

### *Menú Arroces*

#### *El Picoteo*

*La sobrasada casera con pan tostado*  
*Fideos de Emmental con jamón ahumado y tapenitas*  
*El paté de la casa*  
*Salmón marinado al eneldo*  
*Perdices de lechuguitas con*  
*Tomates de nuestra huerta, tallos, tápenas y cebolletas*

#### *La Comida*

- \*Arroz y Campo (conejo con serranas) – 38€*
- \*Arroz y Huerta (verduras) – 37€*
- \*Arroz y Mar (pescado y marisco) – 38€*
- \*Arroz y Ave (arroz y perdiz al foie) – 40€*
- \* Arroz y Pollo Campero – 37€*
- \* Arroz de Costillejas y Magra de cerdo – 37€*
  - \* Arroz Negro – 40€*
  - \* Arroz y Chato Murciano – 40€*

#### *El Postre*

*Variedad de frutas de temporada y tartas artesanas*  
*Café de puchero y Bizcocho con chocolate*

#### *La Bodega*

*Cerveza, agua, Vino de la Tierra y Refrescos*

#### **POLITICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN**

- *(\*) A elegir previo encargo (Mínimo 2 Personas y máximo 2 tipos arroz).*
- *El picoteo puede variar dependiendo del día.*
- ***Importante: Es necesario informar de intolerancias y alergias para adaptar el menú.***
- *Este menú tendrá un suplemento de 4,00 € con servicio de sidra y cava.*
- *Servicio de copas en barra exterior si las condiciones lo permiten.*
- *Copas a partir de 7 euros. Se podrán adquirir paquetes completos de 50 copas a un precio de 6 euros por copa (marcas estándar).*
- *Hora de cierre las 19:45 (viernes, sábado, domingo y festivos).*
- *Para reservas a partir de 12 personas será necesaria una entrega a cuenta de un 30% aprox.*
- *Se realizará el cobro de la totalidad de la reserva, salvo cambios con 48 horas de antelación (imprescindible número exacto de comensales).*