

Menù Ribera

Il meglio della nostra casa

* PER COMINCIARE *

Tonno essiccato su pomodoro Monte Rosa
o
Uova stapazzate con patatine e prosciutto
o
Verdesca marinato alla malagueña*
o
Calamarata con porri
pomodoro e cipolla caramellata

* PIETANZA *

Riso con coda di toro e verdure
o
Paella Sig. Parellada
(con gamberi e rana pescatrice) - spinato e sguosciati-
o
Riso 'giovane gentiluomo'
(con gamberi, seppia e calamari) - spinato e sguosciati-
o
Paella di riso d'astice -suppl. 8 €-
o
Controfiletto alla griglia -suppl. 5 €-

* DESSERT *

Tiramisù della casa
o
Tartufi al cioccolato (a condividere)

* BEVANDA DA SCEGLIERE *

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa*
* barricato suppl. 1 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax)

35€ persona

Menù Barajas

* PER COMINCIARE *

Escalivada ecologica
(ortaggi arrostiti)
o
Insalata di formaggio di capra
o
Calamaretti alla andalusa*

* PIETANZA *

Paella di frutti di mare
(seppia, calamari, cozze e scampi)
o
Riso alla catalana
(con salsicce e funghi) - dolce -
o
Fideuà nera (gamberi e vongole)
o
Paella Sig. Parellada -suppl. 3 €-
(gamberi e rana pescatrice) - tutta pelata-

* DESSERT *

Torta Xàtiva
con cioccolato e mermellata di lamponi
o
Crema tradizionale 'catalana' bruciata

* BEVANDA DA SCEGLIERE *

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa*
* barricato suppl. 1 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax)

30€ persona

Menù de la Zia Nieves

* PER COMINCIARE *

Ensalata dell'orto ecologica
o
Alici
con cipolla e olive
o
Cozze
al vapore o marinara

* PIETANZA *

Paella de verdure ecologico
o
'Paella' de cipolla caramellate
o
Paella valenciana -suppl. 3 €-
(pollo y/o conigli con verdure)
o
Fideuà di frutti di mare -suppl. 3€
(gamberi, vongole e seppia)

* DESSERT *

Arance con cannella
o
1 pallina di gelato della casa

* BEVANDA DA SCEGLIERE *

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa*
* barricato suppl. 1 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax), Tutti i giorni e tutte le sere, sabato, domenica e festivi esclusi mezzogiorno.

25€ persona

Menù infantile

* PIATTI DA SCEGLIERE *

Crocchette di pollo fatte in casa (4 ud.)
Maccheroni con polpette di carne macinata e pomodoro
Coca tostata con prosciutto di ghianda
Lacrime di pollo impanate fatte in casa
Hamburger di manzo con formaggio e patatine fritte
Paella di pollo (20 minuti di attesa)

* DESSERT DA SCEGLIERE *

1 pallina di gelato della casa
Torta al cioccolato fatta in cassa

* BEVANDA DA SCEGLIERE *

1/2 acqua minerale o bibita

Bambini fino a 15 anni

1 piatto 11€ / 2 piatti 17€

Prenota anche la tua paella da asporto su www.grupxativa.com/en/delivery/
(10% IVA inclusa) - Prezzi per persona o porzione.

arrosseria

XÀTIVA

APERTO 365 GIORNI E NOTTI



Suggerimenti di stagione

Zuppa di cipolle dolci con uovo in camicia e pane al formaggio	9,5
'Calçots' (cipolle novelle alla brace) pastellate in tempura nera con salsa romesco (sauce catalane à base de fruits secs, poivron rouge, tomate et ail) *	9,9
Stufato di ceci e spinaci	12,5
Chips di carciofi biologici di "Baix Llobregat" con sale maldon *	13,9
Cannelloni gratinati alla griglia come nonna Andrea	14,5
Paella di 'calçots' (cipolle novelle alla brace) e / o gamberi	13,5 / 15,5
Paella con funghi di stagione e / o gamberi	15,5 / 17,5
Riso confit d'anatra 'Martiko' (Navarra) (dolce)	17,5

* Con farina di ceci (adatto ai celiaci).

