

NUESTRO ARROZ OUR RICE

ARROZ DINAMITA

De grano redondo, perlado y corto, esta variedad se caracteriza por su alto contenido en amilosa, su baja adhesividad y su gran consistencia, (dura). La absorción del caldo y sus excelentes resultados lo hacen semejante al Bomba.

With a round, pearly and short grain, this variety is characterized by its high amylose content, its low adhesiveness and its great consistency (hard). The absorption of the broth and its excellent results make it similar to Bomba.

ARROZ DINAMITA GRAN RESERVA

Secado durante 18 meses y pelado al momento, lo que le da frescura al grano y permite alcanzar un mayor grado de almidón y mayor control de movilidad a la hora de cocinarlo. Perfecto para arroces con pescados por su gran absorción de sabor.

Dried for 18 months and peeled at the moment, which gives the grain freshness and allows for a higher degree of starch and greater mobility control when cooking. Perfect for rice dishes with fish due to its great absorption of flavor.

ARROZ CARNAROLI OLD RICE

Semillas importadas del norte de Italia, de la región del Piamonte, y cultivadas en la Albufera de Valencia por nuestros experimentados agricultores.

Seeds imported from northern Italy, from the Piedmont region, and cultivated in the Albufera de Valencia by our experienced farmers.

ARROCES ROYAL

Ventresca de atún con acelgas de la huerta
Tuna belly with chard from the garden

32.00€



T-Bone con pimientos asados a la brasa con foie
T-Bone with grilled peppers with foie gras

34.00€



Bogavante con vino de Jerez
Lobster with Jerez's wine

29.00€



Carabinero en su jugo con caviar de salmón
Scarlet shrimp in its juice with salmon caviar

35.00€



Negro de carabinero en su jugo con caviar de salmón
Black scarlet shrimp in its juice with salmon caviar

35.00€



FIDEUÁ | FIDEUA

Fideuá del Señoret
Classic fideua

18.00€



Fideuá negra
Black fideua (with squid ink)

18.00€



Fideuá roja (gamba roja)
Fideua roja (red shrimp)

23.00€



Fideuá de marisco
Fideua with seafood

21.00€



Fideuá de carabineros
Fideua with scarlet shrimp

26.00€



ARROCES CLÁSICOS, ALICANTINOS Y VALENCIANOS

A banda (con Lubina)
"Arroz a banda"
(fisherman's rice)

18.00€



Señoret (opción ajetes tiernos o alcachofas, según temporada)
"Arroz del Senyoret" with tender garlic or artichokes, according to season (typical from Valencia)

18.00€



Negro del señoret (opción ajetes tiernos o alcachofas, según temporada)
"Black Senyoret" with squid ink tender garlic or artichokes, according to season (typical from Valencia)

19.00€



Arroz con pulpo
Paella with octopus

21.00€



Arroz y mariscos (langostinos tigre, cigala, gambón y mejillón)
Seafood paella (tiger prawns, Norway lobster, clam and mussel prawns)

21.00€



Arroz con gamba roja del mediterráneo
Rice with mediterranean red shrimp

23.00€



Arroz con carabineros (opción negro)
Rice with scarlet shrimp (with squid ink)

26.00€



ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

ARROCES DE VERDURA DE LA HUERTA | RICE AND VEGETABLES

Arroz y verdura del Siete Coronas (variedad de 7 verduras) 16.00€

Paella with vegetables by Siete Coronas (7 types of vegetables)

Arroz y verdura del Siete Coronas con bacalao 17.00€

Paella with vegetables and cod by Siete Coronas



Arroz y verduras con alitas de pollo 14.00€

Paella with vegetables and chicken wings

Arroz con setas-boletus, foie y pato macerado con vino de Jerez 21.00€

Paella with mushrooms-boletus, foie gras and duck macerated with Jerez's wine



Arroz de presa ibérica con boletus y trigueros 19.00€

Paella with loin of iberian pork, boletus and wild mushrooms



Paella valenciana, receta según el concurso de Sueca **(por encargo)** 17.00€

Valencian's Paella, recipe according to the Sueca's contest (under previous request)

