



En beneficio
de Cruz Roja,
en beneficio
de todos

XXII JORNADAS DEL ARROZ

En homenaje a Pablo Vila

7, 8, 14 Y 15 DE MARZO

**HOTEL SALAMANCA
MONTALVO**

Colabora:

GRUPO YLLERA

MENÚ SÁBADO 7 Y DOMINGO 8 DE MARZO

Vermú y aperitivos servidos en nuestros puestos de mercado

—
Crujiente de arroz con tartar de tomate, guacamole y langostino

—
Arroz meloso de almejas, pulpitos y pesto rojo

Arroz con cochinita pibil y cebolla caramelizada

—
Arroz de bogavante con gambas

—
Semiesfera de naranja sanguina con ganache de chocolate blanco

Helado de horchata de Valencia

—
Blanco Yllera Vendimia Nocturna (D.O. Rueda)

—
Tinto Pepe Yllera (D.O. Ribera del Duero)

—
Moscatel de Valencia
Cafés e infusiones

MENÚ SÁBADO 14 Y DOMINGO 15 DE MARZO

Vermú y aperitivos servidos en nuestros puestos de mercado

—
Coca de arroz negro con esgarraet

—
Arroz meloso de rape, gambón, calabaza ahumada, curry y coco

Paella de carabinero con sepia, gambas y espárrago verde

—
Arroz de costilla ibérica a baja temperatura con boletus y toque de lima

—
Pera confitada con crema de yogur cítrico y gominola de AOVE

Helado de naranja y vainilla

—
Blanco Yllera Vendimia Nocturna (D.O. Rueda)

—
Tinto Pepe Yllera (D.O. Ribera del Duero)

—
Moscatel de Valencia
Cafés e infusiones