



Arrocería Ballena

www.arroceriabalena.es

Carta mediterránea para comidas y cenas

(Arroces, carnes y pescados)

Salón privado para celebraciones
con menús especiales

956 84 71 17

📍 Av. Juan Carlos I - C.C. Áncora - Local 40, 1ª Planta
11520 Costa Ballena - Rota - Cádiz

🚲 ENTREGA A DOMICILIO DE PAELLAS Y ARROCES
PEDIDO MÍNIMO 15€

Síguenos en nuestras redes sociales

📘 facebook.com/arroceria.balena

🐦 twitter.com/arrozballena

🌐 www.arroceriabalena.es





Nuestros Arroces

	2pax.	4pax.	6pax.
PAELLA MIXTA CIEGA (Gambas, mejillones, calamar, magro y pollo. Todo limpio)	24,00€	42,00€	61,00€
ARROZ CONVENTO (Solo verduras)	29,00€	53,00€	77,00€
ARROZ NEGRO (Solo gambas y sepia en su tinta y con ali-oli)	29,00€	53,00€	75,00€
PAELLA DE MARISCO (Solo marisco)	32,00€	63,00€	85,00€
PAELLA CAMPERA (Magro, pollo, conejo y verduras todo de campo)	29,00€	53,00€	75,00€
ARROZ DE SETAS CON IBERICOS (Setas silvestres con jamón y solomillo ibérico y espárragos trigueros)	32,00€	61,00€	83,00€
ARROZ ABANDA (Pescado y marisco aparte con su ali-oli)	32,00€	63,00€	85,00€
PAELLA DE CHIPIRONES (Tipo abanda)	29,00€	53,00€	75,00€
ARROZ DE VIEIRIAS Y PULPO (Vieirias y pulpo)	33,00€	67,00€	85,00€
ABANDA DE GAMBON (Gambas y Gambón)	33,00€	67,00€	85,00€
FIDEUA (Paella de fideos y marisco)	32,00€	63,00€	85,00€
ARROZ CON ALMEJAS (Gambas y almejas)	34,00€	65,00€	85,00€
ARROZ CON BOGAVANTE (SECO) (Bogavante y marisco)	52,00€	91,00€	120,00€
ARROZ CON CARABINEROS (SECO) (Carabineros y marisco)	56,00€	105,00€	150,00€

Suplemento de extra de alioli 1.50€

Fianza de paellera: Pequeña y mediana 5,00€
(Que se devuelven)

Grande 10,00€

Bebidas

Agua ½ litro	1,60€
Refrescos, Nestea, aquarios, zumos	1,70€
Cerveza s/h	1,90€
Amplia carta de vinos BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS	PVP CONSULTAR

Para cualquier duda sobre algún tipo de alergia o intolerancia, este establecimiento tiene información detallada sobre alérgenos



Para Picar

*Ensalada ballena (Brotos verdes, bacón, nueces, viruta de queso de cabra, anchoas y Langostinos crujientes)	9,50€
*Ensalada cesar (Lechuga, pan tostado, queso, pollo crujiente con salsa cesar)	10,00€
*Ensalada capresse (Ensalada fría de tomate con mozzarella de búfala y salsa de albahaca)	10,00€
*Ensaladilla de langostinos	9,00€
*Gazpacho 1/2 litro	4,00€
litro	8,00€
*Palitos de mozzarella con salsa de barbacoa	9,50€
*Fingers de pollo caseros con salsa barbacoa	9,50€
*Croquetas de jamón ibérico	9,00€
*Croquetas de chipirones	9,50€
*Acedias de Sanlúcar	11,00€
*Cazón en adobo	11,00€
*Choco frito	11,00€
*Boquerones fritos	11,00€
*Puntillitas o chopitos	S/M €
*Tortillitas de camarón	11,00€

Hamburguesas Gourmet & Costillas bbQ

-HAMBURGUESA DE RETINTO (180 grs de carne roja y ecológica de retinto) (brotos de lechuga tiernos, queso de cabra, jamón ibérico y tomate)	12,00€
-HAMBURGUESA BLACK ANGUS (180 grs raza bovina de la región escocesa de Angus) (Queso cheddar, mahonesa guijon, tomate seco y rúcula)	12,00€
-HAMBURGUESA DE TERNERA GALLEGA (180 grs de carne de terneros gallegos) (Brotos de lechuga tiernos, queso brie y chutney de tomate)	13,50€
-COSTILLAS A LA BARBACOA & MIEL	16,00€

*Todos nuestros arroces se preparan para un mínimo de 2 personas, para dos tipos de arroz o fideuá serán necesarios 8 comensales en la mesa. En función de las posibilidades de nuestra cocina trataremos de dar las máximas facilidades en cuanto a la variedad de arroces. Les rogamos tengan en cuenta que nuestros arroces se preparan de manera tradicional y en el momento y tenemos un número de fuegos limitado. Agradecemos su comprensión.