arroces de aquí los nuestros, los de siempre, los del sabor de hogar.





arroces de allá

recetas de otros países, variadas y sabrosas.



ARROZ SABANERO

chatas y carne molida, maíz y papa, hacen de este calentado una receta potente, de esas que llenan el cuerpo y el alma. (\$11.500)

con cerdo, chorizo y chicharrón, con mucho fríjol, hogao, maduros y arepa, este calentado levantará tu ánimo y mejorará tu día. (\$12.000) ARROZ VEGETARIANO

arroz y vegetales salteados, raíces chinas y salsa soya con tofu son la base de esta receta que mantendrá liviano tu día. (\$10.000)

ARROZ CON CAMARONES

este nutritivo plato, te ayudará a llevar a cabo las actividades que te propongas. (\$13.500)

ARROZ CON POLLO

este arroz con pollo, verduras y papa en cubos, sabroso y hogareño, te dará el impulso necesario para continuar. (\$11.000)

ARROZ VALENCIANO

llénate de energía con los camarones, los calamares y los trozos de cerdo, chorizo y pollo que le dan a esta receta española su sabor especial. (\$14.000)

ARROZ PERUANO

este tradicionel arroz, con mariscos y pescado, alejará tus tristezas y dará más luz a tu día. (\$14.000)

camarón, pollo, cerdo y vegetales, llenan de sabor este arroz servido con una tortilla de huevo y cebollín, preparado al wok para favorecer el corazón. (\$12.500)

ARROZ TAILANDÉS

la exótica mezcla de camarones y vegetales, con trozos de cerdo y pollo, cocinados en leche de coco y curry hacen que este arroz alimente tu corazón. (\$14.000)

ARROZ JAPONÉS

un plato de arroz con trozos de lomo a la plancha y salsa teriyaki, es ideal para quitar la fatiga de un largo día. (\$15.000)

ARROZ Y LOMO DE RES SALTADO

restablece tu energía con este lomo de res saltado con cebolla y tomate, rodeado de papa en cubos y arroz. (\$15.000)

ARROZ Y COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BBQ

te sentirás lleno de vitalidad al comer este robusto costillar, asado a la parrilla y bañado en salsa bbq, servido sobre una cama de arroz al estilo hindú. (\$15.000)

ARROZ DEL CAMINO

este arroz, acompañado de pierna pernil de pollo frito, es perfecto para subir el ánimo, sus trozos de plátano maduro hacen olvidar cualquier problema. (\$12.500)

ARROZ GAUCHO

aumenta tu fuerza con este arroz aderezado con chimichurri y acompañado de un churrasco a la parrilla (\$15.000)

para los niños

*para menores de 12 años.

*ARROZ CAMPESINO......\$9.000

esta suave receta de arroz con jamón, maíz, huevo y papa sabanera en trocitos, es tan deliciosa como la de mamá.

*ARROZ FRITO CROCANTE....\$9.500

arroz blanco con salsa de tomate y deliciosos nuggets de pollo.

DISFRUTA

NUESTROS ARROCES EN LAS REUNIONES DE TU CASA A PRECIO ESPECIAL.

para picar

CEVICHE DEL PACÍFICO...... \$10.900

corvina + maíz + cebolla roja

CEVICHE DE CAMARÓN..... \$10.900

camarón + salsa tradicional

para agregar

YUCA FRITA.....\$2.800

dedos de yuca fritos

PAPAS FRITAS RÚSTICAS......\$2.500

cortadas en media luna

para tomar

BOTELLA COCACOLA 100Z	\$2.000
COCACOLA 160Z	\$2.000
NESTEA	\$2.200
AGUA MANANTIAL	\$1.700
JUGOS NATURALES	
EN AGUA	\$3.000
EN LECHE	\$3.500
CERVEZA NACIONAL	\$3.000

PARA PODER **COMER MÁS**

Compra 2 platos de arroz y llévate el 3^{ro} por \$6.000

OMICILIOS de lunes a domingo: 12 a.m - 3 p.m

*C.C. SAN MARTÍN 350 09 09 carrera séptima con calle 32

*C.C. HAYUELOS 354 62 08 av. ciudad de cali con calle 20

*C.C. CENTRO MAYOR 734 26 25 av. ngs con calle 38a sur

*C.E. ARRECIFE 295 41 08 av. el dorado con av. rojas

"bienaventurado el que come arroz"