



De Campo

VALENCIANA TRADICIONAL:

Sin duda, el plato más representativo de la gastronomía española. Elaborado respetando al máximo la tradición y sentir valenciá. Con pollo, conejo, costillas, judías verdes, tirabeques, garrofón, nuestras alcachofas y, por supuesto, con su ramita de romero.

POLLO CON VERDURAS:

Con trocitos de pollo y verduritas tradicionales: judías verdes, calabacines, berenjenas, espárragos...y muchas más, Una apuesta segura con la que tendrás la garantía de dejar satisfechos a todos los invitados

LA DE CONEJO Y ASADILLO DE PIMIENTOS ROJOS:

Uno de los arroces más tradicionales del Levante español que, por supuesto, no podía faltar en mi carta. Parco de ingredientes pero de un intenso sabor que no te dejará indiferente y que no debes dejar de probar.

De la Huerta

DE LA HUERTA:

Si como a mí, eres de los que te apasionan las verduras, este es tu arroz. Elaborado con una gran variedad de productos vegetales y, por supuesto, regado con caldo exclusivamente de verduras, disfrutarás apreciando los diferentes y delicados sabores de cada una de ellas.

DE BOLETUS, ALCACHOFAS AL CAVA Y JAMÓN IBÉRICO:

Tanto por sus deliciosos ingredientes así como por lo novedoso y original, hace que este arroz sea uno de los que más sorprenden y celebran mis clientes. Ahí lo dejo...

DE CARDO, SETAS VARIADAS, YTÚ ME DIRÁS!!!:

Este es otro de esos arroces que te recomiendo, sugiero, ruego que pruebes!!! La variedad de texturas de sus ingredientes así como el delicado sabor de los mismos, y además, pudiéndolo acompañar ya sea con Caracoles, Conejo, Jamón Ibérico o... incluso con mis Alcachofas (si lo prefieres sin... "bichos")....será siempre una excelente elección.

De Mar

ARROZ NEGRO:

De Sepia y Calamar, la tinta natural de éstos y con una vistosa presentación, disfrutarás de uno de los arroces más típicos de la provincia de Alicante. Con o sin Alioli, pero no dejes de probarlo!

ARROZ DEL SENYORET:

Es el arroz más solicitado por nuestros clientes. Elaborado a base de pescado y mariscos variados pero, eso sí, todo peladito; Sin cáscaras ni espinas. Podrá comerse todo el plato sin tener que mancharse los dedos; Es decir: como un auténtico señorito!

ARROZ ABANDA:

Arroz sin nada más...y Nada Menos!!! Elaborado nada menos que con mi caldo más especial a base de pescado de roca y mariscos; Nada menos que la total dedicación que requiere el especial dorado del ajo sin pelar, el constante y delicado meneo del arroz en la paella hasta que éste te pide ser regado al adquirir “ese” color y “ese...” sonido!

DE COCOCHAS Y LOMO DE BACALAO CON ALMEJAS:

De la delicada textura de las cocochas, la personalidad del bacalao junto con las mejores almejas del Cantábrico sólo podía dar como resultado esta locura de arroz que te hará disfrutar tanto o más que yo al hacerla.

AL PUNTO – ARROCES MAESTROS

C. Comercial NOVOTIENDAS

Local 25

Avenida Claveles, 74

MAJADAHONDA (Madrid)

690 220 962