ARROCES MELOSOS | SPECIALITIES

Arroz marinero de la bahía 16.00€

"Arroz Cardero" Rice mellow typical from the Mar Menor



Arroz con carabineros 26.00€

Paella with scarlet shrimp



Arroz con bogavante 26.00€

Paella with lobster



Arroz con boletus, foie y pato macerado con vino de Jerez 21.00€

Paella with boletus, foie grass and duck macerated with Jerez's wine



Servicio de pan 1.50€

Bread service

VINOS MARIDAJE | WINE PAIRING

Manzanilla Sanlúcar Barrameda

Oloroso seco

Oloroso dulce

Cava

Blanco albariño

Precio de 2€ + ración de arroz elegida

Price: 2.00€ + serving size of rice choosed

MÍNIMO 2 PERSONAS | MIN. 2 PERSONS

PRECIOS POR PERSONA | PRICE PER PERSON
Máximo 2 tipos de arroz por mesa
Max. 2 differents types of rice per table

PRECIOS CON IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

ENTRANTES | STARTERS

Marinera con anchoa 3.00€
del cantábrico

Mini marinera (russian
salad) with anchovy



Patatas aliñadas con 12.00€
crema de aceite al jerez,
cebolleta tierna y
ventresca de atún

Potatoes seasoned with Jerez
oil cream, spring onion and
tuna belly



Ensaladilla de gambas 12.00€
con mahonesa de vinagre
de reserva

Prawn salad with old
vinegar reserva mayonnaise



Ensalada verde de 13.00€
queso de cabra con
mostaza y miel

Goat's cheese green salad
with mustard and honey



Pimentada asada con mojama 12.00€

Roasted peppers with mojama



Salmorejo cordobés con 10.00€
jamón ibérico y huevo

Cordovan tomato soup with Iberian
ham and egg



Tomate de la huerta 11.00€
con boquerones y
aceitunas negras

Tomato salad with
anchovies and black olives



Mojama de atún con 7.00€
almendras

Tuna mojama with almonds



FRITURAS | FRYING

Duo de croquetas
(gorgonzola y hongos)
Croquettes duo
(gorgonzola and fungi)

3.50€

  

Crujiente de gambón
con mahonesa de curry
Crispy shrimp with
curry mayonnaise

2.50€

  

Boquerones en
tempura, macerados al
limón
Anchovies in tempura
macerated with
lemon

12.00€

 

Gamba de cristal con
pimientos asados y huevo
Crystal prawn with
roasted peppers and egg

16.00€

   

Chipirón a la andaluza
con padrón y ali-oli
cítrico
Andalusian-style baby
squid with peppers and
citrus ali-oli

17.00€

  

Langostinos fritos con
pimientos de padrón
Andalusian-style baby
squid with peppers and
citrus ali-oli

17.00€

  

CAZUELAS | CASSEROLE

Almejas al jerez
con oloroso y
perejil
Clams macerated with
Jerez wine and parsley

18.00€

  

Langostinos con
alcachofas, jamón
ibérico, huevo cuajado
y foie de pato

20.00€

Prawns with artichokes,
iberian ham, curdled egg
and foie grass

     

Huevos a la marinera
(rape, almejas, gamba)
Eggs with monkfish, clams
and shrimps

20.00€

     

Gambones al ajillo
con huevo frito y su
perejil
Garlic prawns with fried egg
and parsley

17.00€

 



