

# menú

## ARROSSER MENU ARROCERO

### ENTRANTS(A TRIAR) ENTRANTES(A ELEGIR)

**Fusta de pernil ibèric i formatge curat**

Fusta de jamón ibérico y queso curado

O

**Cargols a la llauna o en suc**

Caracoles a la llauna o en salsa

Y

**Amanida de formatge de cabra amb bacó cruixent i fruits secs**

Ensalada de queso de cabra con bacon crujiente y frutos secos

O

**Amanida de pernil ibèric i foie**

Ensalada de jamón ibérico y foie

### SEGONS/SEGUNDOS

**Paella marinera**

**Paella de pop i gambes/Paella de pulpo y gambas**

**Arròs negre/Arroz negro**

**Paella de "lagarto" de porc de Palou**

**Paella de presa de porc de Palou/Paella de presa de cerdo de Palou**

**Paella de tallata**

**Arròs vegà/Arroz vegano**

**Arròs melós de cranc blau/Arroz meloso de cangrejo azul**

### VINS/VINOS

#### NEGRES/TINTOS

Sensus d.o. Pla de Bages de bodega Graus de Maians

Marqués del Atrio. Criança d.o. Rioja

Valdevidiero criança d.o. Ribera del Duero (supl. 10,00€)

Cinc Merlot d.o. Pla de Bages bodega Abadal (supl. 10,00€)

#### BLANCS/BLANCOS

Cent-kat. Picapoll de bodega Graus. D.o. Pla de Bages

Alba. Bodega Abadal. D.o. Pla de Bages

Cune verdejo. D.o. Rueda Verdejo

Pazo Rosqueira albariño d.o. Rías Baixas (supl. 9,50€)

Abadal picapoll d.o. Pla de Bages (supl. 10,00€)

### POSTRES

**Flam de la casa/Flan de la casa**

**Púding de la casa/Pudin de la casa**

**Crema catalana**

**Xarrup de llimona/Sorbete de limón**

**Gelat de coco/Helado de coco**

**Coulant amb gelat de vainilla/Coulant con helado de vainilla(supl. 4.00€)**

**PREU PER A 2 PERSONES: 70€**

