

ENTRANTES

Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen extra a la brasa y papada Ibérica

Pulpo a la brasa sobre patata trufada



Cazón en adobo Malagueño



Carpaccio de buey, parmesano y rúcula



Verduras asadas a la brasa



Tartar de salmón y aguacate



Ensalada de Ventresca y tomate del terreno



Atún Rojo del mediterráneo en suave escabeche



Croquetas de Jamón Ibérico



Caña de Lomo Ibérico de Bellota Joselito

Servicio de pan



CARNES

Solomillo de ternera a la brasa, pastel de patata y bacon



Nuestros Callos a la madrileña



Pincho de lechazo a la brasa, patatas de río y pimientos

Rabo de toro a la cordobesa



PESCADOS

Merluza del Cantábrico a la brasa y su salsa bilbaína



Bacalao en su punto de sal al ajo arriero



Chipirones de anzuelo en su tinta



SEPIONET
— ARROCCERIA —
COSTA & COSTA

ARROCES

(Mínimo 2 pers.). Precio por persona. Cualquier plato se puede elaborar también como Fideua

Arroz de verduras mediterráneas



Arroz Abanda (sepia y gambas)



Arroz negro (sepia, alcachofas, gambas y tinta de calamar)



Arroz de nécoras



Arroz de mero, gamba roja y nécoras



Arroz de bogavante



Arroz de pollo de campo y pimientos



Arroz de solomillo de cerdo y verduras de la huerta



Arroz de costilla y embutidos de Cigales



Rissoto de hongos y trufa negra



Gazpacho manchego de mero (por encargo)



Caldero de cabracho (por encargo)



Caldero de bogavante (por encargo)



POSTRES

Tarta 3 chocolates



Carrot Cake



Mousse chocolate y Oreo



Tarta de queso a nuestro estilo



Crema de Arroz con leche



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada de algún tipo de alérgeno. Para más información consulte a nuestro equipo.



SEPIONET
— ARROCCERIA —
COSTA & COSTA

FÓRMULA CARNÍVORA

(Mín. 2 pers.)

Entrantes a compartir

Tartar de salmón y aguacate



Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen extra a la brasa y papada Ibérica

Croquetas de Jamón Ibérico



Pan, tomate y ali oli



La carne (Individual)

Entrecote de Ternera Gallega (400 gr), patatas de río y pimientos

POSTRE

Tarta de queso a nuestro estilo



Bodega a elegir

Vino tinto Ribera Duero crianza (1 botella cada 2 pax.)



Agua, Refresco o cerveza (1 bebida por pax.)

Café y chupito de orujo

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada de algún tipo de alérgeno. Para más información consulte a nuestro equipo.



SEPIONET
— ARROCCERIA —
COSTA X COSTA

FÓRMULA ARROCERA

(Mín. 2 pers.)

Entrantes a compartir

Ensalada de Ventresca y tomate del terreno



Queso puro de Oveja

Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen extra a la brasa y papada Ibérica

Cazón en adobo Malagueño



Pan, tomate y ali oli



A elegir (el arroz será el mismo para todos los comensales)

Arroz de verduras Mediterráneas



Arroz Abanda



Arroz de nécoras



Arroz de pollo de campo y pimientos



Arroz de solomillo de cerdo Ibérico y verduras de la huerta



POSTRE

Tarta de queso a nuestro estilo



Bodega a elegir

Vino blanco Verdejo (1 botella cada 2 pers.)



Vino tinto Ribera Duero (1 botella cada 2 pers.)



Agua, Refresco o cerveza (1 bebida por pers.)

Café y chupito de orujo



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada de algún tipo de alérgeno. Para más información consulte a nuestro equipo.



SEPIONET
— ARROCCERIA —
COSTA X COSTA