

II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS ARROCES VALENCIANOS

Del 17 al 23 de marzo

En colaboración con el Restaurante Espolín de Valencia



II GASTRONOMIC DAYS OF VALENCIAN RICE

From March 17 to 23

With the collaboration of the Espolín Restaurant in Valencia

40€

POR PERSONA
SIN BODEGA

50€

POR PERSONA
CON BODEGA

MENÚ | MENU

ENTRANTES A COMPARTIR *APPETIZERS TO SHARE*

Croquetas de bacalao sobre pomada de naranja
Cod croquettes on orange cream

Escalivada de verduras asadas con ventresca de atún
aliñado con vinagreta de Jerez
*Escalivada of roasted vegetables with tuna belly
seasoned with vinaigrette of Jerez wine*

SELECCIÓN DE ARROCES (A ELEGIR PARA DOS PERSONAS) *SELECTION OF RICE DISHES (TO CHOOSE FOR TWO PEOPLE)*

Arroz meloso de pluma ibérica con espárragos trigueros y verduras
Mellow Iberian pork rice with wild asparagus and vegetables

Arroz seco de sepionet, chocos, alcachofas y ajos tiernos
Dry sepionet rice, cuttlefish, artichokes and spring garlic

Arroz del "Senyoret" con gambones
"Senyoret" rice with prawns

POSTRE *DESSERT*

Tartaleta de vainilla con crema de naranja,
helado de leche merengada y salsa de caramelo salado
*Vanilla tartlet with orange cream and
meringue milk ice cream and salted caramel sauce*

Agua de Valencia
Valencian water

BODEGA *CELLAR*

Agua, cerveza y refrescos | *Water, beer and soft drinks*
Vino blanco Mala Vida Blanco 2023 D.O. Valencia
Vino tinto Celler del Roure Santpere 2021 D.O. Valencia
Café e infusiones | *Coffee and infusions*

Información y reservas / For more information:

Tel.: 952 87 12 40 | Whatsapp: 660 15 11 68

Mail: reservas@restaurante-azahar.com

Web: ebocarestaurants.com/restaurantes/azahar/

Ubicación: Hotel Catalonia Reina Victoria

Calle Jerez, 25 | 29400 Ronda

