

Els nostres arrossos per endur.

- **Arròs a la marinera**
Sofregit, brou de peix, pimentó, pèsols, gambes, escamarlants, sípia bruta, calamar nacional i peix. **9.80 racció**
- **Arròs negre de l'escala**
Sofregit, brou de carn i peix, carxofes, cap de llom, sípia bruta, gamba pelada i picada d'all. **8.80 racció**
- **Arròs de verdures de temporada i ceps**
Mongeta verda, pastanaga, ceba tendra, alls tendres, pèsols, ceps, xampinyons i carbassó, brou de verdures i carn. **8.20 racció**
- **Arròs de carxofes bacallà i cargols**
Bacallà esqueixat sense espines, carxofes naturals, cargol bober, calamar nacional, sofregit i brou de peix lleuger. **9.40 racció**
- **Arròs mixte de carn i peix**
Conill i pollastre trossejat, costella, sípia bruta, pèsols, ceps, gambes, musclos, ceps, brou de carn i de peix. **9.20 racció**
- **Arròs caldós de llamantol**
½ llamantol, calamar nacional, sípia bruta, sofregit, gamba, brou de crustaci i peix, pimentó dolç. Segons mercat
- **Fideua de peix**
Calamarset salta, anelles, gamba pelada, sofregit, brou de crustaci, musclos, brou de peix, pèsols. **9.50 racció**

Tots els arrossos es fan amb la varietat d'Arròs perlat rodó de Molí de Pals.

Mínim 2 raccions de cada arròs

Els brous i els sofregits són totalments naturals sense cap tipus d'aditius i colorants i aptes de celiac.