

# XXII JORNADAS DEL ARROZ

En homenaje a Pablo Vila

7, 8, 14 Y 15 DE MARZO

**HOTEL SALAMANCA  
MONTALVO**

Colabora:

Asociación  
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

Precio adultos: 32,00 € IVA incluido | Menú infantil: 14,00 € IVA incluido