

DE MIL ARROCES

ARROZ GOURMET HOMEMADE



ARROCES



LA VALENCIANA 17.00€/persona

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

DE VERDURAS 17.00€/persona

Arroz 100% vegetariano. Realizado con 8 verduras de
temporada y su caldo casero.

DE ALCACHOFAS Y SHITAKES 17.00€/persona

Arroz realizado con alcachofas y shitakes salteados con
nuestra salmorreta casera y caldo de verduras.

DE PRESA IBÉRICA Y HONGOS 22.00€/persona

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

A BANDA 19.00€/persona

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

NEGRO 18.00€/persona

Un clásico de ALICANTE con trozos de chipirón. Un arroz "top" para compartir.

DE PULPO Y PANCETA 27.00€/persona

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

PAELLA DE MARISCO 24.00€/persona

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

CALDOSO DE MARISCO 24.00€/persona

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

CALDOSO DE BOGAVANTE AL SEÑORET 32.00€/persona

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

CALDOSO DE RABO DE RES 25.00€/personac

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

EL DEL SEÑORITO 32.00€/persona

Un homenaje al arroz A BANDA con nuestro toque canalla. Codos de bogavante peladitos, acompañado de chipirón.

DE CARABINEROS 35.00€/persona

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

DE COSTILLA IBÉRICA Y CHAMPINONES 24.00€/persona

Arroz elaborado con costilla de cerdo ibérica y champiñones acompañados de nuestro caldo casero de la huerta.

DE SECRETO IBÉRICO Y VIEIRA 23.00€/persona

Arroz tradicional a base de secreto ibérico y vieiras acompañado de su caldo casero, la mixta de siempre a nuestra manera.

DE GAMBA ROJA 25.00€/persona

Arroz elaborado de forma tradicional con gamba roja y trocitos de chipirón acompañado de su caldo casero de roca. Puro Mar.

DE PATO Y FOIE 22.00€/persona

Arroz elaborado con su fondo intenso de ave, carne de pato deshilachada y dados de foie que se funden con el calor del arroz. Explosión de sabores.

FIDEUÁS

DE MARISCO AL SEÑORITO 24.00€/persona

Fideo fino tostado acompañado de chipirón, rape, gambon, mejillón todo pelado y su caldo casero de pescado. Una joya de la cocina de Gandía.

DE BOGAVANTE 32.00€/persona

Sabor a mar en estado puro. Fideo fino tostado con un fondo casero de pescado de roca y acompañado de codos de bogavante y chipirón.

DE PATO Y FOIE 22.00€/persona

Fideo fino impregnado en un caldo de ave, acompañado de pato deshilachado y dados de foie. La versión más canalla de la fideuá tradicional.

¿CÓMO HAGO UN PEDIDO?



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



¿PARA CUÁNTOS, CÓMO Y DÓNDE?

A partir de 4 personas.
Los pagos se hacen en efectivo, tarjeta o Bizum.
La fianza de la paellera son 30€.

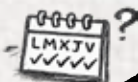
Los horarios de recogida en el local son:
13:30 / 14:00 / 14:30 / 15:00 / 15:30

Dirección: Calle Olaquibel 56, Vitoria-Gasteiz.



¿CUÁNDO Y DÓNDE LA DEVUELVO?

Puedes dejarnos la paellera cualquier día de la semana en el buzón de nuestro local (máximo 7 días).
Y te devolvemos la fianza por Bizum.



¿ENTRE SEMANA PUEDO?

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