



ARROZ

BAR - TAPAS - PAELLA

MENU



• ENTRADAS FRÍAS •

ANCHOAS MARINADAS CON AJO	40 DH
ENSALADA RUSA	55 DH
GUACAMOLE MEXICANO	55 DH 
PULPO A LA GALLEGA	90 DH
ENSALADA CESAR	110 DH
AGUACATE Y CAMARON EN SALSA COCTEL	150 DH
PULPO CARPACCIO	130 DH
ENSALADA OCEANICA	140 DH

• ENTRADAS CALIENTES •

PADRON FRITO	40 DH 
PATATAS BRAVAS	40 DH 
TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLAS CONFITADAS	50 DH 
CROQUETA DE ESPINACAS (5u)	60 DH 
CROQUETAS DE POLLO (3u)	65 DH
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5u)	70 DH
CHORIZO A LA PLANCHA	75 DH
SALCHICHAS ORIENTALES	75 DH
CAMARONES AL AJILLO	80 DH
CAMEMBERTO FRITO	80 DH
CHIPIRONES A L'ANDALUZ, SALSA TARTARE	90 DH
TORTILLA CON CHORIZO	90 DH
HIGADO CON CHERMOULA	90 DH

• ESPECIALIDADES IBÉRICAS •

PLATO QUESO ESPAÑOL	170 DH
PAELLA VALENCIANA CON POLLO	180 DH
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	180 DH
PAELLA MIXTA	180 DH
PAELLA CON VERDURAS DE TEMPORADA	180 DH 
FIDEUÁ CON MARISCOS	180 DH
PAELLA EN TINTA NEGRA	180 DH
PLATO CARCUTERÍA PATA NEGRA	250 DH

• EL MAR •

CALAMARES A LA ROMANA SALSA TARTARA	110 DH
PESCADO FRITO SALSA ROMESCO	140 DH
OLLA DE PESCADOR CREMA DE AZAFRAN	160 DH
ESPAGUETIS DEL CHEF CON CAMARONES	160 DH 

• LA TIERRA •

POLLO CONCHEADO CON NATA Y SETAS	120 DH
HAMBURGUESA AL ESTILO BIG MAC REVISITE	120 DH
PENNE DEL CHEF CON POLLO	120 DH
ENTRECOTE CON SALSA DE PIMIENTA (300G)	160 DH
EJE DE CORDERO CONFITADO CON PIMENTÓN AHUMADO	180 DH
COCIDO TRADICIONAL DE TERNERA IBÉRICA	190 DH

ELECCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO:

PATATAS FRITAS, ENSALADA VERDE, PURO DE LA CASA, ARROZ BLANCO, VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS. ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL	30 DH
--	-------

• POSTRES •

CREMA CATALANA CON TURRÓN	60 DH
SORBETE DE FRAMBUESA CON FRUTOS ROJOS	70 DH
BRIOCHE PERDIDO Y SU HELADO DE CARAMELO	75 DH
CHOCOLATE SUAVE CON HELADO DE VAINILLA	80 DH