



BARRA FRÍA

BOTE DE OLIVAS CRUIX	3,5
TOMATES ESCABECHE	7
ENSALADILLA RUSA	5
ESCALIVADA	7
PAPAS ALIÑÁS	5
HUMUS	5
COGOLLOS CON CÉSAR DE OLIVAS	5
BRAVAS FRÍAS PERÚ	5
ANCHOAS (8u)	7
BOQUERONES (8u)	7
HUEVA DE ATÚN ROJO EN SALAZÓN (50g)	8
MEJILLONES EN ESCABECHE (16u)	7
CREMA DEL DÍA	Consultar

BARRA CALIENTE (13:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:00)

CROQUETAS PATO PEKIN (4u)	8
BUÑUELOS DE BACALAO (4u)	8
EMPANADA ROSARINA (2u)	8

ARROCES (Min 2 pax) (13:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:00)

PAGA Y SEÑAL DE 5€ (en efectivo) POR LA PAELLA DE ACERO

GAMBAS AL AJILLO	26
LAGRIMA IBERICA	27
ARROZ DE LA HUERTA	27

POSTRES

DÍA TRISTE (Consumir al momento)	5
FLAN	3,5
BROWNIE	3,5
BIZCOCHO DE ACEITE DE LA SIERRA DE ESPADAN	3,5
BORRACHO DE PALO CORTADO	5



NUESTROS PREPARADOS

PIMIENTOS ESCALIVADOS (200g)	6
CINTAS DE CALABACIN (200g)	4
CEBOLLETAS ASADAS (200g)	6
BERENJENA A LA LLAMA (200g)	5
COGOLLOS A LA PARRILLA (200g)	5

PARA FREIR

MASA DE BUÑUELOS (200g)	8
CROQUETAS PARA (Freir) (4u)	8
EMPANADAS ROSARINAS (Freir) (2u)	8

CALDOS

CALDO DE POLLO	4/L
CALDO DE GAMBAS	5/L
CALDO DE PESCADO	4/L



FESTIVAL DE LAS SALSAS

ALIOLI - MERY	2
CESAR DE OLIVAS - HOLANDESA - TANDOORI - MAYO ROCOTO	2,5
AJILLO - PESTO - ROMESCU - HOLANDESA - CREMOSO DE KIMCHEE	3

OTRAS HISTORIAS

MAESTRO ARROCERO EN CASA - Cuéntanos que te gustaría organizar y lo preparamos.	Consultar
PAELLA DE ACERO FUNDIDO PARA 1 PERSONA	6
PAELLA DE ACERO FUNDIDO PARA 2 PERSONAS	8
ACEITE DE OLIVA DE LA SIERRA DE ESPADAN 5 LITROS	30
CUCHARA CRUIX DE MADERA DE OLIVO	10
NUESTRA BODEGA	Consultar

PREPARA TU ARROZ (Elaborar en casa o en el campo)

ARROZ PREELABORADO + INGREDIENTES + CALDO ELIGE ENTRE: GAMBAS AL AJILLO o LÁGRIMA IBÉRICA	13€/PAX
--	---------



PROXIMAMENTE

