

Orión

Restaurante ★ Arrocería



restauranteorion.es



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Entrantes

Starter dishes

Entrantes calientes

Hot starters

  	Patatas bravas 7.00€ <i>Patatas bravas with spicy sauce</i>
	Patatas fritas 7.00€ <i>French fries</i>
 	Patatas "Arrugadas" con alioli ligeramente picante 10.00€ <i>Potatoes "Arrugadas" Canary style wrinkled with mild spicy alioli</i>
  	Choricito bañado en su aceite picante 6.00€ <i>Chorizo in spicy oil</i>
  	Croquetas de jamón o calabaza 1'80€/ud. <i>Ham or pumpkin croquettes</i>
 	Tiritas de Eurapollo 11.00€ <i>Eurapollo strips</i>
	Alcachofas confitadas con lágrimas de jamón 6.50€ <i>Confit artichokes with ham shavings</i>
 	Mejillones al vapor 12.00€ <i>Steamed mussels</i>
  	Quisquilla hervida (100gr) 12.50€ <i>Boiled Shrimp (100gr)</i>
	Sardinas a la parrilla 1.90€/ud <i>Grilled Sardines</i>
	Boquerones fritos al "Estilo Mediterráneo" 13.00€ <i>"Mediterranean style" fried anchovies</i>
  	Gambitas fritas acompañadas de un toque de limón 12.00€ <i>Golden-fried prawns with a dash of lemon juice</i>
   	Gambas al Ajillo 14.00€ <i>Garlic prawns</i>
	Calamares a la andaluza 14.00€ <i>Squid andalusian style</i>
  	Calamar de la bahía rebozado o a la plancha, con salsa verde de cilantro 18.50€ <i>Grilled or battered squid with green coriander sauce</i>



Pescado
Seafood-fish



Frutos secos
Nuts



Huevo
Egg



Leche
Milk



Comino
Cumin



Moluscos
Mollusks



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites



Cebolla
Onion



Pimiento
Pepper



Ajo
Garlic



Puerro
Leek



Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

 	Chipirones a la andaluza 15.00€ <i>Andalusian-Style squid</i>
 	Sepia a la plancha 13.00€ <i>Grilled cuttlefish</i>
  	Pata de pulpo al estilo gallego 18.00€ <i>Galician-Style octopus</i>
	Pulpo a la gallega 9.00€ <i>Galician-Style octopus</i>
 	Zamburiñas 3.50€/ud <i>Zamburiñas (scallops)</i>

Entrantes fríos

Cold starters

	Tabla de quesos nacionales 15.00€ <i>National cheese board</i>
	Jamón ibérico 19.00€ <i>Iberian ham</i>
   	Ensaladilla de Huelva con gamba blanca 8.00€ <i>Huelva salad with white prawns</i>
 	Ensaladilla rusa con picos saladitos 7.00€ <i>Russian salad with breadsticks</i>
  	Boquerones en vinagre "hechos en casa" 7.00€ <i>Homemade anchovies in vinegar</i>
  	"Agritos" con patatas chips 9.00€ <i>"Agritos" (anchovies in vinegar) with chips</i>
	Tomate trinchado con olivas y atún 13.00€ <i>Tomato salad with olives and tuna</i>
 	Tomate relleno con pistacho y salmorejo 12.00€ <i>Struffed tomato with pistachios and salmorejo (tomato and bread soup)</i>

 **Pescado**
Seafood-fish

 **Frutos secos**
Nuts

 **Huevo**
Egg

 **Leche**
Milk

 **Comino**
Cumin

 **Moluscos**
Mollusks

 **Crustáceos**
Shellfish

 **Apio**
Celery

 **Soja**
Soy

 **Sulfitos**
Sulphites

 **Cebolla**
Onion

 **Pimiento**
Pepper

 **Ajo**
Garlic

 **Puerro**
Leek

 **Vegano**
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Ensaladas

Salads

 	Ensalada de pollo con vinagreta agridulce 12.50€ <i>Chicken salad with sweet and sour vinaigrette</i>
 	Ensalada mixta con lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, espárragos y olivas 11.50€ <i>Mixed salad with lettuce, tomato, egg, tuna, carrot, asparagus and olives</i>
 	Gazpacho con tropezones de jamón 8.00€ <i>Gazpacho with ham bits</i>

Bocadillos

Sandwiches

Tortilla francesa, queso y tomate 5.00€ <i>French omelette, cheese and tomato</i>
Tortilla de patata con mayonesa 7.00€ <i>Spanish omelette with mayonnaise</i>
Lomo con queso 6.50€ <i>Loin with cheese</i>
Pollo, lechuga y tomate 7.00€ <i>Chicken, lettuce and tomato</i>
Atún y tomate 5.00€ <i>Tuna and tomato</i>
Queso manchego, jamón y tomate 6.50€ <i>Manchego cheese, ham and tomato</i>

Ingredientes adicionales / Additional ingredients

+Tomate rallado - Grated tomato 0.50€
+Jamón York / Queso lonchas / Mantequilla y mermelada 1.00€ <i>Sweet ham / Sliced cheese / Butter and jam</i>
+Atún / Bacon / Jamón serrano / Queso de cabra 1.50€ <i>Tuna / Bacon / Cured Ham / Goat Cheese</i>
+Aguacate / Hummus / Queso manchego / Huevos poché o fritos 2.00€ <i>Avocado / Hummus / Manchego cheese / Poached or fried eggs</i>
+Salmón ahumado / Tortilla francesa - Smoked salmon / French omelette 2.50€



Pescado
Seafood-fish



Frutos secos
Nuts



Huevo
Egg



Leche
Milk



Comino
Cumin



Moluscos
Mollusks



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites



Cebolla
Onion



Pimiento
Pepper



Ajo
Garlic



Puerro
Leek



Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Principales

Main courses

Arroces

Rices

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people
Precio por persona / Price per person

    	Arroz a banda con gambitas y sepia 13.00€ <i>A banda rice with prawns and cuttlefish</i>
    	Arroz marinera con gambas y cigalas 17.50€ <i>Marinera rice with prawns and langoustines</i>
    	Arroz negro con calamares y sepia 15.50€ <i>Black rice whit squid and cuttlefish</i>
    	Arroz alicantino con pollo y marisco 16.00€ <i>Alicantino rice with chicken and seafood</i>
    	Arroz caldoso con bogavante 25.00€ <i>Soupy rice with lobster</i>
    	Fideuá marinera 16.50€ <i>Seafood fideuá (noodle-based paella)</i>
  	Arroz con verduras y pollo 15.50€ <i>Vegetables and chicken rice</i>
  	Arroz con verduras y garbanzos 16.50€ <i>Vegetable and chickpea rice</i>
  	Arroz con conejo y garbanzos 16.00€ <i>Rabbit and chickpea rice</i>

Del mar

From the sea

  	Gamba roja a la plancha (100gr) 18.00€ <i>Grilled red prawn (100gr)</i>
	Dorada o lubina a la plancha 20.00€ <i>Grilled sea bream or bass</i>
	Lenguado a la plancha 22.00€ <i>Grilled sole</i>





Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

  Fritura de pescado: calamares, palayas, salmonetes y pescadilla 21.00€
Fried fish platter: squid, palayas, red mullet and whiting

    Parrillada de pescado y marisco: gambas, cigalas, sepia, 30.00€
emperador y mejillones
Mixed grilled seafood platter: prawns, langoustines, cuttlefish, emperor fish and mussels.

De montaña

From the mountain

 Chuletas de lechal con ajetes tiernos 19.50€
Lamb chops with roasted garlic

Entrecot a la parrilla 24.50€
Grilled entrecote steak

Solomillo de ternera a la plancha 25.50€
Grilled beef sirloin steak

Pechuga a la plancha o rebozada 11.50€
Grilled or battered chicken

   Rabo de vaca en su salsa 19.50€
Oxtail stew in its sauce

   Hamburguesa "Todoterreno" con bacon, queso, huevo, tomate, 13.00€
lechuga y cebolla
All-terrain burger with bacon, cheese, egg, tomato, lettuce and onion

 Hamburguesa Beyond 14.00€
Burger Beyond

 Perrito Beyond 14.00€
Hot dog Beyond

 Costillas 14.00€
Ribs

 Pescado
Seafood-fish

 Frutos secos
Nuts

 Huevo
Egg

 Leche
Milk

 Comino
Cumin

 Moluscos
Mollusks

 Crustáceos
Shellfish

 Apio
Celery

 Soja
Soy

 Sulfitos
Sulphites

 Cebolla
Onion

 Pimiento
Pepper

 Ajo
Garlic

 Puerro
Leek

 Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Postres

Desserts

 	Brownie 7.00€ <i>Brownie</i>
 	Tarta de queso 7.00€ <i>Cheesecake</i>
	Tiramisú 7.00€ <i>Tiramisu</i>
	Sorbete de limón con cava o vodka 6.00€ <i>Lemon sorbet with cava or vodka</i>
	Copa de helado 6.00€ <i>Ice cream cup</i>
	Fruta de temporada 5.50€ <i>Seasonal fruit</i>



Pescado
Seafood-fish



Frutos secos
Nuts



Huevo
Egg



Leche
Milk



Comino
Cumin



Moluscos
Mollusks



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites



Cebolla
Onion



Pimiento
Pepper



Ajo
Garlic



Puerro
Leek



Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Bebidas

Drinks

Agua 50 cl	2.00€
Water 50 cl	
Agua con gas 50 cl	2.60€
Sparkling water 50 cl	
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Tónica, Lipton, Sprite, Casera)	2.60€
Soft drinks (Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Tónica, Lipton, Sprite, Casera)	
Bitter	3.00€
Bitter	
Zumos	2.20€.
Juices	
Zumo de naranja natural	3.50€
Natural orange juice	
Sangría	4.00€
Sangría	
Sangría de cava	4.50€
Sangría made with cava	
Tinto de Verano con limón o Casera	4.00€
Summer red wine with lemon or Casera	
Copa de vino blanco Chardonnay Finca del Mar	3.00€
Glass of Chardonnay white wine Finca del Mar	
Copa de vino rosado Finca del Mar	3.00€
Glass of rosé wine Finca del Mar	
Copa de vino tinto Finca del Mar	3.00€
Glass of red wine Finca del Mar	
Copa de cava	3.00€
Glass of cava	
Michelada	4.50€
Michelada	
Tercio de Heineken, Amstel o Amstel Tostada 00	3.00€
Heineken, Amstel or Toasted Amstel 00 third	
Tercio sin gluten Águila	3.10€
Águila gluten-free third	



Pescado
Seafood-fish



Frutos secos
Nuts



Huevo
Egg



Leche
Milk



Comino
Cumin



Moluscos
Mollusks



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites



Cebolla
Onion



Pimiento
Pepper



Ajo
Garlic



Puerro
Leek



Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Caña de cerveza pequeña Águila	2.80€
<i>Small draft beer Águila</i>	
Caña de cerveza pequeña Águila sin filtrar	3.00€
<i>Small draft beer Águila unfiltered beer</i>	
Caña de cerveza doble Águila	4.00€
<i>Double draft beer Águila</i>	
Caña de cerveza doble Águila sin filtrar	4.80€
<i>Double draft beer Águila unfiltered beer</i>	

Cafés

Coffee

Café Solo	1.50€
<i>Espresso</i>	
Café Cortado	1.60€
<i>Cortado</i>	
Café con leche y Americano	1.70€
<i>Café Latte and Americano</i>	
Café Bombón	1.80€
<i>Espresso with condensed milk</i>	
Capuccino	2.30€
<i>Capuccino</i>	
Café Escocés	5.00€
<i>Scottish coffee</i>	
Carajillo	2.20€
<i>Coffee with liquor</i>	
Carajillo quemado	3.50€
<i>Burnt Espresso with liquor</i>	



Pescado
Seafood-fish



Frutos secos
Nuts



Huevo
Egg



Leche
Milk



Comino
Cumin



Moluscos
Mollusks



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites



Cebolla
Onion



Pimiento
Pepper



Ajo
Garlic



Puerro
Leek



Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN

Combinados alcohol

Alcoholic drinks

Ron Brugal y Barceló (combinado)	7.00€
<i>Brugal and Barceló rum (mixed)</i>	
Ron Matusalem 15 años y Zacapa (solo)	9.00€
<i>Matusalén 15 years and Zacapa rum (neat)</i>	
Ginebra Beefeater, Tanqueray, Tanqueray 00, Seagrams y Larios 12 (comb.)	8.00€
<i>Beefeater, Tanqueray, Tanqueray 00, Seagrams and Larios 12 gin (mixed)</i>	
Ginebra Martin Miller (combinado)	10.50€
<i>Martin Miller gin (mixed)</i>	
Ginebra Brockmans y Nordés (cominado)	11.00€.
<i>Brockmans and Nordés gin (mixed)</i>	
Whisky Deawar's White Label y J&B (combinado)	8.00€
<i>Deawar's White Label and J&B whisky (mixed)</i>	
Whisky Jameson y Four Roses (combinado)	5.00€
<i>Deawar's White Label and J&B whisky (mixed)</i>	
Whisky Chivas Regal 12 y Johnnie Walker Black Label (solo)	8.00€
<i>Chivas Regal 12 and Johnnie Walker Black Label whisky (neat)</i>	

IVA incluido / VAT included



Pescado
Seafood-fish



Frutos secos
Nuts



Huevo
Egg



Leche
Milk



Comino
Cumin



Moluscos
Mollusks



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites



Cebolla
Onion



Pimiento
Pepper



Ajo
Garlic



Puerro
Leek



Vegano
Vegan



Restaurante ★ Arrocería



Tu opinión es importante
¡Déjanos una **reseña**!

restauranteorion.es

@orionrestaurante_

677 741 825 / 966 295 380