



En nuestra carta, podrá degustar una gran gama de arroces, en los que convergen las paellas más primigenias y los arroces más contemporáneos, siempre impregnados de un claro espíritu mediterráneo.

Todos nuestros arroces están elaborados con ingredientes de primera calidad, adecuando nuestra carta a la temporada de los productos, y aderezados con el exclusivo Azafrán (D.O. de la Mancha).

El comensal tendrá la opción de elegir entre cuatro tipos de arroces; **J. Sendra** (D.O. Valencia), **Albufera** (D.O. Valencia), **Gleva** (D.O. Valencia), **Bomba** (D.O. Valencia). Y cuatro tipos de texturas (Seco, Meloso, Cremoso y Caldoso).

Nuestro conocimiento de la gramínea estelar de la cocina valenciana, se refleja en las jornadas gastronómicas Arrossària, celebradas en Noviembre, con una periodicidad anual, en las que elaboramos un menú degustación de siete platos que tiene como ingrediente fundamental el arroz.

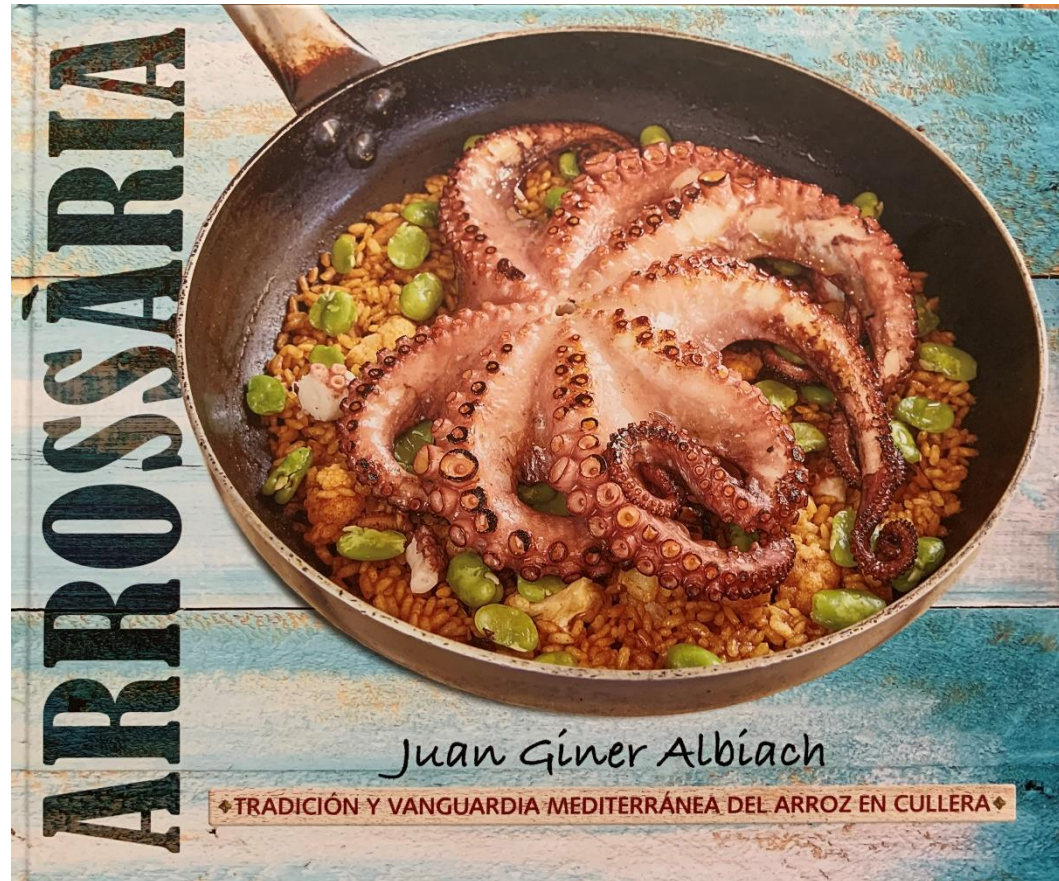
El restaurante Eliana Albiach aplica toda su profesionalidad y técnica para presentar en su mesa, con un esmerado servicio, unos arroces impregnados en un sinfín de aromas y sabores que seguro, serán de su agrado.



Eliana  Albiach

Nuestros clientes podrán degustar todos los arroces que contiene mi libro “ARROSSÀRIA” siempre por encargo con 24 horas de antelación.





Nuestros clientes podrán degustar todos los arroces que contiene mi libro "ARROSSÀRIA" siempre por encargo con 24 horas de antelación.

NOTA:

TODOS LOS ARROCES SERAN MINIMO PARA 2 PERSONAS

ARROCES DE CARNE Y AVE TRADICIONALES

Arroz de Pollo y Conejo	15,00€
Arroz de Pollo, Conejo y Pelotitas de Magro	16,50€
Paella Mixta	17,00€
Arroz de Puchero con Pelotitas y su Verdura	18,00€

ARROCES VEGETALES

Arroz con Verduras de Frutos	14,00€
Arroz con Setas y Ajos Tiernos	14,00€
Arroz con Brotes y Raíces	14,00€



ARROCES DE PESCADO

Arroz con Pescado del Día	18,00€
Arroz con Tacos de Bacalao, judías verdes y garbanzos	18,00€
Arroz con Pulpo, Coliflor y Calamar	20,00€

ARROCES DE MARISCOS

Arroz de Bogavante del Atlántico	25,00€
Arroz con Langosta y Pota Gallega	25,00€
Arroz con Crustáceos	25,00€
Arroz con Langostinos, espárragos verdes y alcachofas	20,00€



ARROCES DE PESCADOS Y MARISCOS

Arroz con Sepia, almejas y espárragos verdes	18,00€
Arroz con Vieiras, Pulpo y setas de Temporada	19,00€
Arroz con Chipirones, Gambas rojas y ajos tiernos	22,00€
Arroz de Mariscos	20,00€
Arroz Negro	16,50€
Arroz de Ministro	16,50€
Arroz a Banda (Con Banda)	20,00€
Arroz a Banda (Sin Banda)	16,50€

NOTA:

TODOS LOS ARROCES SERAN MINIMO PARA 2 PERSONAS



ARROCES DE CARNE Y AVE

Arroces de Costillas, coliflor y "Napicol"	16,00€
Arroz con Magro Garbanzos y Patata	16,00€
Arroz con Ternera Polaca y verduritas de Temporada, especiado con hierbas Aromáticas Frescas	20,00€
Arroz de Pato caracoles y verduritas	18,00€

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

NOTA:

TODOS LOS ARROCES SERAN MINIMO PARA 2 PERSONAS



NOVEDADES

ARROCES TRADICIONALES POR ENCARGO

Arroz al Horno Tradicional	17,00€
Arroz caldoso con caracoles y acelgas	16,00€
Arroz tradicional de fesols i naps	18,00€
Arroz al Horno de Jarrete de vaca, garbanzos y napicol	20,00€

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

NOTA:

TODOS LOS ARROCES SERAN MINIMO PARA 2 PERSONAS