



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 al corte con pan tostado y tomate	25
Alcachofas confitadas abiertas en flor con maldón - 2 unidades -	8
Gambas al ajillo	16
Setas de vivero a la plancha con ajada de ibérico	12,50
Ensaladilla rusa, la de siempre	12
Croquetas melosas de jamón y pollo	13,50
Croquetas melosas de boletus	13,50
Buñuelos caseros de bacalao y verdura	13,50
Pulpo a la brasa sobre patatas revolconas	22
Zamburiñas al grill con su ajada - 6 unidades -	17
Almejas del carril a la marinera o al ajillo	21
Mejillones de la ría a la marinera o al ajillo	12,50
Carabinero (110gr aprox) a la plancha - 1 unidad -	12,50
Gamba blanca extra a la plancha 250 gr	32
Calamares a la andaluza	15
Gambones de abordó en tempura con chili dulce	17
Sepia a la plancha con alioli de la casa	15
Chipirones de anzuelo a la andaluza	15
Tacos de bacalao en tempura de tinta de calamar	18,50
Anchoas del cantábrico XL selección	19

ENSALADAS

Tomate de temporada <i>(tacos de bonito del norte, cebolla morada y piparras vascas)</i>	17,50
Tartar de aguacate y tomate con burrata fresca	15,00
Balear <i>(brotes tiernos, nueces, beicon y queso de cabra gratinado)</i>	14,50
Milhoja de tomate con ventresca del cantábrico	15,50
César <i>(pechugas de pollo a la parrilla, salsa césar, parmesano y crutones)</i>	14,50

PESCADOS

Lubina asada con alcachofas	24
Salmón al horno con migas manchegas	22
Bacalao confitado en salsa de setas	26
Lenguado a la plancha	28
Chipirones de anzuelo a la parrilla con verduritas al wok	21

CARNES

Solomillo de vaca a la parrilla	25
Entrecote de vaca a la parrilla	23
Pluma ibérica de bellota a la parrilla	23
Carrillada de ternera gallega al vino tinto	21
Hamburguesa de Angus - queso cheddar y beicon crujiente -	15

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 -	31,50
Arroz de carabineros y marisco - Seco o Caldoso -	33,50
Paella de marisco	22
Arroz con almejas de Carril	22
Arroz abanda clásico - sepia y marisco aparte -	24,50
Arroz abanda de chipirones y gambas	20
Arroz negro con sepia	20
Arroz del señoret	22
Paella mixta ciega - todo limpio -	19
Paella campera - carne, pollo, conejo y verduras -	19
Arroz convento - solo verduras -	19
Arroz con boletus, alcachofas y costilla ibérica	23

CALDOSOS Y MELOSOS

Caldoso Balear - sepia y marisco -	22
Caldoso marinero - rape, almejas y gambas -	22,50
Meloso de la huerta - solo verduras -	19
Meloso Balear - chipirones, ajetes y gambas -	21
Meloso con secreto ibérico y espárragos trigueros	22,50

FIDEUÁS

Fideuá de carabineros y mariscos	33,50
Fideuá de marisco	22

POSTRES

Torrija artesana de dulce de leche con helado de turrón	7,00	Tarta de queso	7,00
Tiramisú de la casa	6,50	Brownie con helado de vainilla	6,50
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,50	Puding de manzana	6,50