



RESTAURANTE
ALAMEDA XXI

ARROZ

JULIO

JORNADAS
GASTRONÓMICAS

AGOSTO



ARROZ

JULIO JORNADAS AGOSTO
GASTRONÓMICAS

ARROZ MELOSO DE GALLO DE MOS CON ALCACHOFAS Y TRUFA BLANCA DE VERANO 16 €/PAX (MIN 2PAX)

THICK RICE WITH MOS COCK , ARTICHOKE AND WHITE SUMMER TRUFFLE

MARMITA DE ARROZ CREAMOSO DE VIEIRA Y CIGALAS CON BOLETUS 25 €

CREAMY RICE WITH GALICIAN SCALLOPS, NORWAY LOBSTER AND BOLETUS' MARMITE

ARROZ SECO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON FOIE DE PATO Y LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO 18€/PAX (MIN 2PAX)

RICE WITH SEASONAL VEGETABLES, DUCK FOIE AND SLICES OF IBERIAN HAM

ARROZ A BANDA DE RAPE NEGRO CON ALMEJAS Y NAVAJAS DE LA RÍA 20€/PAX (MIN 2 PAX)

"A BANDA" RICE WITH BLACK ANGLERFISH, CLAMS AND GALICIAN RAZOR-SHELLS

**CANELÓN DE PIÑA RELLENO DE CREAMOSO DE ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO,
TARTAR DE FRESAS Y VIRUTAS DE CHOCOLATE 7€**

PINEAPPLE CANNELONI FILLED WITH CARAMELIZED CREAMY RICE PUDDING, STRAWBERRIES TATAR AND SHAVED CHOCOLATE

25 DE JULIO- ESPECIAL ARROZ SANTIAGO APÓSTOL 20€/PAX (MIN 2 PAX)

(CON VIERAS, NAVAJAS, LANGOSTINOS Y ALMEJAS DE O GROVE)

25TH JULY. SPECIAL SAINT JAMES RICE (WITH GALICIAN SCALLOPS, RAZOR-SHELLS, PRAWNS AND O GROVE CLAMS)

10% IVA INCLUIDO 10% VAT INCLUDED
SUPLEMENTO EN TERRAZA +10% TERRACE SUPPLEMENT +10%

RESERVAS: (+34) 986 211 140
RESTAURANTEALAMEDAXXI@GRANHOTELNAGARI.COM

