

# Jornadas del arroz

---



TONY GARCÍA  
Espacio Gastronómico

19 · 20  
21 · 22  
DE FEBRERO

NUESTRA  
EXPERIENCIA  
GOURMET PARA LOS  
AMANTES DEL ARROZ

JUEVES 19 DE FEBRERO

A 6 MANOS



Pepe Portero



Adrián Andrés



Tony García

## APERITIVO

Hummus con crudités de Almería

## ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Ensalada de vegetales

Mejillones y alcachofas en escabeche

Gamba blanca a la plancha

Croquetas caseras

## DEGUSTACIÓN DE ARROCES

Arroz meloso de pulpo, tocino ibérico y patata

*Pepe Portero, Única Group*

\*\*

Arroz seco de vegetales de la Tierra

*Tony García, Espacio Gastronómico Tony García*

\*\*

Arroz de pato y setas

*Adrián Andrés, Espacio Gastronómico Tony García*

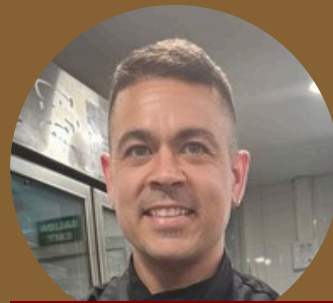
## POSTRE

Helado frito de leche merengada

40€/PERSONA  
BEBIDAS NO INCLUIDAS

VIERNES 20 DE FEBRERO

A 4 MANOS



Adrián Andrés



Tony García

## APERITIVO

Hummus con crudités de Almería

## ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Ensalada de vegetales

Mejillones y alcachofas en escabeche

Gamba blanca a la plancha

Croquetas caseras

## DEGUSTACIÓN DE ARROCES

Arroz meloso de pulpo, tocino ibérico y patata

*Pepe Portero, Única Group*

\*\*

Arroz seco de vegetales de la Tierra

*Tony García, Espacio Gastronómico Tony García*

\*\*

Arroz campero de costillas

*Adrián Andrés, Espacio Gastronómico Tony García*

## POSTRE

Helado frito de leche merengada

40€/PERSONA  
BEBIDAS NO INCLUIDAS

SÁBADO 21 DE FEBRERO

A 4 MANOS



Adrián Andrés



Tony García

## APERITIVO

Hummus con crudités de Almería

## ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Ensalada de vegetales

Mejillones y alcachofas en escabeche

Gamba blanca a la plancha

Croquetas caseras

## DEGUSTACIÓN DE ARROCES

Arroz señoret de lubina, sepia, gamba y almejas

*Tony García, Espacio Gastronómico Tony García*

\*\*

Arroz seco de vegetales de la Tierra

*Tony García, Espacio Gastronómico Tony García*

\*\*

Arroz de chuletillas de cordero, pera y fresas

*Adrián Andrés, Espacio Gastronómico Tony García*

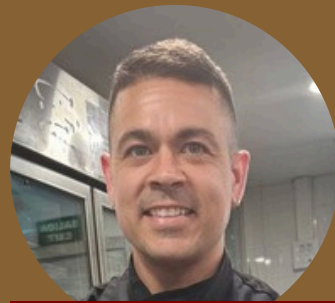
## POSTRE

Helado frito de leche merengada

40€/PERSONA  
BEBIDAS NO INCLUIDAS

DOMINGO 22 DE FEBRERO

A 4 MANOS



Adrián Andrés



Tony García

## APERITIVO

Hummus con crudités de Almería

## ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Ensalada de vegetales

Mejillones y alcachofas en escabeche

Gamba blanca a la plancha

Croquetas caseras

## DEGUSTACIÓN DE ARROCES

Arroz señoret de lubina, sepia, gamba y almejas

*Tony García, Espacio Gastronómico Tony García*

\*\*

Arroz seco de vegetales de la Tierra

*Tony García, Espacio Gastronómico Tony García*

\*\*

Arroz con huevo frito, jamón y foie

*Adrián Andrés, Espacio Gastronómico Tony García*

## POSTRE

Helado frito de leche merengada

40€/PERSONA  
BEBIDAS NO INCLUIDAS