



sapere di amore

l'Arancina

ROSTICCERIA ITALIANA



mamma mia!



CATÁLOGO GENERAL DE PRODUCTOS HORECA

Descubre el auténtico sabor de Italia con l'Arancina, tu rosticceria italiana en el corazón de Palma de Mallorca. En estas páginas encontrarás una cuidada selección de nuestros productos, elaborados artesanalmente con ingredientes frescos y de la más alta calidad, siguiendo las recetas tradicionales de la cocina típica del sur de Italia.

Desde nuestros icónicos arancini hasta una amplia variedad de pizzas, focaccias, pastas... cada creación está pensada para ofrecerte una experiencia gastronómica inolvidable.

Tanto si buscas un bocado rápido para llevar, un menú especial para compartir o productos exclusivos para tus eventos. Explora nuestro catálogo y déjate seducir por la tradición y la pasión por la buena comida. L'Arancina te garantiza la autenticidad y el cariño que caracteriza a la cocina italiana!

Buon appetito!

ICONOGRAFÍA CATÁLOGO



Unidades
por caja



Medida
unidad



Peso aprox.
unidad.



Tiempo
descongelación



Datos
cocción



Dimensiones
Planchas



Datos
Horneado



Número
Raciones

La rosticceria, es una tradición
culinaria del Sur de Italia, nace como
“cocina de aprovechamiento”,
una filosofía que refleja la creatividad
y el ingenio de los fogones más
humildes y se convierte en una parte
esencial de la tradición culinaria.





Arancini, auténtico risotto italiano en un delicioso y crujiente bocado. Un producto típico de Sicilia, que se elaboran con múltiples formas y sabores.

ARANCINI

Arancino Blanco

REF. AR02

Bocado de risotto relleno con salsa bechamel rellena de jamón york y queso provola.

Producto sin cocción congelado.



Arancino Rojo

REF. AR01

Bocado de risotto relleno de salsa boloñesa, guisantes y mozzarella.

Producto sin cocción congelado.



Arancino Cacio e Pepe

REF. AR03

Bocado de risotto relleno con queso caciocavallo y pimienta negra.

Producto sin cocción congelado.

Temperatura freiduría a 180°C Tiempo cocción
2-3 min aprox. Una vez cocinado: conservar un
máximo de 24 horas en lugar fresco y seco.

ARANCINI

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo,
descongelar 6-8 horas antes de su consumo.
Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta
72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C
durante 2-3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.



Arancino Funghi e Provola

REF. AR04

Bocado de risotto relleno de funghi y
queso provola.

Producto sin cocción congelado.



Arancino Nero di Seppia

REF. AR05

Bocado de risotto relleno con
tinta de calamar y salsa alioli.

Producto sin cocción congelado.





l'arancina

ROSTICCERIA ITALIANA

Arancino Pesto, Nueces y Tomate Seco

REF. AR07

Bocado de risotto relleno con salsa de pesto, nueces y tomate seco.

Producto sin cocción congelado.



Arancino Catanese

REF. AR06

Bocado de risotto relleno de queso y berenjenas.

Producto sin cocción congelado.



ARANCINI

Arancino Salsiccia e Friarielli

REF. AR08

Bocado de risotto relleno con butifarra y friarielli (típica verdura del sur de Italia).

Producto sin cocción congelado.



Temperatura freiduría a 180°C Tiempo cocción
2-3 min aprox. Una vez cocinado: conservar un
máximo de 24 horas en lugar fresco y seco.

ARANCINI *Gourmet*

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo,
descongelar 6-8 horas antes de su consumo.
Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta
72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C
durante 2-3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.

Arancino de Pistacho

REF. ARG02

Bocado de risotto relleno
de crema de pistacho, mozzarella
y mortadela.

Producto sin cocción congelado.

Arancino Vegetariano

REF. ARG03

Bocado de risotto relleno
de espinacas, mozzarella y
parmigiano.

Producto sin cocción congelado.

Arancino Genovese

REF. ARG01

Bocado de risotto relleno de
carne estofada y salsa de cebolla
con mousse de parmesano.

Producto sin cocción
congelado.





