

PLATOS

Tallarines salteados con Langostinos 17,90

Tallarines salteados con frescos langostinos, coronado con semillas de sésamo, salsa soja, salsa ostras y sweet chili.
Sautéed noodles with fresh prawns, soy sauce, oyster sauce and sweet chili.



Tallarines salteados con Pollo o Vegetales ... 15,90 / 12,90

Tallarines salteados con pollo o vegetales, coronado con semillas de sésamo, salsa soja, salsa ostras y sweet chili.
Sautéed noodles with chicken or vegetables, soy sauce, oyster sauce and sweet chili.



Pechuga de pollo a la plancha 15,90

Grilled Chicken breast.

Entrecote a la plancha 18,90

Grilled entrecote.

Pizza Artesanal 13,90

JAMÓN Y QUESO
5 QUESOS



BEBIDAS

Sangría / Jarra 6,90 / 24,90

Bebida a base de vino con trozos de fruta de temporada

Wine-based drink with seasonal fruit chunks

Tinto de Verano / Jarra 4,50 / 20,90

Red Summer

Blanco de Verano / Jarra 4,50 / 20,90

White Summer

Papelón con limón / Jarra 3,90 / 16,90

(agua de panela) sugarcane water.

Limonada / Jarra 3,90 / 16,90

lemonade

Doble de Cerveza / Reserva 1906 3,90 / 4,60

Double beer

Jarra de Cerveza / Reserva 1906 4,90 / 5,60

Beer jar

Tercio de Cerveza 3,60 / 3,90 / 4,20 / 6,50

Gaseosas / Agua con gas 3,50

Agua 500 ml. / Agua litro 2,80 / 4,20

Vino por Copas Verdejo, Rioja, Ribera, Albariño 3,50 / 3,80

Chupito (Pachará, Orujo, Crema, Hierbas) 3,50

Copas (Ginebra, Ron, Vodka, Whisky 8 años) 10,90

Café / Bombom / Cappuccino 2,40 / 2,90 / 3,00 / 3,50

Infusiones 2,60

POSTRES

Tres Leches 9,90

Bizcocho de vainilla, sumergido en crema de tres leches.
Three milk: vainilla cake bathed in tree milks saice.

Tarta de Queso 7,90

cheesecake

Pie de Limón 7,90

Base de galleta con crema de limón
Lemon pie: cracker base with lemon cream.

Brownie con Helado 7,90

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream.

Marquesa de Chocolate / Banana 6,50

Postre frío de galleta y crema de chocolate o banana.
Cold cookie dessert and chocolate or banana cream.

Crepes de Chocolate con Helado 7,90

Finas crepes rellenas de ganache de chocolate acompañada de helado.
Thin crepes filled with chocolate ganache accompanied by ice cream.

Bizcochos 4,90

Zanahoria, plátano

Helados 3,90

Ice creams



RESERVAS +34 667954164

@arrocerialtrato eltratogastrobar

ARROCES Paellas

PRECIO X PERSONA
MÍNIMO PARA 2
PRICE x PERSON

Paella Valenciana 23,90 p/p

"Receta del Concurs Internacional de Sueca"
Pollo, Conejo, Caracoles, Garrofón y Ferradura.
Rice with Chicken and Rabbit, Snails and Vegetables.



Arroz con Bacalao y Almejas 23,90 p/p

Bacalao en migas, almejas, tomates cherry, ajos tiernos y alioli de cilantro.
Cod in crumbs, clams, cherry tomatoes, spring garlic and coriander aioli.



Arroz con Pollo y Chistorra 22,90 p/p

Pollo, chistorra, verduras asadas y un toque de picante
Chicken, chistorra, roasted vegetables and a touch of spice



Arroz con Pollo y Verduras 20,90 p/p

Pollo, garrofón y ferradura.
Chicken, carafe and ferradura.



Arroz Campero 22,90 p/p

Pollo, conejo, cerdo, garrofón y ferradura.
Rice with Chicken, rabbit, pork and vegetables.



Arroz con Codorniz 22,90 p/p

Codorniz asada en su paella con ajos tiernos, tomates cherry asados y alioli de ajo negro
Roasted quail in its paella with garlic, roasted cherry tomatoes and black garlic aioli.



PRECIO X PERSONA
MÍNIMO PARA 2

Arroz con Pato y Verduras asadas. 25,90 p/p

Magret de pato, pimiento rojo y amarillo, berenjenas, calabacín y cebollas asadas. Alioli de Queso Manchego y Vino tinto.

Duck breast, red and yellow pepper, aubergines, zucchini and roasted onions. Manchego Cheese Alioli and Red Wine.



Arroz Mixto 24,90 p/p

Langostinos, mejillones, calamares, gambón y pollo.

Prawns, mussels, squid, prawns and chicken.



Arroz Marinero ó Senyoret 23,90 p/p

Langostinos, mejillones, calamares y gambón.

Prawns, mussels, squid and prawns.



