



Bienvenido a Arrocería Balear, creando gastronomía desde 1998, mucho más que arroces y un servicio a domicilio referente en toda la zona norte de Madrid

Para Compartir

Jamón ibérico 100% bellota con pan tostado y tomate	26
Alcachofas confitadas en flor con maldón - 2 ud -	10
Gambas roja plancha EXTRA - 8 und -	34
Croquetas melosas de jamón y pollo - 4 ud / 8 ud -	9/16
Croquetas melosas de boletus - 4 ud / 8 ud -	9/16
Ensaladilla Rusa, la nuestra	16
Buñuelos caseros de bacalao y verdura - 4 ud / 8 ud -	9/16
Pata de pulpo a la brasa con patatas revolconas	24
Zamburiñas al grill con su ajada - 6 ud -	22
Almejas del carril a la marinera o al ajillo	24
Mejillones de la ría a la marinera o al ajillo	16
Calamares a la andaluza	9/17
Sam de gambón con mayo kimchi del chef - 4 und -	16
Chipirones crujientes con huevos fritos camperos	19
Anchoas del cantábrico XL selección	20
Torreznos con revolconas	9/17
Huevos rotos con sobrasada de Mallorca	17
Crujientes de morcilla y calabacín dulce - 4 und / 8 und -	9/16
Gambas al ajillo	19
Tacos de bacalao en tempura negra con mahokimchi	23

Ensaladas

Tomate de temporada	19
(tacos de bonito del norte, cebolla morada y piparras vascas)	
Tartar de tomate y aguacate con burrata fresca	17
Ensalada Balear	16
(brotes tiernos, nueces, beicon y queso de cabra gratinado)	
Milhoja de tomate con ventresca del cantábrico	17

Pescados

Lubina a la bilbaina	25
Lenguado a la plancha	29
Chipirones a la plancha con verduritas al wok	23
Bacalao al pil-pil	26

Carnes

Carrillera de ternera Gallega con salsa cremosa de patatas	25
Solomillo gallego	28
Pluma ibérica de bellota	24
Hamburguesa de Angus - queso cheddar y beicon	16

Arroces, Paellas y Fideuas

Precios por persona, mínimo 2 personas

Nuestros arroces y paellas se realizan al momento con el mejor producto fresco y un fumet de la casa

PAELLAS

Arroz de bogavante y marisco - Seco o Caldoso -	33
Arroz de carabineros y marisco - Seco o Caldoso -	35
Paella de marisco	25
Arroz con almejas de Carril	25
Arroz abanda de chipirones y gambas	23
Arroz negro con sepia	23
Arroz del señoret - todo limpio -	23
Paella mixta ciega - gambas, calamar, carne y pollo -	21
Paella campera - carne, pollo, conejo y verduras -	21
Arroz de la huerta- solo verduras -	20
Arroz con boletus, alcachofas y costilla ibérica	25
Paella valenciana - garrafón, judía verde y pollo -	23
Arroz de orza - un cocido en arroz -	24
Arroz con pulpo y zamburiñas	29
Arroz con sepia y gamba roja	29

CALDOSOS Y MELOSOS

Caldoso Balear - sepia y marisco -	25
Meloso marinero - rape, almejas y gambas -	25
Meloso de la huerta - solo verduras -	21
Meloso Balear - chipirones, ajetes y gambas -	23
Meloso con secreto ibérico y espárragos trigueros	25
Meloso de rabo de toro	25

FIDEUÁS

Fideuá de carabineros y mariscos	35
Fideuá de marisco	25
Fideuá del señoret con fideo fino	23

Postres artesanos como todo

Torrija de dulce de leche con helado de turrón	8	Tarta de queso	7
Tiramisú de la casa	8	Fruta de la temporada	6
Tarta de chocolate	7	Flan de coco de la abuela	7