“I NOSTRI CALZONI”

Un plato tradicional de la cocina italiana, originario de la región de Nápoles. Se trata de una “pizza cerrada” en forma de media luna, elaborada con masa de pizza que se rellena con una variedad de ingredientes y se cierra doblándola por la mitad, sellando los bordes para evitar que el contenido se salga durante la cocción.

El calzone puede prepararse al horno o, en algunas versiones tradicionales, frito. Es un plato versátil que permite adaptarse a distintos gustos y preferencias, añadiendo carnes, verduras o incluso versiones dulces.

Es una opción popular como comida para llevar debido a su forma práctica y su capacidad para conservar el calor y los sabores en su interior.



Cada bocado es un matrimonio perfecto entre un crujiente y dorado exterior, con un interior suave y cremoso.



Calzone al horno de Ricotta e Salame

REF. CLH01

Pizza al horno rellena de ricotta y salchichón napolitano con cobertura de queso y tomate.

Producto sin cocción congelado.

 250 g  3/5 min
 6 Uds  250 °C
 465x226x81cm  -18°C



CALZONE



Calzone Frito de Ricotta e Salame

REF. CLF01

Pizza frita rellena de ricotta y salchichón napolitano con cobertura de queso y tomate.

Producto sin cocción congelado.

 250 g  3/5 min
 6 Uds  180 °C
 465x226x81cm  -18°C

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes del consumo. Regenerar (golpe de horno) en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos antes de servir.

CALZONE

* Disponibles también en versión para horno, con el mismo sabor auténtico y una cocción más ligera. Mismo sabor, distinta textura.

Calzone Frito Prosciutto e Funghi

REF. CLF04

Pizza frita rellena de jamón dulce, champiñones y mozzarella.

Producto sin cocción congelado.

 250 g	 3/5 min
 6 Uds	 180 °C
 465x226x89 cm	 -18°C



Calzone Frito Pomodoro e Mozzarella

REF. CLF02

Pizza frita rellena de tomate y mozzarella.

Producto sin cocción congelado.

 250 g	 3/5 min
 6 Uds	 180 °C
 465x226x89 cm	 -18°C



Calzone Frito Ricotta e Spinaci

REF. CLF03

Pizza frita rellena de ricotta y espinacas.

Producto sin cocción congelado.

 250 g	 3/5 min
 6 Uds	 180 °C
 465x226x89 cm	 -18°C





BASE PIZZA

Nápoles es la cuna de la pizza, un arte que combina sencillez y perfección. Seguimos esa tradición napolitana elaborando nuestra base pizza con un proceso totalmente artesanal: masa trabajada a mano, fermentación lenta y horneado en piedra.

El resultado es una base ligera, alveolada y con el inconfundible sabor de la auténtica pizza napolitana. Una creación que permite a cada chef dar su toque personal con los toppings, manteniendo siempre la esencia de Nápoles en cada bocado.

Con nuestras bases, llevar a la mesa la verdadera pizza italiana nunca ha sido tan fácil.



La pizza nos demuestra que el amor puede llegar a nosotros de diferentes formas.

Precalentar el horno a 350°. Condimentar a tu gusto Hornear durante ¾ min.

PIZZA REDONDA



Base Pizza con Tomate

REF. PZR01-30-250

Base de pizza precocida con salsa de tomate. Diámetro 30 cm.

Producto cocido congelado.

 250 g  3/4 min
 12 Uds  350 °C
 339x339x308 cm  -18°C



Base Pizza Hostelería

REF. PZR01-40-600

Base pizza precocida especial para hostelería. Diámetro 40 cm.

Producto cocido congelado.

 610 g  3/4 min
 18 Uds  350 °C
 435x435x38 cm  -18°C

Base Pizza Blanca

REF. PZR02-30-250

Base pizza precocida Blanca. Diámetro 30 cm.

Producto cocido congelado.

 250 g  3/4 min
 12 Uds  350 °C
 339x339x308 cm  -18°C

Cocer en horno a 250°C durante 4/5 min aprox. Una vez horneado: conservar un máximo de 48 horas en lugar seco.

PIZZAS

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes del consumo. Regenerar (golpe de horno) en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos antes de servir.



Pizza Margarita

REF. PZ01-1300

Trozo de pizza margarita con tomate, mozzarella y albahaca.