Arroz Negro 23,90 p/p

Tinta de Sepia, sepia o calamares, langostinos, mejillones, y gambón.

Cuttlefish ink, cuttlefish or squid, prawns, mussels, and shrimp.



Arroz a Banda con Pulpo 23,90 p/p

Frescos tentáculos de pulpo y alioli.

Fresh octopus tentacles and alioli.



Arroz con Secreto 22,90 p/p

Dados de Secreto de cerdo marinado, setas mixtas, garrofón y ferradura, con un toque de guindillas picantes

Rice with pieces of marinated pork secret, mixed mushrooms and vegetables with a touch of chili peppers.



Arroz Corderito 24,90 p/p

Chuletitas de Cordero Lechal, Alcachofas, garrofón y ferradura, con alioli de ajo negro.

Rice with Lamb Chops, Artichokes and vegetables with black garlic aioli.



Caldoso de Bogavante 28,90 p/p

Bogavantes.

Lobster rice soup.



Caldoso de Marisco ó de Carne 23,90 p/p

Langostinos, mejillones y calamares ó Pollo, conejo, cerdo y verduras

Seafood rice soup: jumbo shrimps, mussels and squid or

Meat rice soup: chicken, rabbit, pork and vegetables.



Arroz con Verduras 18,90 p/p

Verduras de temporada

Rice mixed with seasonal vegetables.

Fideuá 23,90 p/p

Fideos, langostinos, calamares, mejillones y gambón.

Noodles, prawns, squid and mussels.



Fideuá Negro 23,90 p/p

Fideos, tinta de Sepia, sepia o calamares, langostinos, mejillones, y gambón.

Noodles, cuttlefish ink, cuttlefish or squid, prawns, mussels, and shrimp.



Pan + Alioli.

1,90 p/p

MÍNIMO PARA
2 PERSONAS.

Minimum preparation
for 2 people



Espera 30-35
minutos aprox.

Paellas a Domicilio / Catering



+34 667 954 164



@arroceriaeltrato

ENSALADAS



Ensalada de Burrata 14,90

Lechugas mixtas, tomates, queso burrata, pesto rojo y pesto verde.

Mixed lettuce, tomatoes, burrata cheese, red pesto and green pesto.



Ensaladilla de Atún 12,90

Patatas, atún y huevo cocido con aderezo de mayonesa.

Russian style salad with tuna.



Ensalada Mixta 10,90

Mixed salad

Ensalada Mixta con Atún y Huevo 13,90

Mixed Salad with Tuna and Egg



PICOTEO

Pimientos de Padrón con Chistorra 13,90

Padron Peppers with Chistorra.



Chistorras Bravas 11,90

Chistorra in spicy sauce.



Almejas Albariño 10,90

Alejas Albarino



Flores de Alcachofa 15,90

Tres flores de alcachofas a la plancha, con aceite de oliva y sal de jamón.

Three grilled artichoke flowers, with olive oil and ham salt.

Verduras Asadas 11,90

Calabacín, Berenjena, Pimiento, Patata y Cebolla asada

Zucchini, Bell Pepper and Roasted Onion.

Langostinos al ajillo 19,90

Langostinos salteados con ajo y perejil con un toque de guindilla picante.

Shrimp Scampi.

Champiñones al ajillo 13,90

Champiñones salteados con ajo y perejil con un toque de guindilla picante.

Garlic mushrooms.

Mejillones al Tequila 10,90

Salsa brava de la casa con tequila y un toque de picante.

House brava sauce with tequila and a touch of spice.

Pincho de Tortilla de Patatas 4,90

Huevos, patatas y cebolla.

Omelette with potatoes and onions.

Pincho de Tortilla con Bacalao 5,90

Huevos, patatas, cebolla y bacalao.

Omelette with potatoes, cod and onions.

Polbo á Feira (Pulpo a la Gallega) 23,90

Jugosos tentáculos de pulpo cocido, troceado y acompañado de patatas al vapor con pimentón dulce y picante.

Juicy octopus tentacles cooked, toasted and accompanied by steamed potatoes with sweet and spicy paprika.

Croquetas (5 unidades) 10,90

Setas / Jamón / Gambas

Croquettes

Patatas Bravas con Alioli 9,90

Potatoes in spicy sauce with alioli

Yucas Bravas con Alioli 9,90

Yuccas in spicy sauce with alioli

Huevos Rotos / con Jamón 9,90 / 12,90

Patatas fritas, huevos / jamón.

Broken eggs with french fries / ham.

Ración de Jamón Ibérico 16,90

Finos cortes de jamón ibérico cortado a mano.

Iberian ham cut by hand.

Tequeños (5 unidades) Trigo/Maiz/Plátano 9,90

Palitos de queso cubiertos con harina de trigo, de maíz o de plátano.

Cheese sticks covered with wheat, corn or banana flour.

Mini empanaditas (5 unidades) 12,90

Harina de maíz frita rellena con carne, pollo, cazón o queso.

Fried cornmeal filled with meat, chicken, dogfish or cheese.