

Menú Ribera

Lo mejor de nuestra casa

* PRIMER PLATO *

Mojama sobre tomate Monte Rosa
o
Huevos estrellados con patatas y jamón
o
Cazón adobado al estilo malagueño
o
Calamarcitos con puerros
tomate y cebolla confitada

* SEGUNDO PLATO *

Arroz de rabo de toro y verduras
o
Paella del sr. Parellada
(gambas y rape) - todo pelado -
o
Arroz caldoso del 'señorito'
(cigala, gamba y sepia) - todo pelado -
o
Paella de bogavante - supl. 8 € -
o
Solomillo gallego a la plancha - supl. 5 € -

* POSTRE *

Tiramisú de la casa
o
Trufas de chocolate

* BEBIDA *

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa *
* supl. crianza 1 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú Barajas

* PRIMER PLATO *

Escalivada ecológica
(verduras asadas a la parrilla)
o
Ensalada de queso de cabra
o
Chipirones
la andaluza

* SEGUNDO PLATO *

Paella de marisco
(sepia, mejillones, cigala y gamba)
o
Arroz a la catalana
(con butifarras y setas) - meloso -
o
Fideuá negra (con gambas y almejas)
o
Paella Parellada - supl. 3 € -
(gambas y rape) - todo pelado -

* POSTRE *

Pastel Xàtiva
de chocolate y frambuesas
o
Crema catalana tradicional

* BEBIDA *

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa *
* supl. crianza 1 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú de la Tía Nieves

* PRIMER PLATO *

Ensalada de la huerta ecológica
o
Boquerones
con cebolla y aceite oliva
o
Mejillones
al vapor

* SEGUNDO PLATO *

Paella de verduras eco
o
'Paella' de cebolla caramelizada
o
Paella valenciana - supl. 3 € -
(pollo y / o conejo con verduras y garrofón)
o
Fideuá de marisco - supl. 3 € -
(gambas, almejas y sepia)

* POSTRE *

Naranjas con canela
o
1 bola de helado de la casa

* BEBIDA *

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa *
* supl. crianza 1 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax Todos los días y noches, excepto el mediodía del sábado, domingo y festivo.)

€ persona

Menú infantil

* PLATOS A ESCOGER *

Croquetas caseras de pollo (4 ud.)
Macarrones con pelotas de carne picada y tomate
Lágrimas caseras de pollo empanadas
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas
Paella de pollo (20 minutos de espera)

* POSTRES A ESCOGER *

1 bola de helado de la casa
Tarta casera de chocolate

* BEBIDAS A ESCOGER *

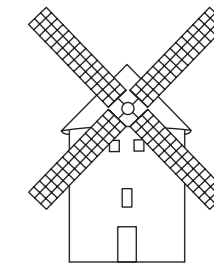
1/2 agua mineral o refresco

Niños hasta 15 años

1 plato € / 2 platos €



ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO



Sugerencias de temporada

Boquerón malagueño con suelo de salmorejo y pipirrana asiática

Moluscada de Martini y aire de frutas

'Ensaladilla' de patatas y bonito al aceite de trufas con patatones

Atún con pera confitada al ron y salsa teriyaki

Esfera de merluza a la vasca

Paella de cangrejo azul

Arroz caldoso de cangrejo azul

Vinos recomendados

Copa Botella



MARIAANTONIA CUVÉE ESPUMOSO RESERVA

BRUT NATURE - xarel·lo - macabeo - parellada
Elegancia y crianza para disfrutar de los mejores platos mediterráneos

NOVEDAD



ARROSSAT BY GRUP XATIVA ROSADO

DO PENEDÉS - pinot noir
Frescor y elegancia que vincula placer y gastronomía

NOVEDAD



ABADAL PICA POLL BLANCO

DO PLA DE BAGÈS - pica poll
Un generoso monovarietal autóctono casi extinguido

90 Peñín y Repsol
90 Parker y Decanter
9,44 Guía de Vins de Catalunya



AMPARIN BY GRUP XATIVA BLANCO

DO RUEDA "SUPERIOR" - verdejo
Verdejo de viñedos prefiloxéricos marca de la casa

NOVEDAD



MIQUELET BY GRUP XATIVA TINTO

DO TERRA ALTA - garnacha peluda y syrah
Vino inusual gastronómico que combina elegancia y complejidad

NOVEDAD



CA N'ESTRUCH TINTO

DO CATALUNYA - garnacha - cariñena - syrah
Fino, elegante, floral, aromático y fácil de beber

90 Parker

10% IVA incluido.

