



































P.v.p. (Precio por ración en €)	Local	Domicilio		Local	Domicilio
ARROZ DEL SENYORET Elaborado con el sofrito especial de la casa, caldo de pescado de roca, gambas peladas y trocitos de calamar	14  	15,5 	ARROZ DE COSTILLAS Nuestro arroz más sabroso con caldo de carne, tiernas costillas de cerdo, garbanzos y salmorreta de ñora	14  	15,5 
ARROZ DE GAMBA ROJA Y MERLUZA 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 	ARROZ DE POLLO Y BOLETUS Elaborado con tiernos contramuslos de pollo deshuesados, caldo de carne, boletus edulis con un toque final de aceite de trufa blanca y romero	14  	15,5
ARROZ NEGRO 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  	ARROZ AL HORNO Sofrito especial de cocido, con tiernos contramuslos deshuesados de pollo y con garbanzos	12,5  	14 
ARROZ DE LA ABUELA Con el sofrito especial de la abuela, contramuslos deshuesados de pollo y pimientos verdes	14  	15,5 	ARROZ MONTAÑES Con caldo casero de carne, costillas tiernas de cerdo, mezcla de setas y habitas baby, con un toque final de romero	14  	15,5 
ARROZ DE RABO DE TORO 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 	ARROZ DE PULPO Y AJOS Nuestro arroz más especial con caldo de pescado de roca, salmorreta de ñora, salteado de ajos tiernos y el mejor pulpo gallego	15,5  	17 
ARROZ DE VERDURAS Nuestro sofrito especial de la casa, con verduras naturales de temporada	12,5  	14 	EXTRAS	Precio/unidad	
			Tarrina Ali Oli, 130 mg	3	
			Vino tinto D.O. La Mancha	12	
			Vino blanco D.O. La Mancha	9	
			Miguelitos chocolate blanco	9	
			Miguelitos chocolate negro	9	

Fianza de **10€ en efectivo** por paellera. Devuelta a su recepción en horario de sábados y domingos de **12 a 15:30h**.

Pedido mínimo 2 raciones.

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)**.

Para cualquier consulta: info@esarroz.es



ES ARROZ

SIMBOLOGÍA ALERGENOS:

