

ARROCES | RICES

Paella valenciana de pollo y conejo.

Valencian paella with chicken and rabbit.
14'5€



Arroz o fideuà de muslo de pato, boletus y foie.

Rice or fideuà with duck, boletus and foie.
18€

Arroz de costillas de cerdo, alcachofas y garbanzos.

Rice with pork ribs, artichokes and chickpeas.
17,5€



Arroz caldoso de pollo, garbanzos, brócoli y lascas de foie.

Creamy rice with chicken, chickpeas, broccoli and slivers of foie.
17,5€

Arroz de lomo alto de ternera con alcachofa y boletus.

Rice with beef tenderloin, artichokes and boletus.
21'5€



Paellas de verduras frescas de la tierra.

Paella with freshly grown vegetables.
13€

Paella mixta.

Mixed paella.
16,5€

Paella o fideuà de marisco.

Seafood paella or fideuà.
17,5€

Arroz a banda.

"Arroz a banda".
13€



Arroz de corvina, gambas y mejillones.

Rice with sea bass, mussels and prawns.
21'5€

Arroz negro de sepionets.

Black rice with cuttlefish.
14'5€

Arroz de pulpo de Xàbia con alcachofas y brócoli.

Rice with octopus, from Xabia, artichokes and broccoli.
23€

Arroz caldoso de chipirones, cigalitas y alcachofa.

Creamy rice with cuttlefish, norway lobster and artichoke.
14'5€



Arroz del senyoret con marisco pelado*.

"Senyoret" rice with peeled seafood*.
18€



* Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.

*Prawns are cooked with olive oil and garlic to get the most intense juice possible.

*Precio por persona / Mínimo dos personas.

*Price per person / Minimum 2 persons.