



# ARROCERÍA

## oca garden

### nuestros arroces / our rices

Mínimo 2 personas. *At least, for 2 people.*

INTERIOR INDOOR TERRAZA TERRACE

<p><b>Arroz de verduritas de temporada y soja dulce</b></p> <p><i>EN Seasonal vegetables rice and sweet soy</i></p>	12'00 €	14'00 €	 
<p><b>Arroz de pulpo con panceta y queso San Simón</b></p> <p><i>EN Octopus rice with bacon and San Simón cheese</i></p>	15'00 €	17'00 €	  
<p><b>Arroz marinero de zamburiña, langostinos y mejillón</b></p> <p><i>EN "Marinero" rice with variegated scallop, prawn and mussel</i></p>	14'00 €	16'00 €	  
<p><b>Arroz negro con chipirones crujientes y ali-oli de lima</b></p> <p><i>EN Black rice with crispy squid and lime ali-oli</i></p>	13'00 €	15'00 €	   
<p><b>Arroz con Bacalao confitado, espinacas y algas crujientes</b></p> <p><i>EN Rice with confit cod, spinach and crunchy seaweed</i></p>	15'00 €	17'00 €	   
<p><b>Arroz con Gallo Celta con verduritas de temporada</b></p> <p><i>EN Gallo Celta rice with seasonal vegetables</i></p>	16'00 €	18'00 €	  

10% IVA incluido • Si desea información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.  
10% VAT included • If you wish to have more information regarding the allergen content of our dishes, please, do not hesitate to ask our waiters.



HUEVO

EGG



LÁCTEOS

MILK



MOLUSCOS

MOLLUSCS



CRUSTÁCEOS

CRUSTACEANS



PESCADO

FISH



MOSTAZA

MUSTARD



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



CEREALES CON GLUTEN

CEREALS CONTAINING GLUTEN



CACAHUETES

PEANUTS



FRUTOS SECOS

NUTS



SOJA

SOYA



SÉSAMO

SESAME



ALTRAMUCES

LUPIN



APIO

CELERY