

· DE MIL ARROCES ·

ARROZ GOURMET HOMEMADE

LA VALENCIANA 16,00 €/persona

*Arroz tradicional a base de pollo, conejo y judías verdes.
Con nuestro sofrito casero y su caldo natural de pollo.*

16,00 €/persona DE VERDURAS

*Arroz 100% vegetariano. Compuesto de 8 verduras
de temporada y su caldo casero.*

ALCACHOFAS Y SHIITAKES 16,00 €/persona

*Arroz realizado con alcachofas y setas shiitakes confitadas
con nuestra salmorreta casera y caldo de verduras.*

17,00 €/persona ARROZ NEGRO

*Un clásico de Alicante con trocitos de chipirón.
Un arroz "top" para compartir.*

ARROZ A BANDA 18,00 €/persona

*Un clásico de nuestro recetario. Con su caldo de pescado de roca
y trocitos de chipirón y gambón. Sabor mediterráneo en estado puro.*

22,00 €/persona PAELLA DE MARISCO

*La receta de la abuela. Con su caldo casero de pescado acompañado
de chipirón, rape, gambón y mejillón. La paella de los domingos.*

CALDOSO DE MARISCO 22,00 €/persona

*Nuestra paella de marisco con su caldo casero de pescado y acompañado
de chipirón, rape, gambón y mejillón. La receta de la abuela.*

· DE MIL ARROCES ·

ARROZ GOURMET HOMEMADE

EL DEL SEÑORITO 30,00 €/persona

*Un homenaje al arroz a banda con nuestro toque canalla.
Codos de bogavante peladitos y trocitos de chipirón.*

30,00 €/persona CALDOSITO DE BOGAVANTE AL SEÑORET

*El preferido de muchos de nuestros clientes. Caldo de caldero
acompañado de chipirón y la magia del bogavante.*

ARROZ DE CARABINEROS 33,00 €/persona

*Arroz tradicional acompañado de trocitos de chipirón y carabinero.
Puro sabor a mar.*

20,00 €/persona PRESA IBÉRICA Y HONGOS

*Arroz tradicional a base de presa ibérica,
hongos salteados y su caldo casero de carne.*

PULPO Y PANCETA 24,00 €/persona

*Arroz de tierra y mar con panceta de cerdo ahumada y pulpo
cocinado a baja temperatura. Una explosión de sabores.*

24,00 €/persona COSTILLA DE CERDO IBÉRICA Y CHAMPIÑÓN

*Arroz acompañado de sabrosa costilla de cerdo ibérica a baja
temperatura y champiñones salteados.*

CALDOSO DE RABO DE RES 24,00 €/persona

*Arroz elaborado con guiso de rabo de res acompañado
de su propio caldo y nuestro toque canalla.*

· DE MIL ARROCES ·

ARROZ GOURMET HOMEMADE

¿Cómo hago un pedido?

Por el teléfono 652 944 794
los sábados, domingos y festivos.

¿Para cuántos, cómo y dónde?

A partir de 4 personas.

Los pagos se hacen por Bizum, transferencia o tarjeta. La fianza de la paellera son 20€.

Los horarios de recogida en el local son:

13:30 - 14:00 - 14:30 - 15:00 - 15:30

en la calle Olaguibel 56 de Vitoria-Gasteiz.

¿Cuándo y dónde la devuelvo?

Puedes dejarnos la paellera cualquier día de la semana en el buzón de nuestro local (máx. 15 días).

Y te devolveremos la fianza por Bizum.

¿Entre semana puedo?

De lunes a viernes hacemos encargos a partir de 4 personas.