Cocina ininterrumpida de 12:30 a 23 h
(23:30 fines de semana y vísperas de festivos)

Reserva también tu paella para llevar en www.grupxativa.com/para-llevar/

(10% IVA incluido) - Precio por persona o ración.

@grupxativa

Para picar

½ RACIÓN

Pan de coca con tomate (dos rebanadas)

Tostada de sardina ahumada con mojo rojo, crujiente de puerro y mayonesa de sésamo

Boquerones con cebolla, aceitunas negras con aceite de oliva

Mojama de atún con almendras fritas

Anchoas vascas 'Zubelzu' del Cantábrico

Jamón de bellota 100% (Salamanca)

Entrantes fríos

Escalivada ecológica

Carpaccio de tomate con ventresca de atún, cebolla y aceitunas

Ensalada de la huerta ecológica con 8 variedades de lechuga + taco de bonito del norte 'Angelachu'

Ensalada de queso de cabra gratinado con miel y frutos secos

Mojama de atún sobre tomate pelado y aliñado con olivada

Pescado y marisco

Dorada a la sal o al horno

Morro de bacalao a la muselina y miel

Suquet (guisado) de rape con almejas y gambas

Parrillada de pescado y marisco
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Mariscada
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

10% IVA incluido. **Precio por persona o ración.** Pan € (celíaco €).

A- REGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.

Nuestra fritura

½ RACIÓN

Patatas bravas al ²

Croquetas artesanas
pollo asado (4 u) (6 u)
jamón setas (mín. 2 u./cada)

Berenjenas fritas al crujiente de miel y sal maldon *

Chipirones a la andaluza *

Cazón adobado a la malagueña *

* Con harina de garbanzos (apta para celíacos).

Entrantes calientes

Mejillones de roca al vapor o marinera

Nido de huevo estrellado con patatas cerilla y jamón ibérico

Gambas peladas al ajillo

Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada

Almejas al vapor o marinera

Carne

Costillar de ibérico a baja temperatura (4 h) con brasa de barbacoa ahumada

Confit de pato Martiko (Navarra) con frutos rojos y miel

Rabo de toro al vino tinto estofado a baja temperatura

Solomillo de ternera gallega con su guarnición

Entrecot 'lomo bajo' de raza vasca 'Txogitxu' madurado 25 días

Nuestra selección de paellas, arroces y fideuás

PAELLAS INDIVIDUALES

Consulte con el encargado disponibilidad, dependiendo del volumen de trabajo.

Verduras

'Paella' de cebolla caramelizada

Paella de verduras ecológicas

Carne

Paella valenciana con pollo y / o conejo

Arroz 'paseado' al horno a la cazuela de barro con garbanzos, pollo, pelota de carne y oreja de ibérico

Arroz a la catalana con butifarra y setas (meloso)

Arroz de rabo de toro y verduras (meloso)

Pescado y marisco

Paella del 'señorito' - todo pelado - con gambas, sepia y calamar

Arroz caldoso del 'señorito' - todo pelado - con gambas, sepia y calamar

Paella de marisco con sepia, calamar mejillones, gamba y cigala

Arroz negro con almejas y sepia

Paella del sr. Parellada - todo pelado - con sepia, calamar, gambas y rape

Paella de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Caldereta de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Arroz a banda
El pescado o marisco se sirve antes de la paella de arroz
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Pescado | Marisco

Fideuá

Verduras Marinera clásica
Valenciana Negra
Senyoret - todo pelado - Rabo de toro

En este QR podrás ver las cartas en otros idiomas y la carta para llevar.

