

**SEMANA  
DE ARROCES**

el Rincón  
**depedro**  
Almansa



**MAESTRO DE COCINA INVITADO:**  
JAVIER ALAPONT. Restaurante Sueños del Este (Albacete).

10, 11, 12, 13 y 17, 18, 19, 20 de Noviembre 2020

Reservas: 967 310 107 || 650 207 030

# SEMANA DE ARROCES

## Martes 10 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
  - Tomate relleno de perdiz escabechada y verduras con jugo de ensalada valenciana.
  - Tartar de langostinos con cremoso de gachas manchegas y sus "tajás".
  - Mollejas de cerdo crocantes con ajoblanco.
- 
- Arroz meloso con acelgas y morcilla.
- 
- Flan de naranja, su piel confitada y sopa de agua de valencia.
- 

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

## Miércoles 11 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
- Tomate relleno de perdiz escabechada y verduras con jugo de ensalada valenciana.
- Tartar de langostinos con cremoso de gachas manchegas y sus "tajás".
- Mollejas de cerdo crocantes con ajoblanco.

---

• Arroz seco de coliflor y bacalao.

---

• Flan de naranja, su piel confitada y sopa de agua de valencia.

---

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

## Jueves 12 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
  - Tomate relleno de perdiz escabechada y verduras con jugo de ensalada valenciana.
  - Tartar de langostinos con cremoso de gachas manchegas y sus "tajás".
  - Mollejas de cerdo crocantes con ajoblanco.
- 
- Arroz seco de secreto, boletus y foie.
- 
- Flan de naranja, su piel confitada y sopa de agua de valencia.
- 

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

## Viernes 13 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
  - Tomate relleno de perdiz escabechada y verduras con jugo de ensalada valenciana.
  - Tartar de langostinos con cremoso de gachas manchegas y sus "tajás".
  - Mollejas de cerdo crocantes con ajoblanco.
- 
- Arroz meloso de rape con alcachofas.
- 
- Flan de naranja, su piel confitada y sopa de agua de valencia.
- 

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

Martes 17 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
- Duelo de humus con chip de yuca.
- Tordos de maíz con minipisto y huevo de codorniz.
- Ensalada Rincón.

---

• Paella de codillos con senderuelas.

---

• Arroz con leche en nuestra semana.

---

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

Mércoles 18 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
- Duelo de humus con chip de yuca.
- Tordos de maíz con minipisto y huevo de codorniz.
- Ensalada Rincón.

---

• **Arroz meloso de pato y setas.**

---

• Arroz con leche en nuestra semana.

---

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

Jueves 19 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
- Duelo de humus con chip de yuca.
- Tordos de maíz con minipisto y huevo de codorniz.
- Ensalada Rincón.

---

• Paella de magro, alcachofas, ajos tiernos y peloticas.

---

• Arroz con leche en nuestra semana.

---

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo**. Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo**. Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@**. Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €

# SEMANA DE ARROCES

Viernes 20 de noviembre.

- Buñuelo de bacalao.
- Duelo de humus con chip de yuca.
- Tordos de maíz con minipisto y huevo de codorniz.
- Ensalada Rincón.

---

• **Arroz meloso de pulpo y garbanzos.**

---

• Arroz con leche en nuestra semana.

---

VINOS: Bodegas San Dionisio. D.O.P.: Jumilla.

Blanco: **Señorío de Fuenteálamo.** Verdejo Ecológico.

Tinto: **Señorío de Fuenteálamo.** Monastrell Ecológico.

Rosado espumoso: **Polémic@.** Monastrell.

Agua mineral y Café.

Precio 28 €



el Rincón  
**depedro**  
Almansa