

PLATOS

Tallarines salteados con Langostinos 19,90
Tallarines salteados con frescos langostinos y verduras, coronado con semillas de sésamo, salsa soja, salsa ostras y sweet chili.
Stir-fried noodles with fresh prawns and vegetables, soy sauce, oyster sauce, and sweet chili.

Tallarines salteados c/Vegetales o Pollo 14,90 / 17,90
Tallarines salteados con pollo y/o vegetales, coronado con semillas de sésamo, salsa soja, salsa ostras y sweet chili.
Stir-fried noodles with chicken or vegetables, soy sauce, oyster sauce, and sweet chili.

Pechuga de pollo a la plancha con patatas 16,90
Grilled chicken breast fillet with fries.

Entrecote a la plancha con patatas 20,90
Grilled rib-eye steak with fries.

Tiras de Pollo con patatas 6 unidades **KIDS** 12,90
Chicken strips with fries.

BEBIDAS

Sangría Copa / Jarra 7,90 / 29,90
Bebida a base de vino con trozos de fruta de temporada
Wine-based drink with seasonal fruit pieces.

Tinto de Verano Copa / Jarra 4,90 / 23,90
Red wine with soda.

Calimocha Copa / Jarra **NEW** 4,90 / 23,90
Cola and red wine.

Blanco de Verano / Jarra 4,90 / 23,90
Summer White Wine

Jarra Sangría de Cava **NEW** 32,90
Bebida a base de cava con trozos de fruta de temporada
Cava-based drink with seasonal fruit pieces.

Papelón con limón Copa / Jarra 3,90 / 18,90
Sugarcane drink with lemon.

Limonada Copa / Jarra 3,90 / 18,90
lemonade

Doble de Cerveza / Reserva 1906 3,90 / 4,60
Large draft beer.

Jarra de Cerveza / Reserva 1906 4,90 / 5,60
Pitcher of beer.

Tercio de Cerveza 3,90 / 4,20 / 6,50

Aperol Spritz 8,90

Gaseosas / Agua con gas 3,60

Agua 500 ml. / Agua litro 2,80 / 4,20

Vino por Copas Verdejo, Rioja, Ribera, Albariño 3,90

Vermout Rojo / Blanco 3,90

Chupito (Pachará, Orujo, Crema, Hierbas) 3,90

Copas (Ginebra, Ron, Vodka, Whisky 8 años) ... 11,90 / 13,90 / 16,90

Café / Bombom / Cappuccino 2,80 / 3,20 / 3,50 / 4,00

POSTRES

Tarta Lotus **NEW** 10,90
Base de galleta Lotus, relleno de crema Lotus y queso.
Lotus biscuit base, filled with Lotus cream and cream cheese.

Tres Leches 10,90
Bizcocho de vainilla, sumergido en crema de tres leches., cubierto de merengue
Vanilla sponge cake soaked in three-milk cream, topped with meringue.

Pie de Limón 9,90
Base de galleta con crema de limón y merengue.
Lemon pie: biscuit crust with lemon cream and meringue.

Brownie con Helado 9,90
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream.

Tiramisú **NEW** 10,90
Bizcocho, café, cacao, Mascarpone y licor de Amaretto.
Sponge cake, coffee, cocoa, mascarpone, and Amaretto liqueur.

Helados 5,90
Ice creams

Tarta de Queso 10,90
cheesecake

ARROCERÍA

El Trato

PAELLAS y ARROCES

Paellas and Rice Dishes



PRECIO X PERSONA
MÍNIMO PARA 2
PRICE x PERSON
minimum for 2 people

Paella Valenciana **1** 24,90 p/p
"Receta del Concurs Internacional de Sueca"
Pollo, Conejo, Caracoles, Garrofón y Ferradura.
Rice with chicken, garrofón and ferradura beans.

Arroz de Langostinos al Curry y Coco **NEW** 23,90 p/p
Langostinos, y verduras asadas (pimiento rojo, amarillo, verde, calabacín, berenjenas y cebollas).
Rice with prawns, red and yellow peppers, eggplant, zucchini, roasted onions, and curry.

Arroz con Chuletón (elaboración para 2, 4, 6 ...) **NEW** 33,90 p/p
Chuletón de vaca y espárragos trigueros frescos.
Rice with aged ribeye steak and fresh asparagus.

Arroz a Banda con Calamar de Potera **NEW** 26,90 p/p
Calamar de potera entero y alioli.
Rice with whole jig squid and aioli.