Producto media cocción congelado.

 1.300 g  4/5 min
 5 Uds  250 °C
 505x305x240 cm  -18°C



Pizza Bianca con Patata y Cebolla

REF. PZ02-1600

Trozo de pizza blanca con patatas, jamón york, cebolla y queso provola.

Producto media cocción congelado.

 1.650 g  4/5 min
 5 Uds  250 °C
 505x305x240 cm  -18°C



Pizza Salsiccia e Friarielli

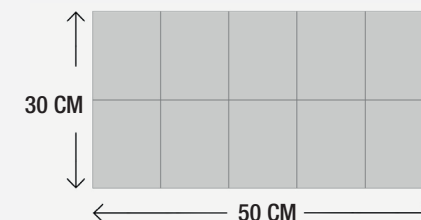
REF. PZ03-1700

Trozo de pizza con butifarra, friarielli y mozzarella.

Producto media cocción congelado.

 1.750 g  4/5 min
 5 Uds  250 °C
 505x305x240 cm  -18°C

PRODUCTO
EN
BANDEJA







FOCACCIA

La focaccia es uno de los grandes tesoros de la panadería italiana: sencilla, aromática y siempre irresistible.

En L'Arancina la elaboramos de forma artesanal, con masa de larga fermentación, aceite de oliva virgen extra y una cocción en horno de piedra que potencia su fragancia y textura.

Suave y esponjosa en el interior, con una corteza dorada y delicadamente crujiente, es perfecta para degustar sola o para enriquecer con ingredientes frescos que realzan su sabor.



La focaccia es un clásico de la cocina mediterránea que nace en Italia. Puede ser salada o dulce.

FOCACCIA



Cocer en horno a 250°C durante 5/7 min. aprox.
Una vez horneado: conservar un máximo de 48 horas en lugar seco.

FOCACCIA NAPOLETANA

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes del consumo.
Regenerar (golpe de horno) en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos antes de servir.



Focaccia Blanca individual

REF. FOC01-100

Masa de pizza de larga fermentación con aceite de oliva virgen extra.

Producto cocido congelado.

 100 g  5/7 min.
 20 Uds.  180 °C
 505x305x240 cm  30 min.

* También disponible en cajas de 32 unidades.



Focaccia con aceitunas

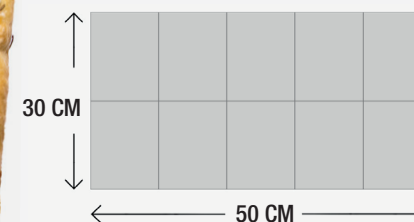
REF. FOC01-1500

Masa de pizza de larga fermentación con aceite de oliva virgen extra, romero y aceitunas.

Producto cocido congelado.

 1500 g.  5/7 min.
 4 Uds.  180 °C
 30X50 cm  60 min.

* También disponible en la versión clásica (sin aceitunas).



PRODUCTO
EN
BANDEJA

PARIGINA

Parigina

REF. PAR01-3600

Tradicional de Napoli con 200 años de historia, la Parigina es una pizza rústica rellena de tomate, mozzarella y jamón york, cubierta de masa de hojaldre.

Producto cocido congelado.

 3.600 g

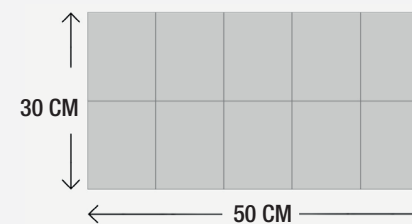
 5/7 min

 1 Uds

 250 °C

 30X50 cm

 60 min.



PRODUCTO
EN
BANDEJA



El cuoppo napolitano es un símbolo de la tradición callejera de Nápoles, envuelto en un cono de papel que guarda pequeños tesoros gastronómicos.

CUOPPO SALADO

Cuoppo Salado Napolitano

REF. CPS01-150

Fritura mixta típica de Nápoles: zeppoline al lixto de arancini rojo, Arancini Bianco, zeppoline salada, croccché de patatas y mozzarella in carrozza.

Producto medio cocido congelado.

 150 g	 3/5 min
 100 Uds	 180 °C
 465x226x89 cm	 -18°C

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes de su consumo. Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta 72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.







