



19 JORNADAS DEL ARROZ

HOTEL SALAMANCA MONTALVO

En homenaje a Pablo Vila

18, 19, 25, 26 DE MARZO

**SÁBADO, 18 y
DOMINGO, 19 de MARZO**

Aperitivo servido en
nuestros puestos de
mercado

—
Ensalada de jamón de pato,
perlas de mozzarella y
tomates confitados

—
Arroz caldoso de pescados
de roca y trompeta de la
muerte

—
Paella de bogavantes con
gambas

—
Arroz con mogote ibérico,
trigueros y foie

—
Pera caramelizad, crumble y
helado de yuzu
sobre gel de mandarina

—
Blanco Yllera Vendimia
Nocturna

—
Tinto Yllera Crianza

—
Moscatel de Valencia
Agua mineral, cafés e
infusiones

**SÁBADO, 25 y
DOMINGO, 26 de MARZO**

Aperitivo servido en
nuestros puestos de
mercado

—
Salmón ahumado, mousse
de aguacate y brotes tiernos
sobre hojaldre invertido

—
Arroz meloso de vieira y
tirabeques

—
Arroz con gamba roja
alistada, chipirón y mejillón
fresco

—
Arroz passejat (arroz al
horno al estilo valenciano)

—
Manzanitas a la canela y
naranja sanguina,
vermú rojo y helado de
vainilla

—
Blanco Yllera Vendimia
Nocturna

—
Tinto Yllera Crianza

—
Moscatel de Valencia
Agua mineral, cafés e
infusiones

Precio adultos: 30,00 € IVA incluido

Menú infantil: 12,50 € IVA incluido

