

## Peix i marisc

Orada a la sal o al forn	20,9
Morro de bacallà a la muselina i mel	24,5
Suquet (guisat) de rap amb cloïsses i gambes	25,5
Graellada de peix i marisc (Preu per persona. Mínim 2 persones)	27,5
Mariscada (Preu per persona. Mínim 2 persones)	32,9


## Carn

Costella d' ibèric a baixa temperatura (4 h) amb brasa de barbacoa fumada	21,5
Confit d' ànec 'Martiko' (Navarra) amb fruits vermells i mel	23,9
Cua de bou estofat al vi negre a baixa temperatura	24,9
Filet de vedella gallega amb la seva guarnició	27,9
Entrecot 'llom baix' madurat 25 dies	29,5

## Per picar

	½	RACIÓ
Pa de coca amb tomàquet (dues llesques)	2,5	
Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, cruixent de porro i maionesa de sèsam	5,5	
Seitons amb ceba, olives negres amb oli d'oliva	9,5	11,5
Amanida 'Ensaladilla' de patates i bonítol a l'oli de tòfones amb patatons	11,9	
Royal de foie al Pedro Ximénez amb poma i torrat de blat de moro	14,5	
Moixama de tonyina amb ametlles fregides	15,9	
Anxoves basques 'Zubelzu' del Cantàbric	12,5	16,5
Pernil de gla 100% (Salamanca)	24,5	

## Entrants freds

	RACIÓ
Escalivada ecològica	9,9
Carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba i olives	13,5
Amanida de l' horta ecològica amb 8 varietats d'enciams + tac de bonítol del nord 'Angelatxu'	13,9
 Amanida de formatge de cabra gratinada amb mel i fruita seca	14
Moixama de tonyina sobre tomàquet pelat i amanit amb olivada	15,5

## El nostre fregit ½ RACIÓ

Patates braves al <sup>2</sup>	8,5
Croquetes artesanes 7,5(4u)   10,9(6u) (mín. 2u./cada)	
— pollastre — rostit	
— pernil — bolets	

 <b>Albergínies fregides</b> al cruixent de mel i sal maldon *	9,5
<b>Calamarsons 'xipirons'</b> a l' andalusa *	13,5
<b>Caçó adobat a la malaguenya *</b>	13,9

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

## Entrants calents RACIÓ

Musclos al vapor o marinera	11,9
Niu d'ou estrellat amb patates fregides i pernil ibèric	13,5
<b>Gambes pelades a l'allada</b> 	15,5
Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada	16,5
Cloïsses al vapor o marinera	20,9

# La nostra selecció de paelles, arrossos i fideuàs



## VERDURES



'Paella' de ceba caramel·litzada (melosa)	13,9
Paella de verdures ecològiques	14,5

## MIXTES

Paella de bacallà i cargols	18,5
Risotto de bacallà i cloïsses - consulti disponibilitat -	18,9
Paella de 'mar i muntanya'	21,9

## CARN

Paella valenciana amb pollastre i / o conill	16,9
Arròs 'passejat' al forn i a la cassola de fang amb cigrons, pollastre, pilota de carn i orella d' ibèric (Preu per persona. Mínim 2 persones)	17,5
Arròs a la catalana amb botifarra i bolets (melós)	19,9
Arròs de cua de brau i verdures (melós)	22,9



### PAELLES INDIVIDUALS \*

\* Consulti amb l' encarregat disponibilitat, depenent del volum de treball. Taula completa.

## OBERT ELS 365 DIES I NITS DE L' ANY

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



 **Les nostres opcions recomanades**

<b>Arròs del senyoret a triar entre sec o caldós</b> - tot pelat - amb gambes, sípia i calamar	19,5
---	------

Paella de peix al safrà amb aire de cítric	17,5
Arròs de cranc blau - a triar entre sec o caldós -	18,5
Paella de marisc amb sípia, calamar, musclos, gamba i escamarlà	19,9
Arròs negre amb cloïsses i sípia	20,9
Paella del sr. Parellada - tot pelat - amb sípia, calamar, gambes i rap	21,9
Paella de llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)	29,5
Caldereta d' arròs i llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)	29,9

### Arròs a banda

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



— Peix

26,9

— Marisc

35,9

## FIDEUÀS



<b>Verdures</b>	14,5	Marinera clàssica	18,9
<b>Valenciana</b>	16,2	Negra	19,5
Senyoret - tot pelat -	18,5	Cua de brau	21,9

*Reserva també la teva paella per emportar a*  
[www.grupxativa.com/ca/delivery/](http://www.grupxativa.com/ca/delivery/)



