

# ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

## ARROZADA SPECIAL LUNCH MENU

### Al centro de la mesa (a compartir)

#### To share

Brioche de rabo de toro y mayonesa de trufa  
*Brioche with oxtail and truffle mayonnaise*

Aguacates con pico de gallo y queso feta  
*Avocados with pico de gallo and feta cheese*

Puntillitas fritas con limón  
*Fried squid with lemon*

### Principal

#### Main course

Arroz (sugerencia del chef)  
*Chef's recommendation rice*

### Postre

#### Dessert

Torrija de brioche con sopa de coco  
*Brioche torrija with coconut soup*

### Bodega

#### Cellar

Vinos blancos  
*White wines*

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)  
I.G.P V.T. Cádiz, LA BATALLA DE LA BARROSA (Sauvignón blanc)

Vinos tintos  
*Red Wines*

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)  
I.G.P V.T. Cádiz, HACIENDA PARRILLA ALTA (Petit verdot, Merlot, Tintilla de Rota)

~ **37€** ~

Por persona  
(IVA incluido)

\*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)  
*\*Two drinks included during the service (wine, beer, soft drink)*

\*Menú válido de miércoles a viernes a mediodía, excepto festivos  
*\*From Wednesday to Friday lunch menu, except public holidays*

\*Mínimo 2 personas  
*\*Minimum 2 people*

\*Se requiere contratación a mesa completa  
*\*Menu required for all diners*