

¡DINE

arroxeria

📞 981-432-5599

@arroxeria

eventos@arroxeria.com

www.arroxeria.com



¿CÓMO?

HORARIO

JUEVES
A
DOMINGO

12:30 PM
A
8:30 PM



entradas - tapas

Para comenzar con la experiencia sensorial

TORTILLA DE PATATAS

Paciencia para cocer la papa, humildad para la mezcla del huevo con cebolla, y el instante perfecto en que el fuego hace la magia.

1 PERSONA
\$150

BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO O CHORIZO IBÉRICO

Dos trozos de pan crujiente, saborizado con aceite de oliva extra virgen y un ingrediente secreto, te recomendamos pedirlo con extra de queso manchego ibérico (+50\$).

1 PERSONA
\$250

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo tierno y cocinado amablemente con la receta original y un secreto indescifrable, acompañado por su papas y pimiento molido ibérico.

1 PERSONA
\$250

ACEITUNAS RELLENAS

Verdes, firmes y brillantes, con un secreto en su interior. Puedes pedir las de jamón serrano, chorizo ibérico, queso azul o salmón ahumado.

1 PERSONA
\$150

arroxes

Dorado con azafrán o teñido con tinta de calamar

PAELLA MAR Y TIERRA

Arroz cocinado a la brasa, en donde se dan la mano dos mundos: el mar con sus camarones, mejillones, calamares y la tierra con su pollo jugoso. Cada grano dorado con azafrán guarda el eco del fuego lento.

1 PERSONA
\$375
2 PERSONAS
\$495

PAELLA NEGRA

Arroz cocinado a la brasa y teñido con tinta natural de calamares del Mediterráneo, abrazando tiernos trozos de camarones y calamares. Cada bocado es un homenaje a la mar y sus enigmas.

1 PERSONA
\$395
2 PERSONAS
\$525

PAELLA DE MARISCOS

Arroz dorado cocinado a la brasa, es un paisaje comestible que te trasladará al Mediterráneo, gracias al fumet preparado a base de pescados y mariscos seleccionados que te garantizan un recuerdo inolvidable.

1 PERSONA
\$375
2 PERSONAS
\$495

DISEÑA DE TU PROPIA PAELLA

Sorprende a tus invitados con una receta a la medida, elige el arroz dorado o negro, y agrega los ingredientes que desees.

1 PERSONA
\$395
2 PERSONAS
\$525

¿CENAS?

HORARIO

**JUEVES
A
DOMINGO**

12:30 PM
A
8:30 PM



postres

Todo recuerdo bonito termina con algo dulce

TARTA DE QUESO REQUESÓN \$180

Una interpretación rústica y elegante del postre clásico, pídelo con el topping de tu preferencia (Nutella, Cajeta de queso de cabra o Coulis de frutos rojos)

FLAN DE CAJETA DE QUESO DE CABRA \$180

Cuidadosamente cocinado para cerrar la experiencia gastronómica con broche de oro.

bebidas

Sin alcohol

GASESOSAS - 600 ML \$65

Coca Cola (regular, ligera y zero), Sprite (regular y zero), y Fanta (regular).

AGUA MINERAL - 330 ML \$65

Topo Chico o HEB Sparkling Water

**AGUA NATURAL
100% DE MANANTIAL - 330 ML** \$65

Bonafont o Sta. María

Club Privat

Solicita tu acceso por cualquiera de nuestros canales de comunicación y disfruta de eventos privados, degustaciones, talleres y otras experiencias gastronómicas.



981-432-5599

@arroxeria

eventos@arroxeria.com

www.arroxeria.com