



la **g** *arroz y tapas*  
**genuina**  
*de Cimadevilla*

*Menús de Grupo*  
**2023**

*Válidos hasta el 1 de noviembre de 2023.*

## OPCIÓN A

TABLA DE EMBUTIDOS  
CASA MILIA.

PASTEL DE VERDURAS Y  
CHAMPIÑONES  
RECUBIERTO DE ALIOLI.

ARROZ CALDOSO  
CON CENTOLLO.

ESCALOPINES AL  
CABRALES.



32€



34€

## OPCIÓN B

TABLA DE EMBUTIDOS  
CASA MILIA.

BOMBONES DE QUESO Y  
CAMELOS DE MORCILLA.

CROQUETAS DE JAMÓN.

ARROZ CLÁSICO MARINERO.  
(Mejillones, Calamar y Gambas)

ARROZ CON SETAS Y QUESO  
DE VIDIAGO.



36€

## OPCIÓN C

PALETA IBÉRICA  
CON PAN TUMACA.

POLLO CRUJIENTE  
CON MOSTAZA Y MIEL.

MILHOJAS DE CALABACÍN,  
TOMATE Y QUESO PROVOLONE.

ARROZ CON LUBINA.

ARROZ CON RABO DE TORO.



## OPCIÓN D

PALETA IBÉRICA CON  
PAN TUMACA.

PASTEL DE CENTOLLO  
CON SALSA DE NÉCORAS.

TIMBAL DE SETAS Y BERENJENA  
CON QUESO DE VIDIAGO.

ARROZ NEGRO GENUINO.

ARROZ CON QUESO AHUMADO  
DE PRIA Y CHIPIRONES.



40€

## OPCIÓN E

PALETA IBÉRICA  
CON PAN TUMACA.

BOMBONES DE QUESO Y  
CAMELOS DE MORCILLA.

CALAMARES FRESCOS.

ARROZ CON PITU CALEYA.

ARROZ SENYORET.  
(Pescados y Marisco pelado)



42€

OPCIÓN F  
PALETA IBÉRICA  
CON PAN TUMACA.

POLLO CRUJIENTE  
CON MOSTAZA Y MIEL.

MILHOJAS DE CALABACÍN,  
TOMATE Y QUESO PROVOLONE.

CACHOPO DEL BOSQUE.



POSTRES INCLUIDO

(Postre por comensal)

MUERTE POR CHOCOLATE.


FLAN DE QUESO.

HELADO DE TURRÓN.

TARTA DE CARAMELO TOFFE.

*CAFÉS INCLUIDOS.*





**BODEGA INCLUIDA**  
D.O. TORO SENTERO TINTO.  
VERDEJO ANALIVIA.  
CERVEZA ESTRELLA GALICIA  
DE BODEGA.

**BODEGA PREMIUM**  
(incremento 5€ por comensal)  
RIOJA CRIANZA PIÉROLA  
ALBARIÑO GUNDIAN  
RIBERA CRIANZA BARDOS ROMÁNTICA  
GODELLO VIÑAREDO



## CONDICIONES GENERALES

Válido a partir de 10 comensales.

Solo se permite un tipo de Menú por mesa, es decir, no se pueden combinar distintos Menús. Las entradas y arroces se presentarán al centro de la mesa para compartir (no individualmente).

Es necesario que se nos comunique con antelación si hay personas alérgicas para adecuar los platos a ellas u ofrecer alternativas.

En la opción postre (uno por comensal), estos si salen emplatados de forma individual.

No se incluyen las bebidas consumidas previamente en barra.

Tienen hasta 1 hora antes de la reserva realizada para modificar el número de comensales, a partir de ese momento no se podrán realizar cambios y en caso de ausencias, se cobrará el número de comensales confirmados en la reserva.

Rogamos puntualidad.

*Cimadevilla, 2 - bajo*

*33003 Oviedo - Asturias*

*Teléfono de reservas 985 21 36 06*

*web: [lagenuinaarroceria.es](http://lagenuinaarroceria.es)*

*Correo electrónico:*

*[info@lagenuinaarroceria.es](mailto:info@lagenuinaarroceria.es)*

