



**VARADERO**

RICE CLUB

EST. 2020



En Varadero, el producto es lo principal  
y el hilo conductor de nuestra cocina  
donde apostamos por la “Nueva Tradición”.



### · ARROCITO DE CASTELLÓN ·

Un arrocito muy especial,  
inculcado por el chef Miguel Barrera,  
elaborado con los mejores productos de la terreta,  
langostino de Vinaròs, alcachofa de Benicarló,  
'sepionet' de la punxa  
y pescado de la lonja de Castelló de la Plana.

### · LA LONJA ·

Situada en la dársena pesquera y con más de 50 años,  
llegan cada día directo de nuestra costa  
los mejores productos  
gracias a nuestros pescadores que al despuntar  
la aurora se lanzan a la mar del sol poniente  
hasta el último vislumbre.

## · LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ ·

Generación tras generación trabajando con empeño  
y esmero estas tierras que siempre  
destacaron por la calidad de sus productos.  
Por ello hoy en día podemos estar  
orgullosos de nuestra alcachofa de Benicarló  
que escama desvestimos  
la delicia y comemos la pacífica pasta de su corazón verde.

## · EL ARROZ Y EL PRODUCTOR ·

Arroz, forjador de muchos sueños campesinos  
que han luchado  
duramente para abrir los caminos  
y dejar un ejemplo de amor  
a su descendencia.  
Nuestro ingrediente mimado,  
estandarte de nuestra propuesta  
y protagonista de nuestra identidad.

## · TOMATA DE PENJAR ·

El tomate, astro de la tierra Alcalà de Xivert,  
ingrediente estrella que nos permite disfrutar  
y nos entrega el regalo de su color fogos,  
su intensidad de sabor y la totalidad de su frescura.





## **PRODUCTO**

**AGUACATE** en cóctel de gambas versión Varadero. **12€**

**TOMATE** del bueno, con escabeche de zanahoria  
y ventresca de atún hecha en casa. **18€**

**LECHUGA** valenciana con cebolleta, manzana, nueces, quesos  
y vinagreta de mostaza antigua. **16€**

**MOJAMA** con lágrimas de pimientos asados, puré de berenjena  
y praliné salado de almendras de La Plana Alta. **18€**

**QUESO** de Castellón, de oveja y cabra acompañado con higos. **16€**

**JAMÓN** cortado a cuchillo 5 jotas  
1/2 Ración. **15€**  
Ración. **25€**

**CROQUETAS** "Las Mejores". **3€/unidad**

**ANCHOAS** sobadas a mano, con pan de cristal  
y tomata de penjar. **20€**

**BOQUERONES** frescos del "senyoret"  
y fritos en aceite de oliva. **14€**

**TELLINAS** al ajillo en emulsión de plancton marino. **16€**



**ATÚN** rojo del Mediterráneo en tartar, con aguacate  
y cebolla encurtida. **22€**

**BOGAVANTE** frito con huevos camperos y patatas, estilo Formentera.  
(Mínimo 2 personas) **25€/persona**

**LANGOSTINOS** de Vinaroz con costra de sal  
y cebolla caramelizada. **20€**

**CALAMAR** de playa, asado con salsa tinta y papas “arrugás”. **18€**

**PULPO** de roca a la brasa con salsa de pimentón ahumado  
y espuma de patata. **22€**

**SEPIA** del Grao plancha, con mahonesa de su tinta  
y aire de perejil. **16€**

**CARNE DE VACUNO** en steak tartar  
con carne madurada y tuétano de ternera. **18€**

**CARPACCIO** de gamba roja  
con aceite de cebollino y jengibre. **18€**

**ARROZ EN PAELLA (Mín 2 personas)**

**ARROZ ROJO DE CARABINEROS**  
(Variedad: Bombita Gran Reserva)  
**28€/persona**

**ARROZ NEGRO DE SEPIA Y RAPE**  
(Variedad Bombita)  
**18€/persona**

**ARROZ DEL SENYORET**  
(Variedad: Bombita Gran Reserva)  
**18€/persona**

**ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE CON ALCACHOFAS**  
(Variedad: Argila)  
**24€/persona**



**ARROZ DE PATO CON SETAS Y FOIE**  
(Variedad: Argila)  
**22€/persona**

**ARROCITO DE CASTELLÓN**  
(Variedad: Bombita)  
**20€/persona**

**PAELLA VALENCIANA TRADICIONAL**  
(Variedad: Bahía)  
**18€/persona**

**PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA**  
(Variedad: Argila)  
**16€/persona**

**FIDEUÀ NEGRA CON CIGALAS**  
**16€/persona**



## **PLATOS**

**LOMO** alto de vaca rubia gallega de 500gr. **40€**

**SECRETO IBÉRICO** con teriyaki a la naranja. **18€**

**BACALAO** confitado con aceite de cítricos. **18€**

**SALMÓN** a la plancha con parmentier de patata. **18€**

**ENTRECOT** de rubia gallega de 300gr. **22€**

**RAPE** guisado con cebolla caramelizada. **18€**

## MUNDO DULCE

Tarta cremosa de chocolate con espuma de maracuyá. **7€**

Tarta de queso de “La Viña”. **7€**

Tarta de queso de curado. **7€**

Torrija caliente con helado de caramelo. **7€**

Arroz con leche quemado (2 personas). **7€**

Surtido de fruta de temporada. **8€**

