



Entrantes

RACIÓN

Pan de coca con tomate	2,5
Tostada de sardina ahumada con mojo rojo, crujiente de puerro y mayonesa de sésamo	4,5
Escalivada (berenjena, pimiento y cebolla a la brasa)	9
Ensaladilla' de patatas y bonito	10,5
Boquerones con cebolla, aceitunas y aceite de oliva	10,5
Carpaccio de tomate con ventresca, cebolla y aceitunas	10,5
Ensalada verde con bonito del norte	12,5
Ensalada de queso de cabra	12,5
Mojama de atún con almendras fritas	12,5
Mojama de atún sobre tomate pelado	13,5
Carpaccio de tomate y mojama	13,5
Anchoas del Cantábrico	14,5
Calamarcitos con puerros	15
Jamón ibérico de bellota	21,9

Fritura * con harina de garbanzos (apta para celíacos)

Patatas bravas al ²	7,2
Berenjenas fritas con crujiente de miel	8,6
Croquetes de pollo, jamón, setas o asado (6 u)	9,5
Chipirones a la andaluza	12,5
Cazón adobado * al estilo malagueño	12,6
Gambas al ajillo	13,5

Pescado y marisco

Dorada al horno	19
Suquet de rape con gambas y almejas (min. 2 pax)	21,9
Morro de bacalao a la muselina y miel	22,5
Parrillada de pescado y marisco (min.2 pax)	24,5
Mariscada (min. 2 pax)	29,9

Carne

Costillar de ibérico a baja temperatura	18,1
Confit de pato con frutos rojos y miel	21,5
Rabo de toro estofado al vino tinto	21,9
Solomillo de ternera con guarnición	24,9
Entrecot lomo bajo 'dry aged' madurado hasta 120 días	26,5

Paellas y Arroces

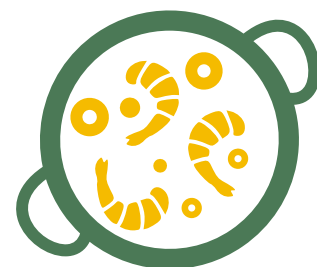
aptos para a celíacos

Veganas

Cebolla caramelizada	12,9
Verduras de la huerta	13,5

Carne

Valenciana con conejo y/o pollo	16,9
Arroz al horno con carbanzos, pilota carne, pollo y oreja de ibérico	17,5
Catalana con butifarra y setas	19,5
Rabo de toro - meloso -	21,9



Servido en Paellero ayuda a mantener la temperatura y estructura del arroz

15 euros de fianza por paellero
30 euros de fianza por cazuela

Pan mini berry	1,5
Pan celíaco	3,5
Salsa Alioli	1,5
Salsa Romesco	2,5



QR para consultar todas las novedades de nuestros locales



Mixtas

Bacalao y caracoles	19,5
Mar y montaña sepia, cigala, mejillones y gamba / pollo y/o conejo	19,9

Pescado y Marisco

Paella de cangrejo azul	16,9
Arroz caldoso de cangrejo azul	17,5
Paella seca del 'señorito' con gamba, sepia y calamar	17,5
Arroz caldoso del 'señorito' con gamba, sepia y calamar	18,5
Negro con sepia y almejas	19
Marisco con gamba, cigala y mejillones	19,5
Parellada con gambas y rape - todo pelado -	19,9
A banda de pescado y marisco (paella + pescado) (min. 2 pax)	26,9
Paella o Caldereta de bogavante (min. 2 pax)	29,5
A banda de marisco (paella + mariscada con bogavante) (min. 2 pax)	35,9

Fideuá

Verduras de la huerta	13,9
Valenciana con conejo y/o pollo	14,9
Senyoret con gamba, sepia y calamar	16,5
Marinera con gambas, almejas, sepia y calamar	17,5
Negra con sepia y almejas	17,9
Rabo de toro	18,9

Cierre dulce

Pastel Xàtiva de chocolate, bizcocho y frambuesas	5,9
Pastel de limón y merengue	5,9
Trufas de chocolate (4 unidades)	6
Tiramisú de la casa	6,5
Lingote refrescante de texturas cítricas	7,9

Vinos * consulte nuestra carta www.grupxativa.com/carta/
con un 25% de descuento para llevar

RACIÓN



Les Corts: 933 226 531

Gràcia: 932 848 502

Sant Antoni: 934 195 897



whatsapp: 600 411 309



reserves@grupxativa.com



grupxativa.com



SERVICIO A DOMICILIO*

Más información en
[www.grupxativa.com/
ca/comida-a-domicilio/](http://www.grupxativa.com/ca/comida-a-domicilio/)

* Arrosseria Xativa se responsabiliza de la elaboración y entrega del producto en el local. El transporte y envío lo realiza una empresa externa. Arrosseria Xativa declina cualquier responsabilidad en la entrega a domicilio.

En importes superiores a 200 euros, con una antelación de 24 horas y siempre que sea posible, le podríamos llevar el pedido por medios propios. Consulte esta posibilidad en reserves@grupxativa.com

