



FINDE DE ARROZADA RICE WEEKEND

AL CENTRO DE LA MESA TO SHARE

Ensalada de tomate, cebolla fresca y vinagreta de jengibre marinado
Tomato, fresh onion and marinated ginger vinaigrette salad

Croquetas de jamón ibérico
Creamy ham croquetas

Cazuela de mejillones gratinados sobre salsa brava de tomate
Mussel casserole au gratin on tomato brava sauce

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz (Sugerencia del chef)
Chef's recommendation rice

POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (TO SHARE)

Brownie fondant de chocolate y helado de vainilla
Chocolate brownie and vanilla ice cream

35€
(30€ socios / members)

*Sábados y domingos al mediodía
*Saturdays and Sundays at noon





FINDE DE ARROZADA REIS-WOCHENENDE

AL CENTRO DE LA MESA VORSPEISEN

Ensalada de tomate, cebolla fresca y vinagreta de jengibre marinado
Salat mit Tomate, frischen Zwiebeln und mariniertem Ingwer in Vinaigrette

Croquetas de jamón ibérico
Cremige Schinkenkroketten

Cazuela de mejillones gratinados sobre salsa brava de tomate
Gratinierter Muschelaufauf auf Tomaten-Brava-Sauce

PRINCIPAL HAUPTSPEISE

Arroz (Sugerencia del chef)
Reis (Vorschlag des Küchenchefs)

POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (ZUM TEILEN)

Brownie fondant de chocolate y helado de vainilla
Schokoladenfondant-Brownie mit Vanilleeis

35€
(30€ socios / members)

*Sábados y domingos al mediodía
*Samstags und sonntags zur Mittagszeit

