

# Menú Arrozada

## Rice menu

### Entrantes a compartir

### Starters to share

#### SURTIDO DE TOMATES

de colores, con aceitunas negras,  
vinagreta de Pedro Ximénez y aceite de  
albahaca

*Selection of colorful tomatoes with black  
olives, Pedro Ximenez vinaigrette and  
basil oil*

#### CROQUETAS CASERAS

de chipirones en su tinta sobre alga  
wakame y alioli de soja gratinada

*Homemade cuttlefish croquettes  
in its ink on seaweed wakame and  
gratin soy alioli*

### Principal (a elegir, dos personas)

### Main (to choose, two people)

#### ARROZ SECO DE SEPIONET

con alcachofas y ajos tiernos

*Dry sepionet rice, artichokes and  
spring garlic*

#### ARROZ DEL "SENYORET"

con gambones

*"Senyoret" rice with prawns*



### Postre - Dessert

#### TORRIJA DE BRIOCHE

emborrachada con crema inglesa  
a la naranja caramelizada  
helado de leche merengada

*"Torrija" of brioche bread  
with caramelized orange custard  
and meringue milk ice cream*

### Bodega - Cellar



#### Vino Blanco - White Wine

"Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga

#### Vino Tinto - Red Wine

"Descalzos Viejos" D.O. Sierra de Málaga

Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café e infusiones

*Coffee and infusions*

**Precio por persona 45€**  
**Price per person**

(10% IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED)

Mínimo 2 personas - Minimum 2 people

Solo disponible en horario de almuerzo

*Only available at lunch time*