

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 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

- T-Bone con pimientos asados a la brasa con foie 34.00€
T-Bone with grilled peppers with foie gras 
- Bogavante con vino de Jerez 30.00€
Lobster with Jerez's wine     
- Carabinero en su jugo con caviar de salmón 36.00€
Scarlet shrimp in its juice with salmon caviar     
- Negro de carabinero en su jugo con caviar de salmón 36.00€
Black scarlet shrimp in its juice with salmon caviar     

FIDEUÁ | FIDEUA

- Fideuá del Señoret 18.00€
Classic fideua      
- Fideuá negra 18.00€
Black fideua (with squid ink)      
- Fideuá roja (gamba roja) 24.00€
Fideua roja (red shrimp)      
- Fideuá de marisco 22.00€
Fideua with seafood      
- Fideuá de carabineros 27.00€
Fideua with scarlet shrimp      

ARROCES CLÁSICOS, ALICANTINOS Y VALENCIANOS

- A banda (con Dorada) "Arroz a banda" (fisherman's rice) 18.00€
    
- Señoret (opción ajetes tiernos o alcachofas, según temporada) 19.00€
"Arroz del Senyoret" with tender garlic or artichokes, according to season (typical from Valencia)     
- Negro del señoret (opción ajetes tiernos o alcachofas, según temporada) 20.00€
"Black Senyoret" with squid ink tender garlic or artichokes, according to season (typical from Valencia)     
- Arroz con pulpo Paella with octopus 22.00€
    
- Arroz y mariscos (langostinos tigre, cigala, gambón y mejillón) 22.00€
Seafood paella (tiger prawns, Norway lobster, clam and mussel prawns)     
- Arroz con gamba roja del mediterráneo 24.00€
Rice with mediterranean red shrimp     
- Arroz con carabineros (opción negro) 27.00€
Rice with scarlet shrimp (with squid ink)     

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

ARROCES DE VERDURA DE LA HUERTA | RICE AND VEGETABLES

Arroz y verdura del Siete Coronas (variedad de 7 verduras) 17.00€

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

Arroz y verdura del Siete Coronas con bacalao 18.00€

Paella with vegetables and cod by Siete Coronas

Arroz negro con sepia, coliflor rostizada y padrón 19.00€
Black rice with squid ink, cuttlefish, roasted cauliflower and peppers

Arroz con setas-boletus, foie y pato macerado con vino de Jerez 22.00€

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

Arroz de presa ibérica con boletus y trigueros 20.00€

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 17.00€

Rice mellow typical from the Mar Menor

Arroz con carabineros 27.00€
Paella with scarlet shrimp

Arroz con bogavante 27.00€
Paella with lobster

Arroz con boletus, foie y pato macerado con vino de Jerez 22.00€

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 chosen

MÍNIMO 2 PERSONAS | MIN. 2 PERSONS

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

PRECIOS CON IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

ENTRANTES | STARTERS

<p>Marinera con anchoa del cantábrico</p> <p><i>Mini marinera (russian salad) with anchovy</i></p> <p>  </p>	<p>3.50€</p>	<p>Pimentada asada con mojama</p> <p><i>Roasted peppers with mojama</i></p> <p> </p>	<p>13.00€</p>
<p>Patatas aliñadas con crema de aceite al jerez, cebolleta tierna y ventresca de atún</p> <p><i>Potatoes seasoned with Jerez oil cream, spring onion and tuna belly</i></p> <p> </p>	<p>12.00€</p>	<p>Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo</p> <p><i>Cordovan tomato soup with Iberian ham and egg</i></p> <p>  </p>	<p>10.00€</p>
<p>Ensaladilla de gambas con mahonesa de vinagre de reserva</p> <p><i>Prawn salad with old vinegar reserva mayonnaise</i></p> <p>   </p>	<p>13.00€</p>	<p>Tomate de la huerta con boquerones y aceitunas negras</p> <p><i>Tomato salad with anchovies and black olives</i></p> <p> </p>	<p>11.00€</p>
<p>Ensalada verde de queso de cabra con mostaza y miel</p> <p><i>Goat's cheese green salad with mustard and honey</i></p> <p>  </p>	<p>13.00€</p>	<p>Mojama de atún con almendras</p> <p><i>Tuna mojama with almonds</i></p> <p> </p>	<p>9.00€</p>



FRITURAS | FRYING


Croqueta de jamón ibérico con polvo de tomate
Iberian ham croquette with tomato powder

3.50€




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

3.00€




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€



Gambones 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

19.00€




Gambones con alcachofas, jamón ibérico, huevo cuajado y foie de pato
Prawns with artichokes, iberian ham, curdled egg and foie grass

20.00€




Huevo con pimientos ahumados, ajo tierno, jamón ibérico y patatas paja
Egg with smoked peppers, tender garlic, iberian ham and straw potatoes

18.00€




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

17.00€



Salteado de chipirones con habitas baby y alcachofas
Sautéed baby squid with baby broad beans and artichokes

