

XIX JORNADAS ARROZ FEBRERO 2017

MIÈRCOLES 15

- *APERITIVO DEL DÌA*
- *ARROZ DE ESPÀRRAGOS, TRIGUEROS Y CARDILLOS CON VINAGRETA DE MENTA*
 - *ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES*
 - *ARROZ CON COSTRA*
 - *POSTRE DEL CHEF*

JUEVES 16

- *APERITIVO DEL DÌA*
- *ARROZ DE BERZAS CON MORCILLA Y AJO ROJO*
- *ARROZ DEL SEÑORITO CON ALLIOLI DE FRUTAS*
 - *ARROZ DE COSTILLA CON GARBANZOS*
 - *POSTRE DEL CHEF*

VIERNES 17

- *APERITIVO DEL DÌA*
- *ARROZ CON NABOS, ACELGAS Y JUDIÀS BLANCAS*
 - *ARROZ CON PATATAS Y BACALAO*
 - *ARROZ DE MATANZA CON BERZAS*
 - *POSTRE DEL CHEF*

SÀBADO 18

- *APERITIVO DEL DÌA*
- *ARROZ DE BOLETUS AROMATIZADO CON TRUFA*
 - *ARROZ A BANDA CON AJOS TIERNOS*
- *PAELLA VALENCIANA AL AROMA DE ROMERO*
 - *POSTRE DEL CHEF*

DOMINGO 19

- *APERITIVO DEL DÌA*
- *ARROZ DE HABAS Y ALCACHOFAS CON ALLIOLI DE CEBOLLINO*
- *ARROZ A LA MARINERA CON AJO NEGRO Y ÑORAS AHUMADAS*
 - *ARROZ CON CARRILLERA, PASAS Y DÀTILES*
 - *POSTRE DEL CHEF*

***PRECIO POR PERSONA 30,00€ IVA INCLUIDO
ENTRE CADA PLATO DE ARROZ SE SERVIRÀ UNA ENSALADA***