en: **Ensanche de Vallecas (28051) y Villa de Vallecas - Santa Eugenia (28031).**



# ES ARROZ

Pedido mínimo 2 raciones. Para cualquier consulta: [info@esarroz.es](mailto:info@esarroz.es)

SIMBOLOGÍA ALERGENOS:



PESCADO



APIO



CRUSTÁCEOS



LACTEOS