18.00€




MARISCOS PLANCHA | GRILLED SEAFOOD

Gamba roja del mediterráneo 36.00€

Mediterranean red shrimp



Carabinero XL 38.00€

Scarlet shrimp



Bogavante 400 gr 38.00€

Lobster 400 gr



PESCADOS | FISH

Lomo de Dorada a la Bilbaina con guarnición de verduras 20.00€

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



Salmón a la parrilla con soja de cítricos y sésamo 19.00€

Grilled salmon with citrus and sesame soy



CARNES | MEAT

Entrecot de ternera 22.00€
Beef steak

Presa ibérica 22.00€
Loin of Iberian pork

T-Bone 45.00€

Hamburguesa de ternera 17.00€
Beef burger



ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

NIÑOS | KIDS

Spaguetti con tomate y huevo 9.50€

Spaguetti with tomato and egg 

Pollo empanado con patatas fritas 10€

Breaded chicken with french fries 

Arroz a la cubana con huevo y tomate 11.00€

Cuban-style rice with egg and tomato 

POSTRES | DESSERTS

Torrija con crema de vainilla y helado de turrón 7.00€

French toast with vanilla cream and nougat ice cream 

Tarta de queso con frutos rojos 6.50€

Cheesecake with red berries 

Lingote de choco-caramelo y avellana con helado de turrón 7.00€

Choco-caramel and hazelnut ingot with nougat ice cream 

Arroz con leche 5.50€

Rice pudding 

Sorbete de limón o mango con cava 6.00€

Lemon or mango sorbet with cava

Brownie chunky con helado de baileys 7.00€

Chunky brownie with baileys ice cream 

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	
<i>Barbadillo blanco de Albariza</i>	15.00 €
<i>Barbadillo Maestrante semidulce</i>	13.00 €
<i>Sábalo Ecológico</i>	25.00€
D.O. Albariño	
<i>Mar de Frades</i>	32.00€
<i>Terras Gauda</i>	30.00€
D.O. Rueda	
<i>Señorío de Nava verdejo</i>	17.00 €
<i>El Perro Verde</i>	25.00€
<i>Jose Pariente</i>	25.00€
D.O. Somontano	
<i>Viñas del Vero</i>	17.00€

VINO TINTO | RED WINE

D.O. Jumilla	
<i>Juan Gil 4 meses</i>	25.00€
<i>Juan Gil 12 meses</i>	35.00€
D.O. Rioja	
<i>Luis Cañas Crianza</i>	32.00€
<i>Beronia Crianza</i>	21.00 €
<i>Izadi Crianza</i>	26.00€
<i>Ramón Bilbao</i>	25.00€
<i>Izadi Reserva</i>	32.00€
D.O. Ribera del Duero	
<i>Señorío de Nava roble</i>	21.00€
<i>Señorío de Nava crianza</i>	29.00€
<i>Pago de Carraovejas crianza</i>	55.00€
<i>Cepa 21</i>	38.00€
<i>Vizcarra Senda del Oro</i>	30.00€
<i>Finca el Empecinado Roble</i>	21.00€

OTROS | OTHERS

Tinto de verano <i>Red wine & lemonade</i>	3.50€
Copa de vino (blanco, tinto, rosado) <i>Glass of wine (white, red, rose)</i>	3.30€



VINO ROSADO | ROSE WINE

<i>Mateus Rosé</i>	16.00€
<i>Barbadillo Rosado</i>	16.00€

VINO DE JEREZ | JEREZ WINE

<i>Eva Cream</i>	25.00 €
------------------	---------

CAVA Y CHAMPAGNE

<i>Juve & Camps reserva Cinta Púrpura</i>	58.00€
<i>Moët Chandon brut Imperial</i>	70.00€
<i>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>	3.50€

CERVEZA | BEER

<i>Caña Small beer</i>	3.50€
<i>Clara Beer with a dash of white lemonade</i>	3.50€
<i>Botellín 1/3 Beer 33 cl</i>	3.50€
<i>Botellín 1/3 sin alcohol Alcohol-free beer 33 cl</i>	3.50€
<i>Botellín 1/3 especial Special beer 33 cl</i>	3.80€

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€



MENÚ ARROZANTE

ENTRANTE INDIVIDUAL HOT OR COLD STARTER

Pimentada asada con
mojama

Roasted peppers with mojama



Ensalada verde de queso
de cabra

Green goat cheese salad



Gamba de cristal con
pimientos asados y huevo

*Crystal prawn with roasted
peppers and egg*



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

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



POSTRE A ELEGIR DESSERT TO CHOOSE

Torrija con crema de
vainilla y helado de
turrón

*French toast with vanilla
cream and nougat ice cream*



Tarta de queso
con frutos rojos

Cheesecake with red berries



Arroz con leche

Rice pudding



ARROZ PARA COMPARTIR RICE TO SHARE

Señoret (opción ajetes
tiernos o alcachofas,
según temporada)



*"Arroz del Senyoret" with
tender garlic or artichokes,
according to season (typical
from Valencia)*

Arroz caldoso marinero
de la bahía

*"Arroz Cardero" Rice
mellow typical from the Mar
Menor*



Arroz de presa ibérica
con boletus y trigueros

*Paella with loin of iberian
pork, boletus and wild
mushrooms*



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

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

Fideuá del Señoret
Classic fideua



Fideuá negra

Black fideua (with squid ink)



28€



1 BEBIDA INCLUIDA POR PERSONA
DISPONIBLE MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES
*EXCEPTO FESTIVOS




MENÚ ESPECIAL ARROZANTE

ENTRANTES STARTERS

Ensaladilla de gambas con mahonesa de vinagre de reserva (a compartir)

Prawn salad with old vinegar reserva mayonnaise    






Marinera con anchoa del cantábrico (individual)

Mini marinera (russian salad) with anchovy   

Gamba de cristal con pimientos asados y huevo (a compartir)

Crystal prawn with roasted peppers and egg    

ARROZ PARA COMPARTIR RICE TO SHARE


Señoret (opción ajetes     )
tiernos o alcachofas,
según temporada)

"Arroz del Senyoret" with tender garlic or artichokes, according to season (typical from Valencia)

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

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

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

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

POSTRE A ELEGIR DESSERT TO CHOOSE

Torrija con crema de vainilla y helado de turrón

French toast with vanilla cream and nougat ice cream     

Tarta de queso con frutos rojos

Cheesecake with red berries   

Arroz con leche

Rice pudding  

35€ •



• 2 BEBIDAS INCLUIDAS POR PERSONA