

Menú Ribera

El millor de casa nostra

* PRIMER PLAT *

Moixama sobre tomàquet Monte Rosa
o
Ous estrellats amb patates i permil
o
Caçó adobat a l'estil malagueny
o
Calamarcets amb porros,
tomàquet i ceba confitada

* SEGON PLAT *

Arròs de cua de bou i verdures
o
Paella del sr. Parellada
(gambes i rap) - tot pelat -
o
Arròs caldós del 'senyoret'
(escamarlà, gambes i sípia) - tot pelat -
o
Paella de llamàntol - supl. 8 € -
o
Filet gallec a la planxa - supl. 5 € -

* POSTRE *

Tiramisú de la casa
o
Trufes de xocolata

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 1 €

(Mín. 2 pax - Màx. 8 pax)

€ persona

Menú Barajas

* PRIMER PLAT *

Escalivada
ecològica
o
Amanida de formatge de cabra
o
Calamarsons
a l'andalusa

* SEGON PLAT *

Paella de marisc
(sípia, musclos, escamarlà i gambes)
o
Arròs a la catalana
(amb botifarres i bolets) - melós -
o
Fideuà negra (amb gambes i cloïsses)
o
Paella Parellada -supl. 3 € -
(gambes i rap) - tot pelat-

* POSTRE *

Pastís Xàtiva
de xocolata i gerds
o
Crema catalana tradicional

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 1 €

(Mín. 2 pax - Màx. 8 pax)

€ persona

Menú de la Treta Nievecitas

* PRIMER PLAT *

Amanida de l'horta ecològica
o
Seitons
amb ceba i oli d'oliva
o
Musclos
al vapor

* SEGON PLAT *

Paella de verdures eco
o
'Paella' de ceba caramel·litzada
o
Paella valenciana - supl. 3 € -
(pollastre i / o conill amb verdures i garrofó)
o
Fideuà de marisc - supl. 3 € -
(gambes, cloïsses i sípia)

* POSTRE *

Taronjes amb canyella
o
1 bola de gelat de la casa

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 1 €

(Mín. 2 pax - Màx. 8 pax). Tots els dies i nits, excepte el migdies de dissabtes, diumenges i festius.

€ persona

Menú infantil

* PLATS A ESCOLLIR *

Croquetes de pollastre casolanes (4 ut.)
Macarrons amb pilotes de carn picada i tomàquet
Llàgrimes casolanes de pollastre empanades
Hamburguesa de vedella amb formatge i patates fregides
Paella de pollastre (20 minuts d'espera)

* POSTRES A ESCOLLIR *

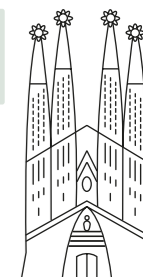
1 bola de gelat de la casa
Pastís de xocolata casolà

BEGUDES A ESCOLLIR

1/2 aigua mineral o refresc

Nens fins a 15 anys

1 plat € / 2 plats €



OBERT ELS 365 DIES I NITS DE L'ANY

Sugeriments de temporada

Caputxí de gaspatxo amb crostons

Milfulles de salmó i meló

'Ensaladilla' de patates i bonitol a l'oli de tòfones amb patatons

Royal de poma al Pedro Ximénez amb foie i cruixent de quicos

Pa de vidre als 4 formatges (30 cm. Ideal per compartir entre 2 a 4 pax)

Arròs a la caprese (tomàquet, alfàbrega i mozzarella)

Arròs sec de peix al safrà amb aire de cítrics

Paella de cranc blau

Vins recomenats

Copa Ampolla



MARIAANTONIA RESERVA GUARDA SUPERIOR
DO CAVA BRUT NATURE - xarel·lo - macabeu-parellada
Elegància i criança per gaudir dels millors plats mediterranis

NOVETAT



AMPARIN BY GRUP XATIVA BLANC
DO RUEDA "SUPERIOR" - verdejo
Verdejo de vinyes prefiloxèriques marca de la casa

NOVETAT



LA BRUIXA BLANC (3.164 ampolles)
DO TERRA ALTA - garnatxa blanca - macabeu
Fresca, vibrant i màgica

91 Peñin / 90 Parker
16 Jancin Robinson
9,75 Guia de Vins de Catalunya



CHATEAU GRAND VILLAGE BLANC
AOC BORDEUS - sauvignon blanc - sémillon
Envellit 8 mesos en botes de roure francès

92 Parker
92 Suckling
91 Decanter



MIQUELET BY GRUP XATIVA NEGRE
DO TERRA ALTA - garnatxa peluda i syrah
Vi inusual gastronòmic que combina elegància i complexitat

NOVETAT

10% IVA inclòs.