PUCCIA

Nuestras pucce cuentan la historia de Apulia en cada bocado.
Elaboradas con sémola de trigo duro remolido y aceite de oliva virgen extra,
ofrecen un sabor auténtico y una textura única.

Perfectas para paninis gourmet y street food de calidad.

Una pequeña obra maestra de sabor, lista para compartir.



**Pan italiano artesanal,
suave por dentro y crujiente
por fuera. Ideal para rellenar
con sabor auténtico.**

Precalentar el horno a 250°. Condimentar a tu gusto. Hornear durante 3/4 min.

PUCCIA



**Trabajadas a mano
y cocidas sobre piedra,
son suaves por dentro
y crujientes por fuera.**



Base Puccia

REF. PUC01-125

Pan elaborado con harina de trigo,
agua, levadura y aceite de oliva virgen extra.

Producto cocido congelado.

 125 g

 3/5 min

 20 Uds

 250 °C

 505x305x340 cm  -18°C



Una vez cocido conservar un máximo de 48 horas en lugar fresco y seco.

MÁS ROSTICCERIA

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes del consumo. Regenerar (golpe de horno) en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos antes de servir.

Mozzarella in Carrozza

REF. MOZ01-250

“Bocadillo” de pan carré relleno de mozzarella, mojado en leche, rebozado y frito.

Producto medio cocido congelado.

 200 g	 2/3 min
 16 Uds	 250 °C
 465x226x89 cm	 8/12 H.



Panino Napoletano

REF. PAN01-330

Una de las clásicas recetas de bollería salada napolitana. “Bocadillo” relleno de queso mozzarella, huevo y embutidos italianos.

Producto cocido congelado.

 330 g	 7/8 min
 6 Uds	 230 °C
 465x226x89 cm	 60 min.



Al primer bocado, su exterior crujiente da paso a un corazón tierno y sabroso que conquista a cualquiera.

CROCCHÉ DI PATATE

Crocché di patate

REF. CR01-165

Una auténtica delicia napolitana, pequeños bocados de suave puré de patata y cremoso queso mozzarella, todo envuelto en un crujiente y dorado rebozado.

Producto sin cocción congelado.

 165 g	 2/3 min
 16 Uds	 180 °C
 465x226x89 cm	 8/12 H.



Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes de su consumo.

Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta 72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.

Temperatura freiduría a 180°C Tiempo cocción
3/5 min. aprox. Una vez cocinado: conservar
un máximo de 24 horas en lugar fresco y seco.

FRITTATINA DI PASTA

Frittatina di Pasta

Típica de las calles del centro histórico
de Nápoles, es un timbal de pasta
bucatini, mezclado con una cremosa salsa
bechamel, y rebozado en pan rallado.



Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo,
descongelar 6–8 horas antes de su consumo.
Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta
72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C
durante 2–3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.



Frittatina Clásica al Ragù

REF. FT01-155

Crujiente bocado de pasta bucatini
en salsa bechamel, rellena de carne
molida, guisantes y mozzarella.

Producto sin cocción congelado.

 155 g

 3/5 min

 12 Uds

 180 °C

 465x226x89 cm

 8/12 H.





l'Amore
è una cosa
semplice



l'Arancina
ROSTICCERIA ITALIANA



LA DOLCE VITA

La Rosticceria italiana dulce es un universo de sabores que conquistan con su tradición y su creatividad. Estos irresistibles dulces se convierten en los protagonistas de desayunos, meriendas o momentos especiales. Elaborados con recetas clásicas y auténticos ingredientes, representan la esencia de la pastelería artesanal italiana.

Entre sus delicias más destacadas se encuentran los calzones y los arancinos dulces, rellenos de cremosos sabores como Nutella o pistacho, una reinención deliciosa de este clásico, que sorprenden con su textura crujiente y su interior dulce y suave.

Desde las esponjosas bombas rellenas hasta los aromáticos brioches...
cada bocado es una experiencia única, perfecta para endulzar
cualquier momento del día.



El cuoppo napolitano es un símbolo de la tradición callejera de Nápoles, envuelto en un cono de papel que guarda pequeños tesoros gastronómicos.

CUOPPO DOLCE



Cuoppo Dolce Napolitano

REF. CPS01-125

Fritura mixta típica de Nápoles: Zeppoline dulce rellena con ricotta, arancino Pistacho, arancino de Nutella, mozzarella de pistacho, mozzarella Nutella.

Producto media cocción congelado.

 125 g	 3/5 min
 100 Uds.	 180 °C
 465x226x89 cm	 1/3 H.

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes de su consumo. Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta 72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.



ARANCINI DULCE

Arancino dulce de Nutella

REF. ARD01-100

Bocado de risotto dulce relleno de Nutella.

Producto sin cocción congelado.



100 g



2/3 min.



20 Uds



180 °C



345x221x81 cm



6/8 H.

Arancino dulce de Pistacho

REF. ARD02-100

Croqueta de arroz dulce rellena de crema de pistacho.

Producto sin cocción congelado.



100 g



2/3 min.



20 Uds



180 °C



345x221x81 cm



6/8 H.



Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes de su consumo.

Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta 72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.

Una vez cocido conservar un máximo de 48 horas en lugar fresco y seco.

CALZONE DULCE

Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes del consumo. Regenerar (golpe de horno) en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos antes de servir.

Calzone dulce de Nutella

REF. CLD01-100

Pizza dulce rellena de Nutella.

Producto media cocción congelado.

 100 g	 2/3 min
 12 Uds	 180 °C
 345x221x81 cm	 6/8 H.



DISPONIBLE
FRITO U
HORNEADO



Calzone dulce de Pistacho

REF. CLD02-100

Pizza dulce rellena de crema de pistacho.

Producto media cocción congelado.

 100 g	 2/3 min
 12 Uds	 180 °C
 345x221x81 cm	 6/8 H.



Irresistibles para los amantes de los dulces, tierno por dentro y crujiente por fuera, relleno de cremosa de ricotta fresca, azúcar y virutas de chocolate.

IRIS



Iris Ricotta e Cioccolato

REF. IRI01-100

Bola de masa dulce relleno de ricotta y chocolate.

Producto medio cocido congelado.

 100 g

 2/3 min

 18 Uds.

 180 °C

 465x 226x89 cm

 8/12 H.

Una vez descongelado conservar un máximo de 24 horas en lugar seco.

BRIOCHE/BOMBA/GRAFFA



Bomba rellena

REF. BO01-210

Massa de pizza dulce frita rebozada en azúcar o azúcar glass. Puedes rellenarla a tu gusto.

Producto cocido congelado.

 210 g  60 mins
 6 Uds  465x226x89 cm



Graffa

REF. GR01-190

Rosquilla de masa de pizza dulce frita y rebozada en azúcar.

Producto cocido congelado.

 190 g  60 mins
 6 Uds  465x226x89 cm

Brioche

REF. BRS01-110

Pan dulce casero al puro estilo italiano, de textura ligera y esponjosa. Ideal para consumir solo o acompañado de cremas y helados.

Producto cocido congelado.

 110 g  60 mins
 8 Uds  465x226x89 cm





Línea Eventos



l'Arancina
ROSTICCERIA ITALIANA



LÍNEA EVENTOS

Nuestra colección de miniaturas es sinónimo de excelencia y comodidad. Hemos encapsulado todo el sabor de nuestra materia prima en porciones individuales, pensadas para la alta cocina de eventos.

Diseñadas para agilizar al máximo el servicio, son un pequeño capolavoro de gusto, la clave para un servicio elegante y profesional.

Ideales para bufetes, coffee breaks, cocktails y catering.



Arancini

REF. AR-35

Bocado de risotto relleno de diferentes sabores.

Producto sin cocción congelado.

 35 g  2/3 min.
 100 Uds.  180 °C
 465x226x89 cm  6/8 H.

Pensadas para optimizar cada detalle del servicio, son una pequeña obra maestra de estilo, la esencia de una atención refinada y profesional.



Panino Napolitano

REF. PAN01-40

“Bocadillo” relleno de queso, mozzarella, huevo y embutidos italianos.

Producto cocido congelado.

 40 g  2/3 min.
 60 Uds.  230 °C
 465x226x89 cm  60 min.

