

**SHOW COOKING I CÀTERING AL TEU  
ESDEVENIMENT!**



**ARRÒS A LO BESTIA**

**GRANS ARROSSAIRES PER GRANS GRUPS**

**CASAMENTS | CELEBRACIONS  
EMPRESSES | FESTES POPULARS**

**668 58 68 70** 

# ELS NOSTRES ARRÒSSACUS

## "Del Capità"

Una paella clàssica i festiva, plena de marisc. Hi trobaràs gambes, musclos, calamars, llagostins, i altres delícies del mar, sempre segons disponibilitat i temporada.

## "De la Terra "

Una paella rústica i, plena de sabors de la terra. Hi trobaràs pollastre, costellet, bolets i verdures, tot cuinat a foc lent perquè l'arròs agafi tot el gust.

## "La Veggie"

Una paella lleugera, acolorida i plena de verdures de temporada. Carxofes, pebró, carbassó, mongeta verda, ceba... Amb un bon sofregit i brou vegetal.

## "Mar i Muntanya"

Una recepta clàssica i molt popular que combina els sabors del mar i de la terra. Amb pollastre, costella de porc, calamars, gambes, musclos i llagostins.

## "La Menorquina"

Una proposta original i amb molt de caràcter, inspirada en els sabors de Menorca. Combina pop, sípia i sobrassada menorquina, en un arròs que sorprèn pel seu contrast de sabors i la seva intensitat.

## "De bona tinta"

Un clàssic de la cuina marinera amb personalitat pròpia. Preparat amb sípia, calamar i tinta de sípia, aquest arròs destaca pel seu sabor genuí. El servim amb un toc d'allioli.

## "Del Senyoret"

Una paella marinera neta i refinada. Tots els ingredients van pelats. Sense closques ni entrebanes. Hi trobaràs calamar, llagostí pelat, musclos sense closca i altres productes del mar

## "Fideuà"

Amb fideus fins, lleugerament torrats, i tot el sabor del mar. Amb calamar, sípia, gambes, i musclos. Se serveix amb allioli suau per arrodonir el plat i donar-li un toc cremós.



# PER ANAR FENT BOCA...



**Broxeta de Pollastre amb  
verdures**

**Gotet "Tex Mex"**

**Mini Burguer amb ceba  
caramelitzada**

**Assortiment de Canapès**

**Assortiment de  
Formatges**

**Assortiment d'Embotits**

**Pà amb Tomàquet**

**Mossegada d'Escalivada**

**Mossegada de Truita de  
Patates**

**Petonet de Gazpatxo**

**Croquetes**

**Mossegada d'Hummus  
amb Cruditès**



# PREGUNTES FREQUENTS

## Quina és la comanda mínima?

Normalment treballem per a grups de mínim 25 persones, però consulta'ns si sou menys i mirarem què podem fer.

## Porteu tot el material necessari?

Ens ocupem de tot el que cal per cuinar i servir l'arròs, amb plats, forquilles i tovallons d'un sol ús inclosos. Si tens dubtes, consulta'ns i t'ho expliquem tot segons el teu cas.

## Oferiu opcions vegetarianes o sense gluten?

Sí, tenim opcions adaptades per a vegetarians, vegans i persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries. Només cal que ens ho indiqueu a l'hora de fer la reserva.

## Esteu disponibles per a empreses i esdeveniments corporatius?

Per descomptat! Oferim serveis per a team buildings, esmorzars d'empresa, celebracions internes o esdeveniments corporatius.

## Cal reservar amb antelació?

Sí. Recomanem reservar com més aviat millor per assegurar disponibilitat, especialment en caps de setmana o temporada alta.

## Quin és el preu per persona?

El preu varia segons el tipus d'arròs, el nombre de comensals i els serveis inclosos (pica-pica, postres, begudes, muntatge, etc.). Demana pressupost sense compromís i t'elaborem una proposta ajustada a les teves necessitats.

## ENCARA NO ENS CONEIXES?

WWW.LARROSSACU.COM



@LARROSSACU

668 58 68 70



RESERVES!

