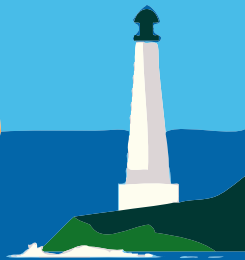




RESTAURANTE
ALAMEDA
• XXI •

Arroz

JORNADAS GASTRONÓMICAS



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL

Arroz

JULIO-AGOSTO 2018

MARMITA DE ARROZ MELOSO DE CARABINEROS CON BOLETUS

22 €

THICK RICE WITH RED PRAWNS AND BOLETUS' MARMITE

ARROZ VENERE MELOSO CON PICHÓN LACADO EN SU JUGO CON NARANJA Y JENGIBRE

18 € / PERSONA
MIN. 2 PAX

VENERE THICK RICE WITH COAT PIGEON IN ITS OWN JUICE WITH ORANGE AND GINGER

ARROZ SECO CON SETAS DE VERANO, FOIE DE PATO Y TRUFA TUBER AESTIVUM FRESCA

19 €

DRY RICE WITH SUMMERTIME MUSHROOMS, DUCK FOIE AND FRESH TUBER AESTIVUM TRUFFLE

RISOTTO DE PESCADOS DE ROCA, CALAMAR ASADO Y CIGALAS CON CREMA DE AJO BLANCO

24 €

ROCK FISH RISOTTO, ROAST SQUID AND CRAWFISH WITH WHITE GARLIC CREAM

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE, CHUTNEY DE FRESAS Y SORBETE DE FRAMBUESA

6 €

CREAMY RICE PUDDING, STRAWBERRY CHUTNEY AND RASPBERRY SORBET

25 DE JULIO. ESPECIAL ARROZ SANTIAGO APÓSTOL (VIEIRAS, NAVAJAS Y CAVIAR DE ERIZOS)

18 € / PERSONA
MIN. 2 PAX

25TH JULY. SPECIAL SAINT JAMES RICE (SCALLOPS, RAZOR-SHELLS AND SEA URCHIN CAVIAR)

10% IVA INCLUIDO 10% VAT INCLUDED

SUPLEMENTO EN TERRAZA +10% TERRACE SUPPLEMENT +10%

RESERVAS: (+34) 986 211 140

RESTAURANTEALAMEDAXXI@GRANHOTELNAGARI.COM

