

Menu de la Ribera

Le meilleur de notre maison

<p>* ENTRÉE *</p> <p>Tomato Monte Rosa pelée au thon séché au Oeufs sur le plat aux frites et jambon ibérique au Requin-hâ mariné à la Malaga au Petits calamars avec poireaux tomates et oignons confits</p>	<p>* PLAT DE RÉSISTANCE *</p> <p>Riz à la queue de taureau et légumes au Paella del M. Parellada (crevettes et lotte de mer) - sans arêtes ni coquilles- au Riz au bouillon 'jeune homme' bouillon, de poisson et de fruits de mer - sans arêtes ni coquilles- au Paella au homard - suppl. 8 €- au Filet de veau galicien grillé - suppl. 5 €-</p>	<p>* DESSERT *</p> <p>Tiramisu de la maison au Truffes au chocolat *** * BOISSON * ½ l' eau minérale + 1 rafraîchissement au 1 coupe de vin maison * * de garde suppl. 1 €</p>
--	--	--

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes) **35€ personne**

Menu Barajas

<p>* ENTRÉE *</p> <p>'Escalivada' écologiques (légumes fumé rôtis) au Salade de fromage de chèvre au Encornets à l' andalouse</p>	<p>* PLAT DE RÉSISTANCE *</p> <p>Paella aux fruits de mer (seiche, le calamar, langoustine et la crevettes) au Riz catalan (avec saucisses et champignons) - sucré - au Fideuà noir (avec crevettes et palourdes) au Paella M. Parellada -suppl. 3 €- (crevettes et lotte) - sans arêtes ni coquilles -</p>	<p>* DESSERT *</p> <p>Gâteau Xàtiva au chocolat et framboises au Crème brûlée traditionnel *** * BOISSON * ½ l' eau minérale + 1 rafraîchissement au 1 coupe de vin maison * * de garde suppl. 1 €</p>
--	--	--

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes) **30€ personne**

Menu de la Tante Nievicitas

<p>* ENTRÉE *</p> <p>Salade du jardin écologiques au Anchois à l'oignon et à l'huile d'olive au Moules à la vapeur</p>	<p>* PLAT DE RÉSISTANCE *</p> <p>'Paella' aux légumes écologiques au 'Paella' à l' oignons caramélisé au Paella valencienne -suppl. 3 €- (poulet et/ ou au lapin) au Fideuà vermicelles -suppl. 3 €- (crevettes, palourdes et seiche)</p>	<p>* DESSERT *</p> <p>Oranges fraîches tranchées à la cannelle au 1 maison boule de crème glacée *** * BOISSON * ½ l' eau minérale + 1 rafraîchissement au 1 coupe de vin maison * * de garde suppl. 1 €</p>
---	--	--

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes) Jour et nuit, austres midis des samedis, dimanches et jours fériés. **25€ personne**

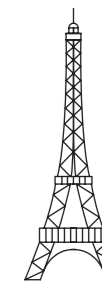
Menu pour enfants

<p>* PLATS À CHOISIR *</p> <p>Croquettes de poulet maison (4 unités.) Macaroni boeuf avec balles et tomate Fougasse grillée et jambon ibérique Larmes de poulet pané Burger de boeuf avec fromage et des frites Paella au poulet (20 minutes de cuisson)</p>	<p>* DESSERTS À CHOISIR *</p> <p>1 maison boule de crème glacée Gâteau au chocolat</p> <p>* BOISSONS À CHOISIR *</p> <p>½ l' eau minérale au 1 rafraîchissement</p>
---	---

Enfants jusqu'à 15 ans **1 plat 11€ / 2 plats 17€**



OUVERT 365 JOURS ET NUITS PAR AN



Suggestions de saison

Soupe à l'oignon doux avec œuf poché et pain au fromage	9,5
'Calçots' (oignons tendres grillés) panés en tempura noir avec sauce romesco *	9,9
Ragoût de pois chiches et épinards	12,5
Chips d'artichaut bio du 'Baix Llobregat' au sel de Maldon *	13,9
Cannellonis grillés gratinés façon grand-mère Andrea	14,5
Paella aux calçots (oignons tendres grillés) et / ou crevettes roses	13,5 / 15,5
Paella aux champignons de saison et / ou crevettes roses	15,5 / 17,5
Riz au confit de canard Riz 'Martiko' (Navarre) (moelleux)	17,5

* Fait avec de la farine de pois chiches (convient aux coeliaques).

