

Anaïs Rodrigo Ochoa



ARO Catering y Eventos



Comida para llevar

SABORES DE PUEBLO, ALMA MANCHEGA



Paella Valenciana “La tradicional” - 10 € por persona

Paella clásica, la de toda la vida. Lleva arroz, pollo, conejo, judías verdes, garrofón, tomate, azafrán y un toquecito de pimentón. Es una delicia de sabor auténtico y te transporta a las tierras valencianas.

Paella de mariscos “La delicia del mar” - 12 € por persona

Esta paella está llena hasta el tope de mariscos frescos y sabrosos. Gambones, mejillones, calamares, langostinos y lo que más te apetezca del mar. ¡Es una auténtica fiesta para tu paladar!

Paella mixta “Para todos los gustos” - 12 € por persona

PAquí tenemos la mezcla perfecta entre mar y tierra. Combina pollo, mariscos, verduras y lo que tengas en la nevera. Es ideal para los que no pueden decidir entre carne o pescado. ¡Todos quedan contentos!

Paella de verduras “La Saludable” - 10 € por persona

Si buscas algo más ligero y vegetariano, esta paella es la opción ideal. Puedes utilizar una variedad de verduras frescas como pimientos, alcachofas, guisantes, calabacín y lo que más te guste. ¡Un arroz lleno de color y sabor!

Paella de solomillo y setas “La mas campechana” - 12 € por persona

Aquí cogemos unos buenos solomillos de cerdo ibérico y algo del campo, unas buenas setas y hacemos la paella mas rural. Es un plato sorprendente y muy sabroso. ¡Seguro que dejará a tus comensales boquiabiertos!

Arroz al señoret “El mas fino” - 10 € por persona

Este es uno de los arroces clásicos, de los de toda la vida. Lleva langostinos, calamares, mejillones, mero y gambones. Todo ello bien peladito para que no tengas que mancharte los dedos.

Arroz con bogavante “El rey del arroz” - 14 € por persona

Este arroz está preparado con el rey de los mariscos, el bogavante. ¡Será una autentica delicata para ti y tus invitados!

Arroz al horno “Del cocido al arroz” - 12 € por persona

Aquí cogemos la ropa vieja del cocido y un poco del secreto de nuestra cocinera y hacemos el arroz mas sabroso y autentico. Es un plato sorprendente y muy curioso. ¡Pruébalo!

NUESTRAS PAELLAS Y ARROCES SE PREPARAN DESDE
UN MINIMO DE 4 RACIONES Y SI ESTÁS ORGANIZANDO
UN EVENTO, CONSULTA LOS DESCUENTOS ESPECIALES
PARA GRUPOS A PARTIR DE 20 Y 40 PERSONAS

LOS DE SIEMPRE

ENSALADA DE LA CASA	12,00€
ENSALADA DE AHUMADOS	15,00€
TABLA DE IBÉRICOS (PARA 8/10 PERX.)	42,00€
TABLA SURTIDO DE QUESOS (PARA 8/10 PERX.)	42,00€
CANAPÉS VARIADOS (30 UND.)	32,00€

DEL TERRENO - CASEROS 100%

TORTILLA DE PATATA (12 HUEVOS DE GALLINA DE CAMPO)	25,00€
PISTO MANCHEGO VIUDO	8,00€
PISTO MANCHEGO CON MAGRO	12,00€
MIGAS MANCHEGAS CON CHORIZO Y UVAS DEL TERRENO	8,00€

GUISOS Y COCINADOS

GACHAS MANCHEGAS CON PANCETA	14,00€
CALDILLO MIGUELETE	10,00€
COCIDO MIGUELETE	12,00€
ALBONDIGAS DE COCIDO	12,00€

CARNES

CALDERETA DE MAGRO	12,00€
CALDERETA DE CORDERO	18,00€
CODILLO EN SALSA	14,00€
JAMÓN ASADO	12,00€/KG
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	25,00€

PESCADO

BACALAO REBOZADO	15,00€
SEPIA A LA PLANCHA	14,00€
FRITURA	14,00€

PARA LOS MAS PEQUEÑOS

MACARRONES CON TOMATE Y CHORIZO	9,00€
HAMBURGUESA CON PATATAS	12,00€
CALAMARES CON PATATAS	12,00€
NUGGETS CON PATATAS	12,00€

POSTRES TIPICOS MIGUELETES

ARROZ CON DUZ	RECETA DE LA ABUELA JUSTA	3,00€
MOSTILLO	RECETA DE LA ABUELA JUSTA	3,00€
BORRACHO	RECETA DE LA ABUELA JUSTA	3,00€
MIGUELETE DE NATA O CREMA	PASTELERIA LA GOLOSA ¡ACIERTO ASEGURADO!	3,00€



EQUIPO DE LA MARCA ARO

ARO CATERING Y EVENTOS

Tú imaginas el momento. Nosotros
creamos la experiencia.

¡Contactanos!

642 61 65 88

info.arocatering@gmail.com

www.arocatering.com

[@aro_catering](#)