

# L'Arrosseria

## Menú de Día Festivo / Festiu

**Sábado día 26 y Domingo día 27 de Abril del 2025**

### **Primer Plato a Elegir / Primer Plat a Escollir**

Ensalada de Hojas Variadas con Queso de Cabra Gratinado, Frutos Secos y vinagreta de Miel  
**Amanida de Fulles Variades amb Formatge de Cabra Gratinat, Fruits Secs i vinagreta de Mel**  
Salmorejo Cordobés con Bocaditos de Tortilla de Patatas y Lascas de Jamón Ibérico  
**Salmorejo Cordobés amb trossets de Truita de Patates i Lasques de Pernil Ibèric**  
Ajo Blanco de Coco y Genjibre con Navajas de Buceo  
**All Blanc de Coco i Genjibre amb Navalles de Busseig**  
Copa de Mariscos con Frutas Tropicales y Salsa Golf  
**Copa de Marisc amb Fruites Tropicals i Salsa Golf**  
Flor de Alcachofas del Prat cocinada a baja temperatura con Foie y Crujiente de Jamón Ibérico  
**Flor de Carxofes del Prat cuinada a baixa temperatura amb Foie i Cruixent de Pernil Ibèric**  
Canelones de Pato y Setas Gratinados con Queso Emmental  
**Canelons d'Ànec i Bolets Gratinats amb Formatge Emmental**

### **Segundo Plato a Elegir / Segon Plat a Escollir**

Arroz Marinero de Bacalao, Alcachofas y Gambas (Mínimo 2 Personas)  
**Arròs Mariner de Bacallà, Carxofes i Gambes (Mínim 2 Persones)**  
Arroz Meloso de Secreto Ibérico y Setas (Mínimo 2 personas)  
**Arròs Melós de Secret Ibèric i Bolets (Mínim 2 persones)**  
Picaña de Ternera Gallega a la Brasa con Salsa Criolla y Patatas al Caliu  
**Picana de Vedella Gallega a la Brasa amb Salsa Criolla i Patates al Caliu**  
Mar y Montaña de Pollo de Payes con Gambas y Mejillones en Salsa Marinera  
**Mar i Muntanya de Pollastre de Payes amb Gambes i Musclos a Salsa Marinera**  
Pulpo a La Llama sobre Parmentier de Patata con Barro de Pimentón de la Vera  
**Pop a La Flama sobre Parmentier de Patata amb Fang de Pebre vermell de la Vera**  
Lomos de Dorada de Playa a la Bilbaína con Patatitas al Horno  
**Lloms de Daurada de Platja a la Bilbaína amb Patatetes al Forn**  
**(Máximo dos tipos de arroces por mesa) / (Màxim dos tipus d'arrossos per taula)**

### **Postre a Elegir / Postres a Escollir**

Tarta Casera del Día / **Pastís casolà del dia**  
Flan de Huevo Artesano / **Flam d'Ou Artesà**  
Yogurt Griego con Frutos del Bosque / **logurt Grec amb Fruits del Bosc**  
Arroz con Leche con Canela / **Arròs amb amb Canyella**

**Las Bebidas no estan incluidas en el menú / Les Begudes no estan incloses al menú**

Postre o Café (Carajillos y Trifásicos no incluidos)  
**Postres o Cafè (Carajillos i Trifàsics no inclosos)**

**INVITACIÓN DE CORTESÍA DE LA CASA CARRO DE LICORES**

Precio / Preu Por / Per Persona **24,50 €** (IVA Incluido / IVA Inclòs)