

SAVANNA

LLEGA LA RICEVOLUTION

TODOS Y CADA UNO DE NUESTROS ARROCES, EN LLAUNA O EN PAELLA, SON PREVIA RESERVA Y SOLO PODRÁN SERVIRSE SEGÚN DISPONIBILIDAD DE COCINA DEBIDO A SU ESPECIAL OPERATIVA. CONSÚLTENOS ANTES DE PEDIRLO.

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y FIDEUÁS POR ENCARGO ESPECIAL

ARROCES EN LLAUNA Ó PAELLA. 2 PAX. (PREVIA RESERVA Y SEGÚN DISPONIBILIDAD DE COCINA. CONSÚLTENOS). POR LOGÍSTICA DE COCINA PUEDEN SER SERVIDOS EN PAELLA.

ARROZ CON CHULETA SUPERNATURAL DE JOSELITO, AFINADA 60 DÍAS, DISPONIBLE TEMPORADA 2026

ARROZ CON TXULETA TXOGITXU, GASTRONOMÍA VASCA, 56 GR

ARROZ CON CARABINERO DE HUELVA 34 PEQ 64 GR

ARROCES EN PAELLA. MÍN 3 PAX. (PREVIA RESERVA Y SEGÚN DISPONIBILIDAD DE COCINA, PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 3. CONSÚLTENOS.)

ARROZ CON POLLO DE CORRAL, COSTILLAS DUROC Y VERDURAS 22

ARROZ CON VERDURAS 21

ARROZ DE MARISCO O SENYORET 22

ARROZ NEGRO 21

ARROZ A BANDA 23

ARROZ CON CHULETA SUPERNATURAL DE JOSELITO Y TROMPETAS DE LA MUERTE, AFINADA 60 DÍAS. DISPONIBLE A PARTIR DE LA TEMPORADA 2026

ARROZ CON TXULETA TXOGITXU, GASTRONOMÍA VASCA, SOLO RACIONES PARES, MÍNIMO 4 PERSONAS 27 POR PERSONA

ARROZ CON CARABINERO DE HUELVA 32

LOS INGREDIENTES DE LOS PLATOS PUEDEN VARIAR POR CUESTIONES DE MERCADO, PERO SIEMPRE MANTENIENDO LA MISMA ESTRUCTURA.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. CONSULTE A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.