



## **MENU DANIELA**

### **ENTRANTES (a elegir uno por cada 2 personas):**

Jamón ibérico con picos  
Cazón adobado  
Revuelto de morcilla con habitas tiernas  
Croquetas caseras de Jamón Ibérico  
Gambones Flambeados (8 uds)  
Hojaldre relleno de verduras y queso de cabra con salsa de boletus  
Tortitas de camarón  
Verduras en tempura con salsa Miel-mostaza  
Chipirones encebollados en su tinta

### **SEGUNDOS (a elegir uno por persona), mínimo 2 raciones todos los arroces:**

Arroz caldoso de Bogavante  
Arroz a banda Alicante (sepia, colas de gambas, almejas y merluza)  
Arroz meloso de boletus  
Fideua de Gandía  
Paella mixta  
Paella de marisco  
Entrecot de vaca con guarnición  
Costillas ibéricas con salsa barbacoa casera

**POSTRE:** Postre Selección y Café.

### **BEBIDA (a elegir una opción por cada 2 personas):**

1 botella de agua (1L) y 1 botella de Vino Tinto Faustino Rivero joven( D.O. RIOJA)  
o 1 Botella de Vino Blanco Paraje de Quiñoneros verdejo( D.O. RUEDA).

**PRECIO: 30€ por persona ( iva incluido)**

**VENTA ON LINE EN LA WEB CON 20% DESCUENTO: [www.arroceriadaniela.com](http://www.arroceriadaniela.com)**