

**ENTRANT:
ESCALL TRES PLATS PER A COMPARTIR ENTRE DOS**

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba de Figueres

Amanida caprese

Amanida russa

Musclos vapor amb api i vi

Les nostres patates braves

Els nostres calamars sevillans

**PRINCIPAL:
QUÈ ET VE DE GUST DE L'ARROSSERIA? (ARROSSOS MÍNIM DUES PERSONES)**

Fideuà amb sèpia, gambes i allioli de wacame

Arròs negre amb allioli de wasabi

Arròs mariner amb calamar i gamba vermella

Arròs melós amb verduretes i costella de porc

Plat tradicional del dia, consulteu

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata, llàgrimes de romesco i escames de sal · 3,50 €

Tataki de tonyina "Bluefin" amb verduretes i teriyaki · 4€

Tataki de filet de vedella Eco amb mostassa i mel · 3,50€

**POSTRES:
I DE DOLÇ?**

Mel i mató amb fruites seques Kmo

Crema catalana casolana

Deconstrucció de mojito estil Arena
amb maduixes

Brownie clàssic fet a casa amb gelat
de biscuit

Coulant d'obrador amb gelat

24,00 €
IVA inclòs
Beguda no inclosa

CAP DE SETMANA

**ENTRANTE:
ELIGE TRES PLATOS PARA COMPARTIR ENTRE DOS**

Ensalada de tomate, ventresca de atún y cebolla de Figueres

Ensalada caprese

Ensalada rusa

Mejillones vapor con apio y vino

Nuestras patatas bravas

Nuestros calamares sevillanos

**PRINCIPAL:
¿QUÉ TE APETECE DE LA ARROCERIA? (ARROCES MÍNIMO DOS PERSONAS)**

Fideua con sepia, gambas y alioli de wacame

Arroz negro con alioli de wasabi

Arroz marinero con calamar y gamba roja

Arroz meloso con verduritas y costilla de cerdo

Plato tradicional del día, consultad

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata, lágrimas de romesco y escamas de sal · 3,50€

Tataki de atún "Bluefin" con verduras y teriyaki · 4€

Tataki de solomillo de ternera con mostaza y miel · 3,50€

**POSTRE:
¿Y ALGO DULCE?**

Miel y "mató" con frutos secos Km0

Crema catalana casera

Deconstrucción de mojito estilo Arena
con fresas

Brownie clásico hecho en casa con
helado de biscuit

Coulant de obrador con helado

24,00 €
IVA incluido
Bebida no incluida

FIN DE SEMANA