MARISCOS PLANCHA | GRILLED SEAFOOD

Gamba roja del 36.00€
mediterráneo

Mediterranean red shrimp



Carabinero XL 38.00€
Scarlet shrimp



Bogavante 400 gr 38.00€
Lobster 400 gr



PESCADOS | FISH

Ventresca de atún con 23.00€
guacamole

Tuna belly with guacamole



Lubina a la Bilbaina con 20.00€
guarnición de verduras

*Sea bass with garlic and
cayenne pepper sauce or
with vegetable garnish*



CARNES | MEAT

Solomillo de ternera 26.00€
Beef steak

Presa ibérica 22.00€
Loin of Iberian pork

Hamburguesa de ternera 17.00€
Beef burger



ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

NIÑOS | KIDS

Spaguetti con 9.50€
tomate y huevo

Spaguetti with tomato and egg



Pollo empanado 9.50€
con patatas fritas

Breaded chicken with french fries



Arroz a la cubana 11.00€
con huevo y tomate

Cuban-style rice with egg and tomato



POSTRES | DESSERTS

Torrija con crema de 7.50€
vainilla y helado de
turrón

French toast with vanilla cream and nougat ice cream



Tarta de queso 6.50€
con frutos rojos

Cheesecake with red berries



Lingote de choco- 7.00€
caramelo y avellana

Choco-caramel and hazelnut ingot



Arroz con leche 5.50€

Rice with milk



Sorbete de mandarina o 6.00€
mango con cava o
vodka

Mandarin or mango sorbet with cava or vodka

Limón de la huerta 9.00€
murciana con tropezones
cítricos

Murcian lemon with citrus stumps



Fruta de temporada 6.00€

Seasonal fruits



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



PRECIOS CON IVA INCLUIDO |
VAT INCLUDED

VINO BLANCO | WHITE WINE

D.O. Cádiz

Barbadillo blanco de Albariza 13.50€

Barbadillo Maestrante semidulce 13.00€

D.O. Albariño

Mar de Frades 32.00€

Terras Gauda 30.00€

D.O. Rueda

Señorío de Nava verdejo 16.00 €

El Perro Verde 25.00€

Jose Pariente 25.00€

D.O. Somontano

Viñas del Vero 14.00€

VINO TINTO | RED WINE

D.O. Jumilla

Juan Gil 4 meses 25.00€

Juan Gil 12 meses 35.00€

D.O. Rioja

Luis Cañas crianza 32.00€

Beronia crianza 21.00 €

Remelluri reserva 48.00€

Ramón Bilbao 25.00€

D.O. Ribera del Duero

Señorío de Nava roble 21.00€

Señorío de Nava crianza 29.00€

Pago de Carraovejas crianza 55.00€

Cepa 21 38.00€

Finca el Empecinado Roble 20.00€

D.O. Yecla

Castaño Monastrell ecológico 24.00€

OTROS | OTHERS

Tinto de verano 3.30€

Red wine & lemonade

Copa de vino 3.00€
(blanco, tinto,
rosado)

*Glass of wine (white,
red, rose)*



VINO ROSADO | ROSE WINE

<i>Mateus Rosé</i>	16.00€
<i>Lambrusco de Monteberein</i>	12.00€

CAVA Y CHAMPAGNE

<i>Juve & Camps reserva Cinta Púrpura</i>	58.00€
<i>Moet Chandon brut Imperial</i>	70.00€

VINO DE JEREZ | JEREZ WINE

<i>Barbadillo Eva</i>	22.00€
<i>Cream Tío Pepe</i>	25.00€

VINO ESPUMOSO | SPARKLING WINE

<i>Barbadillo</i>	21.00€
<i>VI Aire Rosé</i>	38.00€

AGUA Y REFRESCOS | WATER AND SOFT DRINKS

<i>Agua con gas 33 cl Sparkling water 33 cl</i>	2.00€
<i>Agua sin gas 1 L Still water 1 L</i>	3.00€
<i>Refrescos variados Assorted soft drinks</i>	3.30€

CAFÉ E INFUSIONES | COFFEE AND INFUSIONS

<i>Café solo Black coffee</i>	2.00€
<i>Café con leche White coffee</i>	2.30€
<i>Capuccino Capuccino</i>	2.50€
<i>Café Bombón Coffee with condensed milk</i>	2.00€
<i>Belmonte Coffee with a shot of brandy and condensed milk</i>	3.00€
<i>Carajillo Coffee with a shot of brandy</i>	3.00€
<i>Café cortado Coffee with a shot of milk</i>	2.00€
<i>Café americano Long coffee</i>	2.00€
<i>Vaso de leche Glass of milk</i>	2.00€
<i>Infusiones Infusions</i>	2.00€

CERVEZA | BEER

<i>Caña Small beer</i>	3.50€
<i>Clara Beer with a dash of white lemonade</i>	3.00€
<i>Botellín 1/3 Beer 33 cl</i>	3.30€
<i>Botellín 1/3 sin alcohol Alcohol-free beer 33 cl</i>	3.30€
<i>Botellín 1/3 especial Special beer 33 cl</i>	3.50€