Arroz con Pollo y Verduras **NEW** 22,90 p/p
Pollo, Garrofón y Ferradura.
Rice with crumbled cod, clams, cherry tomatoes, young garlic, and coriander alioli.

Arroz Meloso con Plancton 33,90 p/p
Plancton, gambas rojas, vieiras, pulpo y alioli de plancton.
Rice with plankton, red shrimp, scallops, octopus, and plankton alioli.

Arroz con Pilotes 26,90 p/p
Albóndigas de magro de cerdo, verduras asadas y secreto ibérico.
Rice with lean pork meatballs, roasted vegetables, and Iberian pork (secreto).

Arroz a Banda con Rape 28,90 p/p
Rape, pulpo, almejas y alioli.
Rice with monkfish, octopus, clams and alioli.

Arroz con Bacalao y Almejas 26,90 p/p
Bacalao en migas, almejas, tomates cherry confitados, ajos tiernos y alioli de cilantro.
Rice with Cod in crumbled cod, clams, cherry tomatoes, young garlic and coriander alioli.

Arroz Negro con Rape 26,90 p/p
Tinta de sepia, rape, gambas rojas, ajos tiernos, y alioli
Rice with monkfish, red prawns, young garlic, cuttlefish ink and alioli.

Arroz con Pollo y Chistorra 24,90 p/p
Pollo, chistorra, verduras asadas y un toque de picante
Rice with chicken, chistorra, roasted vegetables, and a hint of spice.

Arroz con Magret de Pato y Verduras 29,90 p/p
Magret de pato, pimiento rojo y amarillo, berenjenas, calabacín y cebollas asadas. Alioli de Queso Manchego y vino tinto.
Rice with duck breast, red and yellow peppers, eggplant, zucchini, and roasted onions, with Manchego cheese and red wine alioli.



PICOTEO

Arroz con Codorniz 24,90 p/p

Codorniz asada en su paella con ajos tiernos, tomates cherry confitados y alioli de ajo negro

Rice with roasted quail in its paella with garlic, roasted tomatoes and black garlic alioli.



Arroz a Banda con Pulpo 26,90 p/p

Frescos tentáculos de pulpo y alioli.

Rice with fresh octopus and aioli.



Arroz Corderito 28,90 p/p

Chuletitas de Cordero Lechal, Alcachofas, garrofón y ferradura, con alioli de ajo negro.

Rice with lamb chops, artichokes, garrofón beans, and ferradura (green beans) with black garlic aioli



Arroz con Secreto 25,90 p/p

Dados de Secreto de cerdo marinado, setas mixtas, garrofó, ferradura, crocante de jamón ibérico, con un toque de guindillas picantes.

Rice with marinated pork shoulder cubes, mixed mushrooms, garrofó beans, green beans, crispy Iberian ham, and a touch of spicy chili.



Arroz Mixto 27,90 p/p

Langostinos, mejillones, calamares, gambón y pollo.

Rice with prawns, mussels, squid, king prawns, and chicken.



Arroz Marinero o Senyoret 26,90 p/p

Langostinos, mejillones, calamares y gambón.

Rice with prawns, mussels, squid, and king prawns.



Arroz Negro 26,90 p/p

Tinta de Sepia, sepia y calamares, langostinos, mejillones, y gambón.

Rice with cuttlefish ink, cuttlefish, squid, prawns, mussels, and king prawns.



Arroz Caldoso o Meloso de Bogavante 31,90 p/p

Bogavantes.

Lobster soupy rice.



Arroz con Verduras 19,90 p/p

Verduras de temporada

Rice mixed with seasonal vegetables.

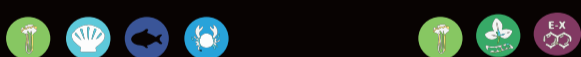


Arroz Caldoso de Marisco o de Carne 26,90 p/p

Langostinos, mejillones y calamares ó Pollo, conejo, cerdo y verduras

Seafood soupy rice: prawns, mussels, squid, and shrimp.

Meat soupy rice: chicken, rabbit, pork, and vegetables.



Fideuá 26,90 p/p

Fideos, langostinos, calamares, mejillones y gambón.

Noodles, prawns, squid, mussels, and king prawns.



Fideuá Negro 26,90 p/p

Fideos, tinta de Sepia, sepia y calamares, langostinos, mejillones, y gambón.

Noodles with cuttlefish ink, cuttlefish, squid, prawns, mussels, and king prawns.