Vins recommandés

	Coupe	Bouteille	
	VARDON KENNETT CUVÉE PÉTILLANTE EXTRA BRUT - pinot noir - chardonnay - xarel-lo 36 mois d'un mousseux long, structuré et élégant, parfumé, fruité	39,5	93 Peñin 91 Wine Spectator
	ARROSSAT BY GRUP XATIVA ROSÉ DO PENEDÉS - pinot noir Fraîcheur et élégance qui allient plaisir et gastronomie	3,9 16,9	NOUVEAUTÉ
	SIERRA CANTABRIA COLLECTION PRIVÉE ROUGE DOCA LA RIOJA - tempranillo 18 mois de viticulture raisonnée d'un vin rouge succulent d'une longueur admirable	53,5	94 Peñin et Parker 96 Atkin 95 Suckling
	CLOS ANCESTRAL ROUGE DO PENEDÉS - tempranillo - garnacha - moneu Un passé tourné vers l'avenir avec 10 mois de vieillissement	25,9	Or IWC (95 p) 92 Peñin / Suckling / Robinson 90 Decanter

10% TVA incluse

Cuisine ininterrompue de 12:30 à 23 h
(23:30 week-ends et veilles de fêtes)

Réservez également votre plat à emporter sur www.grupxativa.com/delivery
(10% TVA incluse) - Prix par personne ou portion.



Pour partager

	½	RATION
Fougasse à la tomate (deux tranches)	2,5	
Toast de sardine fumée sauce mojo rouge, croustillant de poireau et mayonnaise au sésame	4,5	
Anchois frais à l'oignon, olives noires à l'huile d'olive	8,5	10,5
Thon séché aux amandes frites	13,9	
Anchois basques 'Zubelzu' de la mer Cantabrique	10,5	15
Jambon ibérique de gland 100% (do Guijuelo)	14,5	22,5

Hors-d'oeuvre froides

Légumes fumé rôtis	9,5	
Carpaccio de tomates Monte Rosa avec ventrèche de thon, oignons et olives	12,5	
Salade du jardin bio aux 8 variétés de laitue + avec hon du nord 'Angelachu'	12,9	
Salade de fromage de chèvre gratin au miel et aux noix	13,5	
'Mojama' thon séché sur tomate Monte Rosa, pelé et assaisonné à l'huile d'olive	14,5	

Poisson et fruits de mer

Dorade a sale ou au four	19,9	
Filet de moure à la mousseline et au miel	23,5	
'All i pebre' (à l'ail et au poivre) au Suquet (ragoût) de lotte de mer avec crevettes et palourdes	24,9	
Poissons et fruits de mer grillés (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	25,5	
Plateau du fruits de mer (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	31,9	

Notre friture

	½	RATION
Braves ² pommes de terre à la sauce piquante	7	
Croquettes artisans poulet à la viande rôtie (4 u) jambons champignons (min. 2 u.chaque) (6 u)	6,9	10
Aubergines frites au miel croquant et au sel de maldon *	9,5	
Encornets à l' andalouse *	13,5	
Requin- hâ mariné à la Malaga *	13,9	

* Fait avec de la farine de pois chiches (convient aux coeliaques).

Hors-d'oeuvre chauds

Moules de roche à la vapeur ou à la marinière	10,9	
'Trinxat' oeufs sculpté avec pommes de terre allumettes, et jambon jabugo	14,9	
Crevettes pelées à l'aillade	15,9	
Petits calmars avec poireaux tomates et oignons	16,5	
Palourdes à la vapeur ou à la marinière	17,9	

Viandes

Côtes de porc ibériques à basse température (4 h) avec des braises de barbecue fumées	19,5	
Queue de taureau braisée uau vin rouge mijotée à basse température	19,9	
Confit du canard Martiko (Navarre) aux fruits rouges et miel	21,5	
Filet de veau galicien grillé aux pommes de terre parmentier	24,9	
Entrecôte 'faux-filet' de race basque 'Txogitxu' affine 25 jours	25,5	

