

ARROSSOS

Minim per a 2 persones
i de recollida al nostre local de
Llorenç del Penedès

654 70 57 14
658 88 16 65



Arròs d' ànec rostit del penedès i bolets ..11,00€/racció
Bolets variats confitats en oli; moixernó, cep sec i fresc, taronja

Arròs de bolets i Foie14,00€/racció
Bolets variats confitats en oli; xampinyó salvatge, cep fresc, cep sec
rossinyols, foie fresc i foie micuit d'elaboració pròpia

Arròs negre, poca tinta amb sèpia bruta ..13,00€/racció
Carxofa, sofregit confitat de ceba poc tomàquet, suau all i oli,
sèpia i calamarçó brut i de platja i gamba vermella

Arròs del Senyoret Típic d' Alacant..... 13,00€/racció-----

Rap, calamarçó i sèpia bruta de platja, gamba llagostinera
llagostí, musclos i Salmorreta(sofregit amb nyora típic Alacantí)

Arròs de bacallà gratinat i peu de porc.....10,00€/racció
Típic català, sec, amb bacalla llom gratinat i ventre confitat
, boletets, per rematar-ho peu de porc sense os i cruixent

Rossejat de fideus (Fideuà d' aquí)..... .. 10,00€/racció
Sèpia confitada i calamarçons, gamba vermella 2 unitats x racció
all i oli

Arròs mixt (la paella que fem aquí)..... ..11,00€/racció
Costelló de porc, pollastre, calamar, carxofa, gamba llagostinera
escamarlanet i musclos

Arròs de calamarçons amb ,romesco11,00€/racció
Calamarçons, ceba confitada, arròs, romesco i un bon fumet

Arròs d' hortalisses i xips de carxofa9,00€/racció
Bergínia, carabassó, pastanaga, ceba, all, xampinyó, carxofa
tomàquet, pebrod verd i vermell. **Vegà**

Arròs sucarrat de calamarçons, carpaccio gamba
i escamarlans amb llimona verda..... 15,00€/racció-----
Calamarçons estofats al vi negre Penedès, carpaccio gamba
llagostinera pel damunt, escamarlans i punt de maionesa llimona verda

Arròs de POP a la Gallega i Gamba 17,00€/racció
Cua de gamba Llagostinera i llagosti, pop del cantàbric escaldat
pebre vermell, all i julivert + una pota de pop per persona

Arròs de Calçots i Heura11,00€/racció **Vegà**
Calçot a la brasa, carxofa, ceba confitada i Heura Brasa

Arròs melós de llamàntol i sepia estofada15,00€/racció
½ llamàntol per racció, sepia estofada vi blanc i all i oli sofregit amb ceba

Arròs de calamarçons en la seva tinta, sobrasada
i cansalada de coll ibèrica amb gamba vermella.....12,00€/racció
Calamarçons estofats vi negre i tinta, sofregit confitat de ceba

Arròs sucarradet de pollastre a l' ast (picantó)9,00€/racció
Arròs sec, sucarrat amb brou de pollastre a l'ast, ½ picantó 300gr per pax

Heura es una marca registrada d'una carn vegana feta
amb proteïna de soja, semblant al pollastre

VINS

ONOM d' Alsina&Sardà (blanc, afruitat, macabeu i muscat).....7,00€/bot
ONOM d' Alsina&Sardà (rosat, pinot i cabernet).....7,00€/bot
10000HORES Oliver (xarel.lo passat x barrica).....12,00€/bot
ONOM d' Alsin&Sardà (Negre, fresc i afruitat).....7,00€/Bot
XYZ tridimensional D.O.Montsant Garnatxa syrah.....9,00€/bot



1,00€ més
amb Gamba Vermella

2,00€ més gamba
vermella XL



Rossejat
fideus



Carpaccio amb gamba
vermella

2,00€ més/racc



I també podem fer
Arròs melós
de llamàntol i sepia



Nota:
Arròs Calamarçons
En la seva tinta
Sobrasada
i cansalada de coll
ibèrica