ROSTICCERIA SALADA



Fritatina Di pasta

REF. FT01-80

Crujiente bocado de pasta bucatini, mezclado con una cremosa salsa bechamel y rebozado en pan rallado.

Producto sin cocción congelado.

 80 g.  3/5 min.
 36 Uds.  180 °C
 465x226x89 cm  6/8 H.

ROSTICCERIA SALADA



Crocché di Patate

REF. CR01-35

Bocado de suave pure de patata y cremoso queso mozzarella, todo envuelto en un crujiente y dorado rebozado.

Producto sin cocción congelado.

 35 g.  2/3 min.
 60 Uds.  180 °C
 345x221x81 cm  8/12 H.

* También disponible en caja de 90 unidades.



Calzoncello Horneado & Frito

REF. CL-60

Pizza frita u horneada rellena de diferentes sabores.

Producto sin cocción congelado.

 60 g.  3/5 min.
 16 Uds.  180 °C
 465x226x89 cm  -18°C



ROSTICCERIA DULCE

Arancino Pistacho

REF. ARD02-35

Bocado de risotto dulce relleno de crema de pistacho.

Producto sin cocción congelado.



35 g



2/3 min.



100 Uds.



180 °C



465x226x89 cm



6/8 H.

Arancino Nutella

REF. ARD01-35

Bocado de risotto dulce relleno de Nutella.

Producto sin cocción congelado.



35 g



2/3 min.



100 Uds.



180 °C



465x226x89 cm



6/8 H.



Sugerencia: para disfrutarlo en su punto óptimo, descongelar 6–8 horas antes de su consumo. Una vez frito, se puede guardar en la nevera hasta 72 horas y regenerar en horno precalentado a 180°C durante 2–3 minutos, hasta recuperar textura crujiente.

ROSTICCERIA DULCE



Bomba

REF. B001-40

Masa de pizza dulce frita
rebozada en azúcar o azúcar glass.
Puedes rellenarla a tu gusto.

Producto cocido congelado.

 40 g  60 mins
 30 Uds  465x226x89 cm

Graffetta

REF. GR01-40

Rosquilla de masa de pizza
dulce frita y rebozada en azúcar.

Producto cocido congelado.

 40 g  60 mins
 18 Uds  465x226x89 cm

Calzone Horneado & Frito

REF. CLD-60

Pizza frita u horneada
rellena de nutella o crema de pistacho.

Producto media cocción congelado.

 60 g  2/3 min.
 16 Uds.  180 °C
 465x226x89 cm  6/8 H.









Lleva el auténtico sabor italiano a tu evento con
nuestros arancini, focaccias, pizzas...
Ideal para bodas, eventos corporativos, festivales
y celebraciones privadas.

Reserva ahora y sorprende a tus invitados.



En L'Arancina, hemos llevado la tradición de la rosticceria italiana al corazón del sector Horeca, ofreciendo productos auténticos, deliciosos y versátiles que destacan por su calidad y sabor.

Cada receta es un homenaje a la cocina italiana, pensada para satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes, adaptando diferentes tipos de negocio y momentos del día.

Desde los clásicos arancinis hasta nuestros irresistibles calzones, dulces y salados, cada producto está diseñado para enamorar a tus clientes y marcar la diferencia en tu oferta gastronómica.

Gracias por confiar en nosotros. Juntos, llevaremos el auténtico sabor de Italia a tu mesa.

larancina.es

Deliciosa tentación, en un crujiente bocado



l'Arancina
Horeca

A photograph of a woman with short dark hair, wearing a dark top and a patterned scarf, serving spaghetti with a fork. She is seated at a table with two children. To her left is a young boy in a white shirt and dark bow tie, looking down at his plate. To her right is a young girl with bangs, wearing a plaid shirt with a white collar, smiling. The table is set with white plates, glasses of water, and a glass of red wine. The background shows a kitchen with a tiled wall. The entire image is overlaid with a semi-transparent red filter. The text "mamma mia!" is written in a white, lowercase, serif font across the center of the image.

mamma mia!



♥
l'Arancina
Grupo

Calle Enric Mateu Llado, 1 Planta 1 · 07002 Palma de Mallorca
info@larancinamallorca.com · comercial@larancinamallorca.com
Tel. +34 971 159 446

larancina.es