Notre sélection de paellas, riz et des nouilles

PAELLAS INDIVIDUELES

Renseignez-vous si possible auprès du gestionnaire, en fonction du volume de travail

Des légumes

'Paella' à l' oignon caramélisé	14,9
Paella aux légumes écologique	15,5

Mixtes

Riz avec des fèves fines, du jambon et du calmar (crèmeux)	17,5
Paella moure avec des escargots	20,9
Paella de 'mer y montagne'	21,5

Viandes

Paella valencienne poulet et/ ou au lapin	16,5
Riz au four et casserole avec pois chiches, boulettes de viande et oreille ibérique	16,9
Riz à la queue de taureau et légumes (crèmeux)	18,9
Riz à la catalane avec saucisses, légumes et champignon (crèmeux)	19,5

Poissons et fruit de mer

Risotto de saison (crèmeux) - voir les disponibilités -	15,5
Riz noir aux palourdes et seiche	19
Paella aux fruits de mer avec seiche, calmar, moules, crevettes et langoustine	19,5
Riz du 'jeune homme' (bouillon ou sec), de poisson et de fruits de mer -sans arêtes ni coquilles-	20
Paella par M. Parellada - sans arêtes ni coquilles - avec crevettes et lotte de mer	20,5
Paella au Caldereta (cassolete) au riz de homad (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	29,5

Riz a banda

Le poisson est servi avant le riz de la paella
(Prix par personne. Minimum 2 personnes)

Poissons	26,5	Fruits de mer	35,5
----------	------	---------------	------

'Fideuà' Paella avec des nouilles

Légumes	14,9	Noir	18,5
Valencienne	16,2	Queue de taureau	18,5
Marin classique	17,5	Morue	18,9

Dans ce QR, vous pouvez voir les lettres dans d'autres langues et les plats à emporter.



10% TVA incluse. **Prix per personne ou portion.** Pain 1,6 € (coeliaques 3 €).

A- RÉGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ÉTABLISSEMENT AVEC DES INFORMATION DISPONIBLES SUR LES ALLERGÈNES ET LES INTOLÉRANCES. DEMANDEZ DES RENSEIGNEMENTS À NOTRE PERSONNEL. MERCI BEAUCOUP


Dessert recommandés

Panna cotta maison aux noisettes - 5

Ganache au chocolat, pain, huile et sel - 7

Pastry liquide

1/2 FLORALIS (0,50 L)	Coupe	Bouteille
DO Catalunya / muscats d'Alexandrie	4,5	19,9
<i>Le moment le plus doux avec ce moscatel méditerranéen doré</i>		
	88 Peñín	

3/8 GRAMONA (37,5 cl)	Coupe	Bouteille
DO Penedès / gewürztraminer (eiswein)	6,5	31,5
<i>Vin de glace issu de l'essence la plus noble du vignoble</i>		
	93 Peñín	

10% TVA incluse. **Prix par personne ou portion.**

A- RÈGLEMENT (UE) NÚM. 1169/2011. ÉTABLISSMENTE AVEC DES INFORMATIONS DISPONIBLE SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES ET LES INTOLÉRANCES. DEMANDEZ DES RENSEIGNEMENTS À NOTRE PERSONNEL. MERCI BEAUCOUP.

* Nos desserts *

Crème 'catalan' brûlée traditionnel - 6

Gâteau de textures chocolat par Oriol Balaguer - 9

Truffes au chocolat (pour partager) - 6 (4 u.) + 1,8 (u.)

Pot de Tiramisu de la maison - 6,5

Gâteau Xàtiva au chocolat et confiture de framboises - 6

Tarte au citron meringuée - 6

Oranges fraîches tranchées à la cannelle et au calvados - 6,5

Crème glacée et sorbet italiens - 3,5 (par boule)

Pain perdu orgeat, panko caramélisé et glace au nougat - 8,5

Jus d'orange naturel - 5,5
+ glace vanille = valencien + 1,9 (glacé)

Café irlandais (propre mélange) - 7,9
+ glace vanille = café écossais + 1,9 (glacé)

