

CELEBRACIONES

Menú infantil

25 €

Por persona · IVA incluido

Comenzamos

Croquetas caseras de jamón y pollo
Tiras de pollo crujientes con salsa BBQ
Patatas fritas

Continuamos · a elegir

Arroz del señoret
o
Hamburguesa de ternera con queso
en pan brioche y patatas fritas

Postre

Natillas

Bebida

Agua o refresco
Máximo dos consumiciones por persona



ARROCERÍA BALEAR · DESDE 1998



CELEBRAMOS CONTIGO

Desde 1998



Comidas y cenas de celebración
en nuestros salones privados

MAJADAHONDA
BOADILLA DEL MONTE

RESERVAS

646 732 034

INFO@GRUPOVIDA.ES



Celebra con nosotros



ARROCERÍA BALEAR

DESDE 1998



MENÚS ESPECIALES

CELEBRACIONES

Cóctel · Clásico · Especial
Menú infantil



Especialistas en arroces desde 1998

Menú cóctel

35 €

Por persona · IVA incluido

Mínimo 25 personas

Duración estimada: 1 h 30 min

Para comenzar

Surtido de ibéricos y queso manchego
con nueces y uvas

Fríos

Atadillo de verduras con salmón
Tartaleta de queso de cabra
con confitura de tomate

Calientes

Tosta de morcilla sobre calabacín dulce
Brocheta de pollo marinado en curry
Croquetitas caseras de jamón y pollo
Arroz a banda
Arroz negro

Bebidas incluidas · aprox. 1 h 30 min

Isabelino (Verdejo)
La Planta (Ribera del Duero)
Agua, cervezas o refrescos

Bocados adicionales · opcionales

Mini brioche de ensaladilla rusa: **+2 €/persona**
Mini empanadilla de carne: **+2 €/persona**

Postre opcional

Vasito de tarta de queso
con arropo de higos: **+2 €/persona**

Salón privado a partir de 45 personas

ARROCERÍA BALEAR · DESDE 1998

Menú clásico

44 €

Por persona · IVA incluido

Mínimo 12 personas

Comenzamos

Chupito de crema de calabaza
con lascas de parmesano

Para compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego
con nueces y uvas
Ensaladilla rusa con encurtidos, mayonesa
de huevo frito y tejas de jamón
*También una de las siguientes opciones a elegir
para toda la mesa:*
Croquetas caseras de jamón y pollo
o tigres (mejillones rellenos)

Principal · a elegir

Arroz del señoret
Pluma ibérica de bellota con patatas fritas
y pimientos de piquillo
Chipirones a la plancha con verduritas al wok

Postre

Tarta de queso con arropo de higos

Bebidas

Isabelino (Verdejo)
La Planta (Ribera del Duero)
Agua, cerveza o refresco
Máximo dos consumiciones por persona

Opcional

Barra libre: **+8 € por persona para toda la mesa.**
Desde que se sientan hasta servir el postre.
Incluye las bebidas del menú. Copas no incluidas.

Salón privado a partir de 45 personas

ARROCERÍA BALEAR · DESDE 1998

Menú especial

59 €

Por persona · IVA incluido

Mínimo 12 personas

Comenzamos

Chupito de crema de calabaza
con lascas de parmesano

Para compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego
con nueces y uvas
Milhoja de tomate con ventresca del Cantábrico
Huevos rotos con sobrasada mallorquina
y patatas fritas
Alcachofa en flor confitada con sal Maldon

Entrante adicional · opcional

Gamba roja al ajillo: **+6 €/persona**

Principal · a elegir

Arroz caldoso Balear
Arroz caldoso de bogavante: **+8 €/persona**
Lenguado a la plancha
Entrecot de vaca con patatas fritas
y pimientos de piquillo

Postre

Coulant de chocolate
con helado de vainilla de Madagascar

Bebidas

Isabelino (Verdejo)
La Planta (Ribera del Duero)
Pedro de Soutomaior (Albariño)
Jardín de la Emperatriz (Rioja)
Terras do Cigarrón (Godello)
Agua, cerveza o refresco
Máximo dos consumiciones por persona

Opcional

Barra libre: **+8 € por persona para toda la mesa.**
Desde que se sientan hasta servir el postre.
Incluye las bebidas del menú. Copas no incluidas.

Salón privado a partir de 45 personas

ARROCERÍA BALEAR · DESDE 1998