

# LA ARRO<ERÍA



## ENTRANTES STARTERS

- 9 € Ensaladilla de pulpo con salsa romesco y aceite de pimentón  
*Octopus salad with romesco sauce and paprika oil*  
2 10 4
- 7 € Berenjenas con savia de palma  
*Aubergines with palm syrup*
- 12 € Ensalada de bacalao con tomate canario y tapenade  
*Cod salad with Canarian tomato and tapenade*  
4
- 12 € Ensalada canaria con lo mejor de nuestra huerta  
*Canarian salad with the best ingredients from our vegetable garden*
- 14 € Croquetas caseras de jamón con mermelada de tomate (6 uds)  
*Homemade ham croquettes with tomato jam (6 units)*  
1 3

## DEL MAR FROM THE SEA

- 9 € Buñuelo de bacalao y papa con salsa tártara (6 uds)  
*Cod and potato fritter with tartar sauce (6 uds)*  
1 2 4
- 9 € Buñuelo de gamba cristal con mayonesa picante (6 uds)  
*Crystal prawn fritter with spicy mayonnaise (6 uds)*  
1 2 6
- 21 € Fritura de pescado (calamar, gamba cristal, puntillas, pescado)  
*Deep fried mixed fishes (squid, glass prawn, squid tip, fish)*  
4 6
- 9,5 € Gamba cristal frita  
*Fried glass prawns*  
6
- 12 € Puntillitas  
*Squid tips*  
4
- 16 € Calamar frito o a la parrilla, con ajo y perejil  
*Grilled or fried squid with garlic and parsley*  
4
- 10,5 € Mejillones (al vapor, hinojo o marinera)  
*Mussels (steamed, fennel or sailors style)*  
6
- 18 € Almejas frescas en salsa verde  
*Fresh clams in green sauce*  
6

## ARROCES RICES

Todos nuestros arroces son elaborados en nuestra cocina con pescado y verdura fresca; con ellos elaboramos un caldo específico por cada arroz. Esperamos disfruten tanto como nuestros cocineros elaborando estos arroces para ustedes, nuestros comensales.

*All our rice dishes are made in our kitchen with fish and fresh vegetables, with them we make a specific broth for each different rice. We hope you enjoy them as much as our chefs enjoy preparing these rice dishes for you, our guests.*

- 19,5 € Arroz del Señorito (marisco pelado)  
*Señorito rice (peeled seafood)*  
(p.p.) 4 6
- 15,5 € Arroz meloso de verduras  
*Mellow rice with vegetables*  
(p.p.)
- 18,5 € Arroz negro de chipirón con alioli de azafrán  
*Black rice with baby squid and saffron alioli*  
(p.p.) 4 6
- 28,5 € Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas)  
*Mellow rice with lobster (min. 2 persons)*  
(p.p.) 4 6
- 23,5 € Arroz Perchel (arroz de carabinero)  
*Perchel rice (scarlett shrimp rice)*  
(p.p.) 4 6
- 19,5 € Rossejat de marisco (fideo nº 0)  
*Seafood Rossejat (noodle nº 0) (min. 2 persons)*  
(p.p.) 1 4 6
- 18,5 € Arroz valenciano con pollo, conejo, garrofon y judía  
*Valencian rice with chicken, rabbit, garrofon and beans*  
(p.p.)

## CARNES MEATS

- 26 € Lomo alto madurado acompañado de papa panadera y pimientos rojos a la llama  
*Sirloin steak accompanied by Boulangère potatoes and roasted red peppers*  
2 6
- Pregunte por nuestras carnes fuera de Carta.  
*Ask about our meats outside of the menu*

## PESCADOS (frescos del día, al gusto) FISH (fresh of the day, to choose from)

- S/M A la espalda con aliño verde  
*Grilled fish with green dressing*  
4
- Donostiarra, con sus ajitos confitados y un toque de guindilla  
*Donostiarra (Basque style) with garlic confit and a touch of chilli pepper*  
4
- Frito, con harina de garbanzo  
*Fried with chickpea flour*  
4

## POSTRES DESSERTS

- 9 € Semifrío de queso y fresas al cava  
*Cheese and strawberries semifreddo with cava*  
1 2 3 10
- 9 € Muerte por chocolate  
*Death by chocolate cake*  
1 2 3 13
- 8 € Cómete Gran Canaria (base de suspiro con crème brûlée y tierra de almendra)  
*A 'Suspiro' (solid meringue) base with crème brûlée and ground almonds*  
1 2 3 13
- 8 € Polvito canario, nuestra versión de un clásico canario  
*Canarian 'Polvito', our version of a Canarian classic dessert*  
1 2 3 13

## INFANTIL KIDS

- 10 € Pasta Tagliatelle a la Boloñesa  
*Tagliatelle bolognese pasta*  
1 2 3 8 11 14
- 12 € Pizzas (prosciutto, salami, atún y cebolla, vegetariana)  
*Pizzas (prosciutto, salami, tuna and onion, barbecue, vegetarian)*  
1 3 4

## Alérgenos Allergens

- 1  GLUTEN
- 2  HUEVO EGGS
- 3  LACTOSA MILK
- 4  PESCADO FISH
- 5  MOLUSCOS SHELL FISH
- 6  CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS
- 7  SÉSAMO SESAME
- 8  SOJA SOY
- 9  CACAHUETE PEANUTS
- 10  ALTRAMUCES LUPHINS
- 11  APIO CELERY
- 12  MOSTAZA MUSTARD
- 13  FRUTOS DE CÁSCARA NUTS
- 14  SO<sub>2</sub> DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES