

Orión



Restaurante ★ Arrocería



restauranteorion.es

Entrantes

Starter dishes













Entrantes calientes

Hot starters

  	Croquetas de calabaza 1'90€/ud <i>Pumpkin croquettes</i>
 	Tiritas de Eurapollo 11.50€ <i>Eurapollo strips</i>
	Calamares a la andaluza 15.00€ <i>Squid andalusian style</i>
	Pulpo vegano 10.00€ <i>Vegan octopus</i>
  	Patatas bravas 8.00€ <i>Patatas bravas with spicy sauce</i>
	Patatas fritas 8.00€ <i>French fries</i>
 	Patatas "Arrugadas" con alioli ligeramente picante 11.00€ <i>Potatoes "Arrugadas" Canary style wrinkled with mild spicy alioli</i>
  	Choricito bañado en su aceite picante 6.50€ <i>Chorizo in spicy oil</i>
	Alcachofas confitadas con lágrimas de jamón 6.75€ <i>Confit artichokes with ham shavings</i>
 	Mejillones al vapor 12.00€ <i>Steamed mussels</i>
  	Quisquilla hervida (100gr) 12.75€ <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 12.50€ <i>Golden-fried prawns with a dash of lemon juice</i>
   	Gambas al Ajillo 14.00€ <i>Garlic prawns</i>
	Huevos rotos con patatas y trufa o jamón 17.00€ <i>Seafood stew with potatoes</i>
	Parrillada de verduras 16.50€ <i>Grilled vegetables</i>
	Croquetas de jamón 1'90€/ud <i>Ham croquettes</i>
	Gamba blanca a la plancha 20.00€ <i>Grilled white prawns</i>



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

 	Chipirones a la andaluza 15.00€ <i>Andalusian-Style squid</i>
 	Sepia a la plancha 13.50€ <i>Grilled cuttlefish</i>
  	Pulpo en tempura 24.50€ <i>Octopus in tempura batter</i>
  	Calamar de la bahía rebozado o a la plancha, con salsa verde de cilantro 19.50€ <i>Grilled or battered squid with green coriander sauce</i>
 	Zamburiñas 3.60€/ud <i>Zamburiñas (scallops)</i>

Entrantes fríos y ensaladas

Cold starters and salads

	Tabla de quesos nacionales 15.00€ <i>National cheese board</i>
	Jamón de cebo ibérico cortado al momento 19.50€ <i>Freshly sliced Iberian ham</i>
   	Ensaladilla de Huelva con gamba blanca 8.50€ <i>Huelva salad with white prawns</i>
 	Ensaladilla rusa con picos saladitos 7.50€ <i>Russian salad with breadsticks</i>
  	Boquerones en vinagre "hechos en casa" 7.50€ <i>Homemade anchovies in vinegar</i>
  	"Agritos" con patatas chips 9.50€ <i>"Agritos" (anchovies in vinegar) with chips</i>
	Tomate trinchado con atún / con anchoas 13€ / 19€ <i>Chopped tomato with tuna / with anchovies</i>
 	Ensalada de pollo con vinagreta agridulce 13.00€ <i>Chicken salad with sweet and sour vinaigrette</i>
 	Ensalada mixta con lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, espárragos y olivas 12.00€ <i>Mixed salad with lettuce, tomato, egg, tuna, carrot, asparagus and olives</i>
 	Tomate relleno con pistacho y salmorejo 14.00€ <i>Stuffed tomato with pistachios and salmorejo (tomato and bread soup)</i>





Panes

Breads

Pan	1.50€/ud
<i>Bread</i>	
Pan SIN GLUTEN	2.20€/ud
<i>GLUTEN-FREE bread</i>	
Tomate y alioli	1.40€
<i>Tomato and garlic mayonnaise</i>	
Tomate y alioli SIN GLUTEN	1.40€
<i>Tomato and garlic mayonnaise GLUTEN-FREE</i>	

Bocadillos

Sandwiches

1 Elige tu pan / Choose your bread Tostadas (Toasts) / Bocadillos (Sandwiches)

Pan blanco / Pan integral / Pan con semillas	1.60€ / 3.20€
<i>White bread / Wholemeal bread / Bread with seeds</i>	
Pan SIN GLUTEN	2.20€ / 4.40€
<i>GLUTEN-FREE bread</i>	

2 Ingredientes (Elige tu sabor preferido) Ingredients (Choose your favourite flavour)

Tomate rallado (<i>Grated tomato</i>)	0.60€
Jamón York / Queso lonchas <i>Sweet ham / Sliced cheese</i>	1.10€
Mantequilla y mermelada (<i>Butter and jam</i>)	1.20€
Atún (<i>Tuna</i>)	1.80€
Bacon (<i>Bacon</i>)	1.90€
Queso de cabra (<i>Goat cheese</i>)	2.00€
Aguacate / Hummus / Queso manchego <i>Avocado / Hummus / Manchego cheese</i>	2.50€
Jamón de cebo ibérico / Huevos fritos / Salmón Ahumado <i>Iberian cured ham / Fried eggs / Smoked salmon</i>	3.00€
Huevos poché (<i>Poached fried eggs</i>)	3.50€
Tortilla francesa / Huevos revueltos <i>French omelette / Scrambled eggs</i>	4.00€
Pollo / Lomo <i>Chicken / Loin</i>	4.50€

Principales

Main courses

Arroces

Rices

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

    	Arroz a banda con gambitas y sepia 13.50€ <i>A banda rice with prawns and cuttlefish</i>
    	Arroz marinera con gambas y cigalas 18.00€ <i>Marinera rice with prawns and langoustines</i>
    	Arroz negro con calamares y sepia 16.00€ <i>Black rice whit squid and cuttlefish</i>
    	Arroz alicantino con pollo y marisco 16.50€ <i>Alicantino rice with chicken and seafood</i>
    	Arroz caldoso con bogavante 25.00€ <i>Soupy rice with lobster</i>
    	Fideuá marinera 17.00€ <i>Seafood fideuá (noodle-based paella)</i>
  	Arroz con verduras y pollo o magro 16.00€ <i>Rice with vegetables and chicken or lean meat</i>
  	Arroz con verduras y garbanzos 16.50€ <i>Vegetable and chickpea rice</i>
  	Arroz con conejo y garbanzos 16.50€ <i>Rabbit and chickpea rice</i>

Del mar

From the sea

  	Gamba roja a la plancha (100gr) 18.50€ <i>Grilled red prawn (100gr)</i>
	Dorada o lubina a la plancha 22.00€ <i>Grilled sea bream or bass</i>
	Lenguado a la plancha 24.00€ <i>Grilled sole</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

  **Fritura de pescado: calamares, palayas, salmonetes y pescadilla** 22.00€
Fried fish platter: squid, palayas, red mullet and whiting

    **Parrillada de pescado y marisco: gambas, cigalas, sepia, emperador y mejillones** 31.00€
Mixed grilled seafood platter: prawns, langoustines, cuttlefish, emperor fish and mussels.

De montaña

From the mountain

 **Hamburguesa Beyond** 15.00€
Burger Beyond

  **Perrito Beyond** 15.00€
Hot dog Beyond

 **Costillas** 15.00€
Ribs

  **Cazuela de setas silvestres y boniato con crema trufada de anacardos** 15.50€
Wild mushroom and sweet potato casserole with truffled cashew cream




 **Chuletas de lechal con ajetes tiernos** 20.00€
Lamb chops with roasted garlic




Entrecot a la parrilla 25.00€
Grilled entrecote steak

Solomillo de ternera a la plancha 26.00€
Grilled beef sirloin steak

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

   **Rabo de vaca en su salsa** 20.00€
Oxtail stew in its sauce





   **Hamburguesa "Todoterreno" con bacon, queso, huevo, tomate, lechuga y cebolla** 14.00€
All-terrain burger with bacon, cheese, egg, tomato, lettuce and onion

   **Panceta ahumada con puré de boniato y salsa de la casa** 22.00€
Smoked bacon with sweet potato purée and house sauce










Platos veganos

Vegan dishes

			Croquetas de calabaza 1.90€/ud <i>Pumpkin croquettes</i>
			Tiritas de Eurapollo 11.50€ <i>Eurapollo strips</i>
			Calamares a la andaluza 15.00€ <i>Squid andalusian style</i>
			Pulpo vegano 10.00€ <i>Vegan octopus</i>
			Hamburguesa Beyond 15.00€ <i>Burger Beyond</i>
			Perrito Beyond 15.00€ <i>Hot dog Beyond</i>
			Costillas 15.00€ <i>Ribs</i>
			Cazuela de setas silvestres y boniato con crema trufada de anacardos 15.50€ <i>Wild mushroom and sweet potato casserole with truffled cashew cream</i>

Postres

Desserts

		Brownie 7.50€ <i>Brownie</i>
		Tarta de queso 8.00€ <i>Cheesecake</i>
		Tiramisú 7.50€ <i>Tiramisu</i>
		Sorbete de limón con cava o vodka 6.50€ <i>Lemon sorbet with cava or vodka</i>
		Copa de helado 6.00€ <i>Ice cream cup</i>
		Fruta de temporada 6.00€ <i>Seasonal fruit</i>





Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Bebidas

Drinks

Agua 50 cl	2.20€
<i>Water 50 cl</i>	
Agua con gas 50 cl	2.80€
<i>Sparkling water 50 cl</i>	
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Tónica, Lipton, Sprite, Casera)	2.80€
<i>Soft drinks (Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Tónica, Lipton, Sprite, Casera)</i>	
Bitter	3.10€
<i>Bitter</i>	
Zumos	2.50€
<i>Juices</i>	
Zumo de naranaja natural	3.70€
<i>Natural orange juice</i>	
Sangría	4.20€
<i>Sangría</i>	
Sangría de cava	4.70€
<i>Sangría made with cava</i>	
Tinto de Verano con limón o Casera	4.20€
<i>Summer red wine with lemon or Casera</i>	
Copa de vino blanco Chardonnay Finca del Mar	3.20€
<i>Glass of Chardonnay white wine Finca del Mar</i>	
Copa de vino blanco Rueda	4.10€
<i>Glass of white wine Rueda</i>	
Copa de vino rosado Finca del Mar	3.20€
<i>Glass of rosé wine Finca del Mar</i>	
Copa de vino tinto Finca del Mar	3.00€
<i>Glass of red wine Finca del Mar</i>	
Copa de vino Monastrell	3.20€
<i>Glass of wine Monastrell</i>	
Copa de vino Rioja o Ribera	4.10€
<i>Glass of wine Rioja o Ribera</i>	
Copa de cava	3.20€
<i>Glass of cava</i>	
Michelada	4.60€
<i>Michelada</i>	
Tercio de Heineken, Amstel o Amstel Tostada 0.0	3.20€
<i>Heineken, Amstel or Toasted Amstel 0.0 third</i>	
Tercio sin gluten Águila	3.30€
<i>Águila gluten-free third</i>	



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

Tercio sin gluten 0.0	3.50€
<i>Gluten-free 0.0 third</i>	
Caña de cerveza pequeña Águila	3.00€
<i>Small draft beer Águila</i>	
Caña de cerveza pequeña Águila sin filtrar	3.20€
<i>Small draft beer Águila unfiltered beer</i>	
Caña de cerveza doble Águila	4.20€
<i>Double draft beer Águila</i>	
Caña de cerveza doble Águila sin filtrar	5.00€
<i>Double draft beer Águila unfiltered beer</i>	

Cafés

Coffee

Café Solo	1.60€
<i>Espresso</i>	
Café Cortado	1.70€
<i>Cortado</i>	
Café con leche y Americano	1.80€
<i>Café Latte and Americano</i>	
Café Bombón	1.90€
<i>Espresso with condensed milk</i>	
Capuccino	2.40€
<i>Capuccino</i>	
Café Escocés	5.10€
<i>Scottish coffee</i>	
Carajillo	2.30€
<i>Coffee with liquor</i>	
Carajillo quemado	3.60€
<i>Burnt Espresso with liquor</i>	



Restaurante ★ Arrocería
100% SIN GLUTEN

Combinados alcohol

Alcoholic drinks

Ron Brugal y Barceló (combinado)	7.50€
<i>Brugal and Barceló rum (mixed)</i>	
Ron Matusalem 15 años y Zacapa (solo)	9.50€
<i>Matusalén 15 years and Zacapa rum (neat)</i>	
Ginebra Beefeater, Tanqueray, Tanqueray 00, Seagrams y Larios 12 (comb.)	8.50€
<i>Beefeater, Tanqueray, Tanqueray 00, Seagrams and Larios 12 gin (mixed)</i>	
Ginebra Martin Miller (combinado)	11.00€
<i>Martin Miller gin (mixed)</i>	
Ginebra Brockmans y Nordés (cominado)	11.50€
<i>Brockmans and Nordés gin (mixed)</i>	
Whisky Deawar's White Label y J&B (combinado)	8.50€
<i>Deawar's White Label and J&B whisky (mixed)</i>	
Whisky Jameson y Four Roses (combinado)	5.50€
<i>Deawar's White Label and J&B whisky (mixed)</i>	
Whisky Chivas Regal 12 y Johnnie Walker Black Label (solo)	8.50€
<i>Chivas Regal 12 and Johnnie Walker Black Label whisky (neat)</i>	

IVA incluido / VAT included



Restaurante ★ Arrocería



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

restauranteorion.es

@orionrestaurante_

677 741 825 / 966 295 380