



**En beneficio
de la Cruz Roja,
en beneficio
de todos**

20 JORNADAS DEL ARROZ

HOTEL SALAMANCA MONTALVO

En homenaje a Pablo Vila

20, 21, 27 Y 28 DE ABRIL

**SÁBADO 20 y
DOMINGO 21 de ABRIL**

Aperitivo servido en
nuestros puestos de
mercado

—

Lingote de sandía con
gelatina de naranja, aguacate
y mousse de queso

—

Arroz caldoso de
berberechos, gambas y
tirabeques

—

Paella de carabineros con
sepia

—

Arroz de carrillera de
ternera con trigueros,
garrofón y foie

—

Trampantojo de tomate con
cítricos, tierra de merengue
y helado de horchata

—

Blanco Yllera Vendimia
Nocturna

—

Tinto Yllera Crianza

—

Moscatel de Valencia
Cafés e infusiones

**SÁBADO 27 y
DOMINGO 28 de ABRIL**

Aperitivo servido en
nuestros puestos de
mercado

—

Copa de limón serrano

—

Arroz caldoso de sardina
ahumada y espinacas

—

Paella de bogavantes y
gambas

—

Arroz passejat (arroz al
horno al estilo valenciano)

—

Cannoli con chocolate
blanco, fresas al balsámico,
pimienta negra y helado de
piña colada

—

Blanco Yllera Vendimia
Nocturna

—

Tinto Yllera Crianza

—

Moscatel de Valencia
Cafés e infusiones

Precio adultos: 31,00 € IVA incluido

Menú infantil: 13,00 € IVA incluido



hotel
SALAMANCA
MONTALVO