la genuina

arroz y tapas

de Cimadevilla

Menús de Grupo 2024

35€

OPCIÓN A

PALETA IBÉRICA MONTENEVADO
CON PAN TUMACA.

CROQUETAS DE LA CASA
(JAMÓN Y SEPIA EN TINTA).

PASTEL DE VERDURAS Y
CHAMPIÑONES RECUBIERTO DE ALIOLI.

ARROZ CLÁSICO MARINERO
(calamares, gambas, mejillones)

ARROZ MONTAÑES
(secreto ibérico con pimientos verdes y rojos)

OPCIÓN B

PALETA IBÉRICA MONTENEVADO CON PAN TUMACA.

POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL.

MILHOJAS DE CALABACÍN Y TOMATE CON QUESO PROVOLONE.

ARROZ CON LUBINA.

ARROZ CON RABO DE TORO.

OPCIÓN C

40€

PALETA IBÉRICA MONTENEVADO CON PAN TUMACA.

BOMBONES DE QUESO Y CARAMELOS DE MORCILLA.

SEPIA A LA PARRILLA CON ALIOLI DE TOMATE.

ARROZ NEGRO GENUINO.
(gambón, chipirones y calamar en su tinta)

ARROZ CON QUESO AHUMADO DE PRIA Y CHIPIRONES.

OPCIÓN D

PALETA IBÉRICA MONTENEVADO CON PAN TUMACA.

CALAMARES FRESCOS.

CORONA TEMPLADA DE BACALAO.

ARROZ SENYORET.
(pescados y mariscos pelados)

ARROZ CON PITU CALEYA.

OPCIÓN E

PALETA IBÉRICA MONTENEVADO.

42€

SURTIDO DE FRITURAS.
(Calamares, Gambas a la Gabardina, Fritos de Bacalao , Croquetas de Jamón y Croquetas cremosas de Sepia con salsa de Aceitunas y Ali-oli de Tomate.

CACHOPO PRIMITIVO.
(con jamón y queso azul)

OPCIÓN F

44€

PALETA IBÉRICA
MONTENEVADO.

SURTIDO DE FRITURAS.
(Calamares, Gambas a la Gabardina, Fritos de Bacalao , Croquetas de Jamón y Croquetas cremosas de Sepia con salsa de Aceitunas y Ali-oli de Tomate.

ARROZ CON PULPO
Y ZAMBURIÑAS.

POSTRES
(Postre por comensal)

MUERTE POR CHOCOLATE.

HELADO DE TURRÓN
RECUBIERTO DE CHOCOLATE
FOUNDANT.

TARTA DE QUESO.

HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN.

CAFÉS ITACA INCLUIDOS.

BODEGA

CERVEZA DE BODEGA

ESTRELLA GALICIA.

ARNEGUI (D.O. RIOJA CRIANZA).

ANALIVIA (D.O. BLANCO VERDEJO).

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.
***Las consumiciones previas en barra no están
incluidas en el menú.***
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 y se respete el horario de cierre del
restaurante: Comidas 18:00 horas - Cenas 00:30 horas.

Cimadevilla, 2 - bajo

33003 Oviedo - Asturias

Teléfono de reservas 985 21 36 06

web: lagenuinaarroceria.es

Correo electrónico:
info@lagenuinaarroceria.es