Cuina ininterrompuda de 12:30 a 23 h
(23:30 caps de setmana i vespres de festius)

Reserva també la teva paella per emportar a www.grupxativa.com/ca/delivery/
(10% IVA inclòs) - Preu per persona o ració.

@grupxativa

Per picar

½ RACIÓ

Pa de coca amb tomàquet (dues llesques)

Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, cruixent de porro i maionesa de sèsam

Seitons amb ceba, olives negres amb oli d'oliva

Moixama de tonyina amb ametlles fregides

Anxoves basques 'Zubelzu' del Cantàbric

Pernil de gla 100% (Salamanca)

Entrants freds

Escalivada ecològica

Carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba i olives

Amanida de l'horta ecològica amb 8 varietats d'enciams + tac de bonítol del nord 'Angelatxu'

Amanida de formatge de cabra gratinat amb mel i fruita seca

Moixama de tonyina sobre tomàquet pelat i amanit amb olivada

Peix i marisc

Orada a la sal o al forn

Morro de bacallà a la muselina i mel

Suquet (guisat) de rap amb cloïsses i gambes

Graellada de peix i marisc
(Preu per persona. Mínim 2 persones)

Mariscada
(Preu per persona. Mínim 2 persones)

El nostre fregit

½ RACIÓ

Patates braves al ²

Croquetes artesanes
pollastre rostit (4 u) (6 u)
pernil bolets (mín. 2 u./cada)

Albergínies fregides al cruixent de mel i sal maldon *

Calamarsons 'xipirons' a l'andalusa *

Caçó adobat a la malaguenya *

* Amb farina de cigrons (apta perc a celíacs).

Entrants calents

Musclos de roca al vapor o marinera

Niu d'ou estrellat amb patates llumí i pernil ibèric

Gambes pelades a l'allada

Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada

Cloïsses al vapor o marinera

Carn

Costella d'ibèric a baixa temperatura (4 h) amb brasa de barbacoa fumada

Confit d'ànec 'Martiko' (Navarra) amb fruits vermells i mel

Cua de bou estofat al vi negre a baixa temperatura

Filet de vedella gallega amb la seva guarnició

Entrecot 'llom baix' de raça basca 'Txogitxu' madurat 25 dies

La nostra selecció de paelles, arrossos i fideuàs

PAELLES INDIVIDUALS

Consulti amb l'encarregat disponibilitat, depenent del volum de treball.

Verdures

'Paella' de ceba caramel·litzada

Paella de verdures ecològiques

Carn

Paella valenciana amb pollastre i / o conill

Arròs 'passejat' al forn i a la cassola de fang amb cigrons, pollastre, pilota de carn i orella d'ibèric

Arròs a la catalana amb botifarra i bolets (melós)

Arròs de cua de brau i verdures (melós)

Peix i marisc

Paella del 'senyoret' - tot pelat - amb gambes, sípia i calamar

Arròs caldós del 'senyoret' - tot pelat - amb gambes, sípia i calamar

Paella de marisc amb sípia, calamar musclos, gamba i escamarlà

Arròs negre amb cloïsses i sípia

Paella del sr. Parellada - tot pelat - amb sípia, calamar, gambes i rap

Paella de llamàntol (Preu per person. Mínim 2 persones)

Caldereta de llamàntol (Preu per person. Mínim 2 persones)

Arròs a banda

El peix o marisc se serveix abans de la paella d'arròs.
(Preu per person. Mínim 2 persones)

Peix | Marisc

Fideuà

Verdures Marinera clàssica
Valenciana Negra
Senyoret - tot pelat - Cua de brau

En aquest QR podràs veure les cartes en altres idiomes i la carta per emportar.



10% IVA inclòs. **Preu per persona o ració.** Pa € (celíac €).

A- REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D'AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES.

SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES.