



MENÚS DE GRUPO 2023

Válidos todo el año
Excepto el mes de diciembre y fechas señaladas



‘RAIMON’

PRIMER PLATO

Carpaccio de tomate con bonito, olivas y cebolla de Figueras

+

Tempura de verduras con salsa de soja

+

Mejillones al vapor

+

Croqueta de pollo

SEGUNDO PLATO

Paella de verduras ecológicas

o

‘Paella’ de cebolla caramelizada

o

Suprema de dorada a la plancha con verduras crujientes salteadas

o

Pollo al cava al horno con champiñones

POSTRE

Tarta casera

o

Bola de helado o sorbete italiano

o

Fruta fresca

BEBIDAS

Nuviana blanco (d.o. Valle del Cinca)

Nuviana tinto (d.o. Valle del Cinca)

Agua mineral o refresco

Café o infusión



JOANOT MARTORELL

PRIMER PLATO

Para picar

Patatas bravas al cuadrado
+
Timbal de ensaladilla con bonito y picos
+
Dúo de croquetas (pollo y setas)
+
Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella valenciana (pollo, conejo y verduras)
o
Fideuá con gambas, calamar y alioli
o
Dorada al horno con verduritas y patatas panaderas
o
Hamburguesa de angus con su guarnición

POSTRE

Tarta de chocolate y frambuesa
o
Crema catalana casera
o
Fruta fresca

BEBIDAS

Fuente seca blanco macabeo-sauvignon blanco (d.o. Utiel-Requena)
Fuente seca tinto bobal-cabernet (d.o. Utiel-Requena)
Agua mineral o refresco
Café o infusión



JOAN FUSTER

PRIMER PLATO

Para picar

Ensalada de ventresca, tomate, cebolla y olivas

+

Calamarcitos estofados con puerro y tomate

+

Dúo de croquetas (pollo y setas)

+

Huevos estrellados con jamón de bellota

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Arroz negro con sepia y almejas

o

Arroz al horno con pelota de carne, garbanzos, pollo y oreja de ibérico

o

Tronco de merluza con verduras, aceite de ajo y pimentón

o

Costillar de ibérico a baja temperatura

POSTRE

Tiramisú de la casa

o

Helado o sorbete italiano

o

Fruta fresca

BEBIDAS

Amparín blanco (d.o. Rueda)

Rimat Abadia tinto (do. Costers del Segre)

Agua mineral o refresco - Café o infusión



AUSIÀS MARCH

PRIMER PLATO

Para picar

Gambas al ajillo

+

Pan de coca con tomate

+

Anchoas de L'Escala con aceitunas de kalamata

+

Dúo de fritos a la andaluza

+

Huevos estrellados con patata y jamón de bellota

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella de marisco con cigala, gamba, calamar, mejillón y almeja

o

Arroz a la catalana con setas y verduras

o

Corbina a la plancha con rúcula y lima

o

Confit de pato al horno

POSTRE

Pastelito catalán de crema catalana

o

Helado o sorbete italiano

o

Fruta fresca

BEBIDAS

Ánima blanco (d.o. Costers del Segre)

Miquelet tinto (d.o. Terra Alta)

Agua mineral o refresco - Café o infusión



JAVIER MARISCAL

PRIMER PLATO

Para picar

Virutas de jamón de bellota

+

Pan de coca con tomate

+

Mix de anchoas y boquerones

+

Chipirones a la andaluza

+

Almejas a la marinera

SEGUNDO PLATO

Arroz meloso de rabo de toro

o

Arroz caldoso del 'señorito'

o

Bacalao a la muselina y miel

o

Entrecot de ternera a la brasa con su guarnición

POSTRE

Crumble de manzana con crema y caramelo

o

Trufas caseras artesanas

o

Fruta fresca

+

Copa de Cava

BEBIDAS

Sin Palabras blanco (d.o. Ries Baixes)

Ramón Bilbao tinto crianza (d.o.ca. La Rioja)

Agua mineral o refresco - Café o infusión



ELS BORJA

PRIMER PLATO

Para picar

Virutas de jamón de bellota

+

Pan de coca con tomate

+

Mix de anchoas y boquerones

+

'La caja de la fritura': croquetas, chipirones y cazón

+

Almejas a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella de mar y montaña

o

Paella Parelada de gambas y rape todo pelado

o

Caldereta de arroz con bogavante (+5 € suplemento)

o

Suquet de rape con almejas y cigalas

o

Solomillo de ternera con salsa de setas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

o

Surtido de petit four delicatessen

o

Fruta fresca

+

Copa de Cava

BEBIDAS

Abadal picapoll blanco (d.o. Pla de Bages)

Viña Pomal tinto reserva (d.o.ca. La Rioja)

Agua mineral o refresco - Café o infusión



‘MENU INFANTIL’

PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa

o

Canelones de asado

o

Surtido de fritura

o

Surtido de pizza

SEGUNDO PLATO

Hamburguesa de ternera con guarnición

o

Fingers de pollo con patatas

o

Fish & chips

o

Arroz de secreto de ibérico y gamas

POSTRE

Bola de helado o sorbete

o

Pastel Xàtiva

BEBIDAS

1 agua mineral

1 refresco

CONDICIONES GENERALES DE LAS RESERVAS

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- Se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Los segundos platos escogidos deberán ser comunicados con 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá el 25% del importe por adelantado. *
- En caso de exclusividad del local se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- El cobro de la paga y señal, como de la cuenta final en el restaurante se deberá hacer con pago único y en ningún caso se podrá realizar el pago de forma unitaria por comensal.

* Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local, mediante tarjeta de crédito, efectivo, bizum o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida o cena. La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidada al finalizar la comida o cena. En caso de no poder pagar en ese momento, el pago deberá ser del 100% por adelantado.

En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L'Arrosseria Xàtiva se reserva el derecho de no aceptar la reserva.

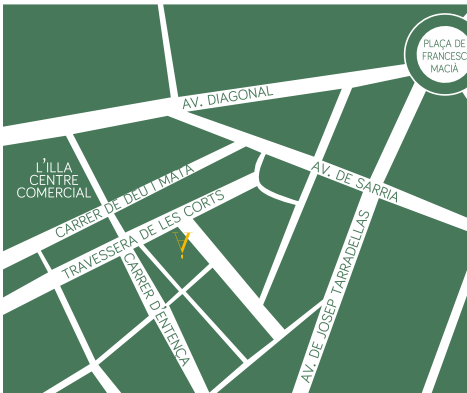
- Se contabiliza un agua de ½ litro por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas (2 copas por persona apróx.) y se podrá cambiar las 2 copas de vino por un refresco o una cerveza. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚ DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

En el barrio de Les Corts, a sólo dos minutos de la Avenida Diagonal. Un local acogedor y confortable (120 plazas), con dos salones reservados (25 y 60 (espacio) pax). Grupos de 8 a 120 pax (todo el local). Completa carta de mercado y mediterránea. Podrá disfrutar de más de 25 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Menús a la carta (mediodía y noche) para todos los públicos.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Cocina ininterrumpida:
12,30 a 23 / 23,30 (viernes, sábado
y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.
Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona

T (+34) 933 226 531

M (+34) 637 858 894

www.grupxativa.com

xativacorts@grupxativa.com

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚS DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

En el barrio de Gracia, a dos calles de Verdi y de Travesera de Gràcia. Local acogedor y confortable (55 plazas), posibilidad de grupos (de 8 hasta 55 - todo el local). Podrá disfrutar de más de 25 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Completa carta de Mercado y Mediterránea. Menús a la Carta (mediodía y noche) para todos los públicos.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Cocina ininterrumpida:
12,30 a 23 / 23,30 (viernes, sábado
y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.

Torrent d'en Vidalet, 26. Gracia - Barcelona

T (+34) 932 848 502

M (+34) 670 811 767

www.grupxativa.com

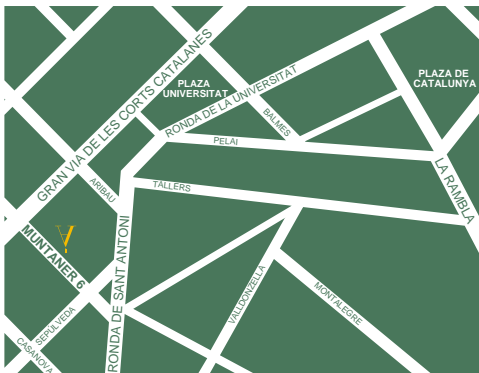
xativagracia@grupxativa.com

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚ DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

L' Arrosseria Xàtiva Sant Antoni, a cinco minutos de Plaza Universidad y diez de Pza Cataluña, es un restaurante especializado en arroces y paellas con más de 25 variedades que se pueden degustar directamente de la paella con cuchara de madera y en raciones individuales, cocinadas con agua de mar, arroz artesano d.o. Valencia, ingredientes frescos y ecológicos, con opciones para diversas intolerancias.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Cocina ininterrumpida:
12,30 a 23 / 23,30 (viernes, sábado
y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.

Muntaner, 6. Sant Antoni - Barcelona

T (+34) 934 195 897

M (+34) 637 859 374

www.grupxativa.com

xativasantantoni@grupxativa.com