Arroz Campero 24,90 p/p

Pollo, conejo, cerdo, garrofón y ferradura.



Pan + Alioli.

2,60 p/p

Bread + Garlic Aioli



Espera 30-35 minutos aprox.

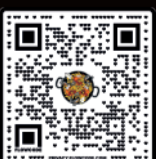
Approximate waiting time 30-35 minutes.



MÍNIMO PARA 2 PERSONAS - PRECIO X PERSONA

Minimum of 2 people - Price per person

MENCIONANOS!



@arroceriaeltrato

www.arroceriaeltratogastrobar.com

RESERVAS +34 667954164

EVENTOS Y CATERING
Reservations - Events and Catering

Calamar de Potera a la plancha 25,90

Calamar entero en cama de verduras asadas y patatas con nuestro ajillo especial.

Whole squid on a bed of sautéed vegetables and potatoes with our special garlic sauce.

Tellinas (Coquinas o ChipiChipi) 13,90

Tellinas con nuestro ajillo especial de la casa y vino blanco.

Tellinas with our house special garlic and white wine sauce.

Pulpo braseado 27,90

Pata de pulpo braseada con patatas meneás, ajo y crocante de jamón ibérico.

Braised octopus with potatoes, garlic, and crispy Iberian ham.

Calamares a la Romana 16,90

Calamares rebozados con alioli de cilantro.

Battered squid with coriander aioli.

Pimientos de Padrón con Chistorra 15,90

Padron peppers with chistorra.

Almejas al Albariño 13,90

Clams in Albariño wine.

Langostinos al ajillo 22,90

Langostinos salteados con ajo y perejil con un toque de guindilla picante.

Garlic prawns.

Champiñones al ajillo 14,90

Champiñones salteados con ajo y perejil con un toque de guindilla picante.

Garlic mushrooms.

Mejillones al Tequila 13,90

Salsa brava de la casa con tequila y un toque de picante.

Mussels in brava sauce with a touch of tequila and spice.

Tequeños (5 unidades) Trigo/Maiz/Plátano 11,90

Palitos de queso cubiertos con harina de trigo, de maíz o de plátano.

Cheese sticks made with wheat, corn, or plantain flour.

Mini empanaditas (5 unidades) 14,90

Harina de maíz frita rellena con carne, pollo o queso.

Fried cornmeal filled with meat, chicken or cheese.

Polbo á Feira (Pulpo a la Gallega) 26,90

Tentáculos de pulpo troceado y acompañado de patatas al vapor y pimentón dulce.

Juicy octopus tentacles, cooked and toasted, served with steamed potatoes and sweet paprika.

Patatas Fritas 7,90

fried potatoes

Croquetas (5 unidades) 12,90

Setas / Jamón / Gambas Croquettes: Mushrooms / Ham / Prawns

Patatas o Yucas Bravas con Alioli 11,90

Potatoes or yuccas in a spicy sauce with alioli

Huevos Rotos / con Jamón 11,90/14,90

Patatas fritas, huevos y jamón.

Broken eggs with fries and ham.

Ración de Jamón Ibérico 18,90

Finos cortes de jamón ibérico cortado a mano.

Iberian ham cut by hand.



ENSALADAS

Ensalada con Queso de Cabra 17,90

Lechuga, queso de cabra, manzana, nueces con aderezo de mostaza antigua y miel.

Lettuce, goat cheese, apples, walnuts, and honey mustard.

Tomate Aliño 10,90

Tomate fresco con nuestro aliño de ajo, oliva, vinagre, perejil y orégano

Fresh tomato with our garlic, olive oil, vinegar, parsley, and oregano dressing.

Ensalada de Burrata 16,90

Lechugas mixtas, tomates, queso burrata, pesto rojo y pesto verde.

Mixed lettuce, tomatoes, burrata cheese, red pesto and green pesto.

Flores de Alcachofa 17,90

Tres flores de alcachofas a la plancha, con aceite de oliva y sal de jamón.

Three grilled artichoke flowers, drizzled with olive oil and ham salt.

Ensalada de Pimiento con Anchoa 17,90

Pimientos de piquillo y filetes de anchoas.

Piquillo peppers with anchovy fillets.

Ensalada Mixta 12,90

Mixed salad

Verduras Asadas 13,90

Calabacín, Berenjena, Pimientos, Patata y Cebolla asada

Zucchini, eggplant, bell pepper, potato, and roasted onion.