



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	25
Alcachofas confitadas en flor con maldón - 2 ud	9
Gambas roja al toque de ajillo o plancha	19
Croquetas melosas de jamón y pollo - 4 ud / 8 ud	8 / 15
Croquetas melosas de boletus - 4 ud / 8 ud	8 / 15
Buñuelos caseros de bacalao y verdura - 4 ud / 8 ud	8 / 15
Pata de pulpo a la brasa con patatas revolconas	24
Zamburiñas al grill con su ajada - 6 ud	18
Almejas del carril a la marinera o al ajillo	23
Mejillones de la ría a la marinera o al ajillo	14
Calamares a la andaluza	9 / 16
Gambones de abordaje en tempura con chili dulce	11 / 19
Chipirones de anzuelo a la andaluza	10 / 18
Anchoas del cantábrico XL selección	19
Bolitas crujientes de arroz, pollo y verdura	7 / 12
Nuestras patatas alioli o patatas bravas	9
Torreznos con revolconas, los auténticos	9 / 16
Huevos rotos con sobrasada de mallorca	17
Sepia a la plancha	16

Ensaladas

Tomate de temporada	18
(tacos de bonito del norte, cebolla morada y piparras vascas)	
Burrata fresca con tomate y aguacate	16
Balear	15
(brotes tiernos, nueces, beicon y queso de cabra gratinado)	
Milhoja de tomate con ventresca del cantábrico	16
Ensaladilla Rusa, la nuestra	13
Ensalada Cesar	15

Pescados

Lubina asada con alcachofas confitadas	24
Bacalao al pil pil	26
Lenguado a la plancha	28
Tacos de merluza a la andaluza con piquillos confitados	24

Carnes

Solomillo a la parrilla	25
Entrecote a la parrilla	23
Pluma ibérica de bellota	21
Hamburguesa de Angus - queso cheddar y beicon	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 -	32
Arroz de carabineros y marisco - Seco o Caldoso -	34
Paella de marisco	24
Arroz con almejas de Carril	24
Arroz abanda de chipirones y gambas	22
Arroz negro con sepia	22
Arroz del señoret - todo limpio -	22
Paella mixta ciega - gambas, calamar, carne y pollo -	20
Paella campera - carne, pollo, conejo y verduras -	20
Arroz convento - solo verduras -	19
Arroz con boletus, alcachofas y costilla ibérica	24
Paella valenciana - garrafón, judía verde y pollo -	22
Arroz de orza - un cocido en arroz -	23

CALDOSOS Y MELOSOS

Caldoso Balear - sepia y marisco -	24
Meloso marinero - rape, almejas y gambas -	24
Meloso de la huerta - solo verduras -	20
Meloso Balear - chipirones, ajetes y gambas -	22
Meloso con secreto ibérico y espárragos trigueros	24

FIDEUÁS

Fideuá de carabineros y mariscos	34
Fideuá de marisco	24
Fideuá del señoret con fideo fino	22

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