

<b>ARRÒS TAHÍ AMB CURRY DE LLAGOSTINS</b>	<b>15,00 €</b>
Varietat: Tahibonet Arròs tahibonet a l'estil de Tailàndia amb curry de llagostins cuits en llet de coco.	
<b>ARRÒS NEGRE A LA CASSOLA. (MIN. 2 PERSONES)</b>	<b>17,80 € Per pers.</b>
Varietat: Bomba El tradicional arròs de la nostra costa, fet amb tinta de sepiones i el sofregit con una confitura.	
<b>ARRÒS VERD AMB CLOÏSSES</b>	<b>16,80 € Per pers.</b>
Varietat: Carnaroli Un arròs actual, fet amb fumet blanc amb la clorofila del julivert i acabat amb cloïsses a la planxa.	
<b>LA PAELLA VALENCIANA (MIN. 2 PERSONES)</b>	<b>19,00 € per pers.</b>
Varietat : Bomba L'arròs tal com el fan a l'horta valenciana ,en paella, amb verdures, pollastre, conill, cargols...	
<b>ARRÒS PILAF AMB BOLETS DE PRIMAVERA I SALTAT DE CALAMARCETS DE COSTA.</b>	<b>16,00 €</b>
Varietat : Bahía Arròs que habitualment es posa com a guarnició, amb ceba blanquejada, fregit en oli i amb caldo d'au, nosaltres el servirem amb bolets i uns calamarcets de costa.	
<b>ARRÒS CALDÓS DE LLOBREGANT DEL PAIS (MIN. 2 PERSONES)</b>	<b>28,00 € Per pers.</b>
Varietat : Carnaroli Arròs a la cassola caldós amb el rei dels crustacis, el llobregant.	
<b>ARRÒS DE CARBASSÓ BUTIFARRA NEGRE I POPETS</b>	<b>24,00 €</b>
Varietat: Carnaroli envellit del 2008 Arròs cuinat amb cassola amb sofregit suau i els popets saltats al moment.	
<b>ARRÒS A BANDA O ROSSEJAT (MIN. 2 PERSONES)</b>	<b>28,00 € per pers.</b>
Varietat : Bomba Primer un suquet de peix amb all i oli, sense el caldo, amb el que es cuina l'arròs amb un sofregit de nyores, que es serveix al costat. Recomanat com a plat únic acompanyat amb una amanida de confitats.	
<b>ARRÒS DE GAMBES DE PALAMÓS</b>	<b>25,00 €</b>
Varietat: Carnaroli Arròs cuinat amb sepiones i gambes, pelades i posades al final amb el suc cap.	
<b>ARRÒS DE COLOMÍ</b>	<b>18,00 €</b>
Varietat : Nembo És un arròs cuinat amb el suc del colomí rostit, servit amb el pit al punt	
<b>ARRÒS DE CABRA DE MAR (MIN. 2 PERSONES)</b>	<b>21,00 € Per pers.</b>
Varietat: Carnaroli Una manera de fer l'arròs a la cassola molt tradicional pels pescadors, però amb la varietat carnaroli és un dels arrossos que més agradava a en Josep Pla.	
<b>RISOTTO DE CEPES I MURGULES</b>	<b>18,80 €</b>
Varietat: Carnaroli envellit del 2008 A la manera dels risottos italians, acabat amb formatge.	
<b>ARRÒS D'ÀNEC I ROSSINYOLS</b>	<b>19,00 €</b>
Varietat : Bomba Un arròs a la cassola amb ànec i rossinyols i el magret cuit al punt.	

### **LES POSTRES AMB ARRÒS**

#### **RISSOTO DE XOCOLATA AMB GELAT**

Varietat : Carnaroli  
Un rissoto divertit, de postres, amb xocolata

**6.80 €**