Vini consigliati



VARDON KENNETT CUVÉE FRIZZANTE
EXTRA BRUT - pinot noir - chardonnay - xarel·lo
36 mesi di uno spumante lungo, strutturato ed elegante, fragrante e fruttato

Bicchieri Bottiglia

39,5

93 Peñin
91 Wine Spectator



ARROSSAT BY GRUP XATIVA ROSATO
DO Penedès - pinot noir
Freschezza ed eleganza che uniscono piacere e gastronomia

3,9 16,9

NOVITÀ



SIERRA CANTABRIA COLLEZIONE PRIVATA ROSSO
DOCA LA RIOJA - tempranillo
18 mesi di viticoltura integrata di un succulento vino rosso di mirabile lunghezza

53,5

94 Peñin e Parker
96 Atkin
95 Suckling



CLOS ANCESTRAL ROSSO
DO Penedès - tempranillo - garnacha - moneu
Un passato che guarda al futuro con 10 mesi di stagionatura

25,9

Oro IWC (95 p)
92 Peñin / Suckling / Robinson
90 Decanter

10% IVA inclusa.

Cottura ininterrotta dalle 12:30 alle 23
(23:30 nei fine settimana e prefestivi)

@grupxativa

Per cominciare

	½	RAZION
Pane tostato con aglio e pomodoro faidate (due fette)	2,5	
Toast di sardine affumicate con salsa mojo rossa, porro croccante e maionese al sesamo	4,5	
Alici con cipolla oliva nera nel loro olio d'oliva	8,5	10,5
Mojama di tonno con mandorle laminate	13,9	
Acciughe basche 'Zubelzu' del Mar Cantabric	10,5	15
Prosciutto iberico di ghianda 100% (do Guijuelo)	14,5	22,5

Antipasti freddi

Escalivada (ortaggi arrostiti)	9,5	
Carpaccio di pomodoro Monte Rosa con ventresca di tonno, cipolla e olive	12,5	
Insalata dell'orto ecologica con 8 tipi di lattuga e insalata + taco di palamita del nord 'Angelachu'	12,9	
Insalata di formaggio di capra gratinata con miele e noci	13,5	
'Mojama' tonno essciato su pomodoro Monte Rosa, pelato e condito con olio di oliva	14,5	

Pesce e frutti di mare

Orata al sale o al forno	19,9	
Muso di baccalà con musseline di miele	23,5	
'All i pebre' o Suquet (zuppa) di rana pescatrice con gamberetti e vongole	24,9	
Pesce e frutti di mare alla griglia (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)	25,5	
'Mariscada' vassoio di frutti di mare (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)	31,9	

Il nostro fritto

	½	RAZION
Patate brave al ² con salsa piccante		7
Crocchette artigianali pollo arrosto prosciutto iberico funghi (min. 2 u./cada)	6,9	10 (4 u) (6 u)
Melanzane fritte con miele croccante e sale di maldon *	9,5	
Calamaretti alla andalusa *	13,5	
Verdesca marinato alla malagueña *	13,9	

* Con farina di ceci (adatto ai celiaci).

Antipasti caldi

Vongole al vapore o marinara	10,9	
'Trinxat' con patatine, uovo fritto e prosciutto iberico di ghianda	14,9	
Gamberetta saltato con aglio	15,9	
Calamarata con porri, pomodoro e cipolla caramellata	16,5	
Vongole al vapore o marinara	17,9	

Carne

Costolette di maiale iberico a bassa temperatura (4 h) con braci affumicate da barbecue	19,5	
Coda di toro al vino rosso brasata a bassa temperatura	19,9	
Confit di anatra 'Martiko' (Navarra) con fritti rossi e miele	21,5	
Filetto di manzo (galiziano) con pure di patata	24,9	
Entrecôte 'parte bassa della schiena' di razza basca 'Txogitxu' stagionata 25 giorni	25,5	

La nostra selezione di paelle, riso e fideuà (paella a base di tagliatelle)

PAELLA INDIVIDUALE

Verificare con il manager, se possibile, a seconda del volume di lavoro.

Vegetali

'Paella' de cipolla caramellate	14,9
Paella di verdure ecologica	15,5

Mista

Riso con fave, prosciutto iberico e calamari (cremoso)	17,5
Paella di baccalà e lumache	20,9
Paella 'mare e montagna'	21,5

Carne

Paella valenciana con coniglio e / o pollo	16,5
Riso 'passeggiato' al forno e casseruola con ceci, polpetta e orecchio iberico	16,9
Riso de coda di toro e verdure (cremoso)	18,9
Riso alla catalana con salsiccia nera, verdure e funghi (cremoso)	19,5

Pesce e frutti di mare

Risotto di stagione (cremoso) - verifica disponibilità -	15,5
Riso nero in tinta di calamari con vongole, seppia, calamari e piselli	19
Paella di frutti di mare con seppia, calamari, cozze, gambero e scampi	19,5
Riso 'giovane gentiluomo' (brodo o secco) - di pesce spinato e sgusciati - con gamberi, seppia e calamari	20
Paella Sig. Parellada - di pesce spinato e sgusciati - con gambero, seppia, calamari e rana pescatrice	20,5
Paella o Caldereta (in casseruola) di riso d'astice (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)	29,5

Arroz a banda

Il pesce o i frutti di mare vengono serviti per prima della paella di riso
(Prezzo per persona. Minimo 2 persone)

Pesce	26,5	Frutti di mare	35,5
-------	------	----------------	------

Fideuà - Paella a base di tagliatelle

Vegetale	14,9	Nero in tinta di calamari	18,5
Valenciana con coniglio e / o pollo	16,2	Coda di toro	18,5
Frutti di mari classica	17,5	Baccalà	18,9

In questo QR puoi vedere menu in altre lingue e da asporto



10% IVA inclusa. Prezzo per persona o porzione. Pane 1,6 € (celiaci 3 €).

A- REGOLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ISTITUZIONE CON INFORMAZIONI DISPONIBILI SU ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI. RECHIEDI INFORMAZIONI DAL PERZONALE. GRAZIE MILLE.


Dolci consigliati

Panna cotta alla nocciola fatta in casa - 5

Ganache al cioccolato, dolore, huile et sel - 7

Pasticceria liquida

	Bicchiere	Bottiglia
1/2 FLORALIS (0,50 L)	4,5	19,9
DO Catalunya / mascate di Alessandria		
<i>Il momento più dolce con questo dorato del Mediterraneo</i>		
		88 Peñín

	Bicchiere	Bottiglia
3/8 GRAMONA (37,5 cl)	6,5	31,5
DO Penedès / gewürztraminer (eiswein)		
<i>Vino di ghiaccio dall' essenza più nobile del vigneto</i>		
		93 Peñín

10% IVA inclusa. **Prezzo per persona o porzione.**

A- REGOLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. STABILIMENTO CON INFORMAZIONI DISPONIBILI EN MATÈRIA DE ALERGIAS INTOLLERANZE ALIMENTARI.
RICHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF. VI RINGRAZIO TANTO.

* I nostri dessert *

Crema tradizionale 'catalana' bruciata - 6

Torta di texture di cioccolato di Oriol Balaguer - 9

Tartufi al cioccolato (a condividere) - 6 (4 u.) + 1,8 (u.)

Tiramisù della casa in vasetto house - 6,5

Torta Xàtiva con cioccolato e marmellata di lamponi - 6

Torta meringa al limone - 6

Arance fresche affettate con cannella e calvados - 6,5

Gelati e sorbetti italiani - 3,5 (per palla)

Pain perdu di orzata, panko caramellato e gelato al torrone - 8,5

Succo d'arancia naturale - 5,5

+ gelato alla vaniglia = valenciano + 1,9 (gelato)

Irish coffe (miscela propria) - 7,9

+ gelato alla vaniglia = caffè scozzese + 1,9 (gelato)

