

# Menú d'arrossos.

**Entreteniments freds i calents al mig de la taula.**

**Segon plat a escollir entre 5 varietats d'arrossos ( mínim dos raccions ):**

- **Arròs marinera:** peix i marisc ( gambes, sípia bruta, Calamar nacional, gambes, escalamarlants, ceps, pèsols i gambes pelades ).
- **Arròs negre de l'escala:** carxofes, cap de llom, sípia bruta, pèsols gamba pelada i picada d'all.
- **Arròs de verdures i ceps.** ( mongeta verda, pastanaga, ceba, alls tendres, ceps, xampinyons, carbassó, porro, api, parmesà, sofregit, pèsols carxofa, julivern, etc... )
- **Arròs de carxofes bacallà i cargols :** (bacallà sense espines, cargols, pèsols, carxofes naturals, calamarsos, all, julivern, )
- **Arròs caldós de llamantol:** Llamantol, calamar nacional i sípia bruta  
**Suplement de 8 € per racció.**

**Tots els arrossos es fan amb la varietat d'Arròs perlat rodó de Molí de Pals.  
Els brous i els sofregits no contenen cap aditiu ni conservants són naturals.  
Els arrossos són aptes per celíacs. Consultins per les al·lèrgies.  
S'entén una ampolla de vi per tres persones i beguda aigua  
El menú és per a la totalitat de la taula.**

**Postre:** a triar

Vins de la D.O. Penedés

**25 € Iva inclòs**