

# · DE MIL ARROCES ·

ARROZ GOURMET HOMEMADE

## **LA VALENCIANA** 16,00 €/persona

*Arroz tradicional a base de pollo, conejo y judías verdes.  
Con nuestro sofrito casero y su caldo natural de pollo.*

## **16,00 €/persona DE VERDURAS**

*Arroz 100% vegetariano. Compuesto de 8 verduras  
de temporada y su caldo casero.*

## **ALCACHOFAS Y SHIITAKES** 16,00 €/persona

*Arroz realizado con alcachofas y setas shiitakes confitadas  
con nuestra salmorreta casera y caldo de verduras.*

## **17,00 €/persona ARROZ NEGRO**

*Un clásico de Alicante con trocitos de chipirón.  
Un arroz "top" para compartir.*

## **ARROZ A BANDA** 18,00 €/persona

*Un clásico de nuestro recetario. Con su caldo de pescado de roca  
y trocitos de chipirón y gambón. Sabor mediterráneo en estado puro.*

## **22,00 €/persona PAELLA DE MARISCO**

*La receta de la abuela. Con su caldo casero de pescado acompañado  
de chipirón, rape, gambón y mejillón. La paella de los domingos.*

## **CALDOSO DE MARISCO** 22,00 €/persona

*Nuestra paella de marisco con su caldo casero de pescado y acompañado  
de chipirón, rape, gambón y mejillón. La receta de la abuela.*

# · DE MIL ARROCES ·

ARROZ GOURMET HOMEMADE

## EL DEL SEÑORITO 30,00 €/persona

*Un homenaje al arroz a banda con nuestro toque canalla.  
Codos de bogavante peladitos y trocitos de chipirón.*

## 30,00 €/persona CALDOSITO DE BOGAVANTE AL SEÑORET

*El preferido de muchos de nuestros clientes. Caldo de caldero  
acompañado de chipirón y la magia del bogavante.*

## ARROZ DE CARABINEROS 33,00 €/persona

*Arroz tradicional acompañado de trocitos de chipirón y carabinero.  
Puro sabor a mar.*

## 20,00 €/persona PRESA IBÉRICA Y HONGOS

*Arroz tradicional a base de presa ibérica,  
hongos salteados y su caldo casero de carne.*

## PULPO Y PANCETA 24,00 €/persona

*Arroz de tierra y mar con panceta de cerdo ahumada y pulpo  
cocinado a baja temperatura. Una explosión de sabores.*

## 24,00 €/persona COSTILLA DE CERDO IBÉRICA Y CHAMPIÑÓN

*Arroz acompañado de sabrosa costilla de cerdo ibérica a baja  
temperatura y champiñones salteados.*

## CALDOSO DE RABO DE RES 24,00 €/persona

*Arroz elaborado con guiso de rabo de res acompañado  
de su propio caldo y nuestro toque canalla.*

# · DE MIL ARROCES ·

ARROZ GOURMET HOMEMADE

## ¿Cómo hago un pedido?

Por el teléfono 652 944 794  
los sábados, domingos y festivos.

## ¿Para cuántos, cómo y dónde?

A partir de 4 personas.

Los pagos se hacen por Bizum, transferencia o tarjeta. La fianza de la paellera son 20€.

Los horarios de recogida en el local son:

13:30 - 14:00 - 14:30 - 15:00 - 15:30

en la calle Olaguibel 56 de Vitoria-Gasteiz.

## ¿Cuándo y dónde la devuelvo?

Puedes dejarnos la paellera cualquier día de la semana en el buzón de nuestro local (máx. 15 días).

Y te devolveremos la fianza por Bizum.

## ¿Entre semana puedo?

De lunes a viernes hacemos encargos a partir de 4 personas.