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

## Suggeriments de temporada

Sopa de 'galets' llegums i verdures	8,9	Corbina salvatge amb saltat de mar i muntanya del xef	24,5
Crema de carbassa amb mascarpone i cruixent de parmesà	9,5	Filet d' ibèric amb patata fornera i adob de buero	21,9
'Calçots' arrebossats (cebes tendres) en tempura negra amb salsa romesco *	10,5	Paella de 'calçots' (cebes tendres) + gambes	14,5 16,5
Sopa de ceba a la parisien	10,9	Paella de rap i carxofes	22,9
Saltejat de calamarsets, favetes, ceba, botifarra i cruixent de pipes	15,9	Arròs de fesols i naps	23,9

## Vins recomenats

		COPA	AMPOLLA	
	<b>MARIA ANTÒNIA</b>  CAVA RESERVA / BRUT NATURE - xarel·lo - macabeu - parellada Elegància i criaça per gaudir dels millors plats mediterranis	4,5	19,9	NOVETAT
	<b>SONS DE PRADES BLANC</b> D.O. CONCA DE BARBERÀ - 9 mesos - chardonnay Fragant, intens i molt seductor		33,9	92 Peñin 92 Suckling
	<b>ORGANZA BLANC</b> D.O.Q RIOJA - 9 mesos - viura - malvasía - garnatxa blanca Un blanc criat en bóta complex i elegant		40,9	92 Parker 93 Peñin
	<b>ROMÁNICO NEGRE</b> D.O. TORO - 6 mesos - tinta de toro Fruit, glicèric i molt directe		23,5	90 Peñin 91 Parker
	<b>SIERRA CANTABRIA NEGRE</b> D.O.Q RIOJA - 14 mesos - tempranillo Rioja de tall clàssic		25,5	92 Peñin 92 Decántalo 91 Parker
	<b>CUVEE NEGRE</b> D.O. RIBERA DEL DUERO - 12 mesos - tinto fino - garnatxa Un cupatge amb empremta Rioja		42,5	91 Parker 94 Peñin
	<b>PSI NEGRE</b> D.O. RIBERA DEL DUERO - 18 mesos - tinto fino - garnatxa Artesania de qualitat excepcional, signatura Pingus.		58,5	94 Peñin / 95 Suckling 92 Parker 93 Decántalo
	<b>SAN VICENTE NEGRE</b> D.O.Q RIOJA - 20 mesos - tempranillo pelut Un Rioja complex, elegant i envoltant		66,5	94 Parker 96 Atkin 95 Peñin
	<b>VALDAFOZ NEGRE</b> D.O. RIBERA DEL DUERO - 15 mesos - tinto fino - garnatxa Mencía mística i profunda		119,9	95 Parker (666 ampolles)

# Menú Ribera

*El millor de casa nostra*

## PRIMER PLAT (a triar)

Moixama sobre tomàquet

Ous estrellats amb patates i pernil

Caçó adobat a l'estil malagueny

Calamarçets amb porros, tomàquet i ceba confitada

## SEGON PLAT (a triar)

Arròs de cua de bou i verdures

Paella del sr. Parellada (gambes i rap) - tot pelat -

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

Paella de llamàntol - supl. 8 € -

Filet gallec a la planxa - supl. 5 € -

## POSTRE (a triar)

Tiramisú de la casa

Trufes de xocolata

## BEGUDES

½ aigua mineral + 1 refresc

o 1 copa de vi de la casa \*

\* supl. criança 1 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

**38€ persona**

# Menú Barajas

## PRIMER PLAT (a triar)

Escalivada ecològica (verdures rostides a la graella)

Amanida de formatge de cabra gratinada amb mel i fruita seca

Calamarçons 'xipirons' a l'andalusa

## SEGON PLAT (a triar)

Paella de marisc (sípia, musclos, escamarlà i gambes)

Arròs a la catalana (amb botifarres i bolets) - melós -

Fideuà negra (amb gambes i cloïsses)

Paella Parellada -supl. 3 €- (gambes i rap) - tot pelat -

## POSTRE (a triar)

Pastís Xàtiva de xocolata i gerds

Crema catalana tradicional

## BEGUDES

½ aigua mineral + 1 refresc

o 1 copa de vi de la casa \*

\* supl. criança 1 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

**32€ persona**

# Menú de la Tíeta Nievecitas

## PRIMER PLAT (a triar)

Amanida de l'horta ecològica amb 8 varietats d' enciams

Seitons amb ceba, olives negres en oli d'oliva

Musclos al vapor

## SEGON PLAT (a triar)

Paella de verdures eco

'Paella' de ceba caramel·litzada

Paella valenciana - supl. 3 € - (pollastre i / o conill amb verdures i garrofó)

Fideuà de marisc - supl. 3 € - (gambes, cloïsses i sípia)

## POSTRE (a triar)

Taronges amb canyella

1 bola de gelat de la casa

## BEGUDES

½ aigua mineral + 1 refresc

o 1 copa de vi de la casa \*

\* supl. criança 1 €

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

**26€ persona**

# Menú infantil

*Nens fins a 15 anys*

1 plat 13€ / 2 plats 20€

## PLATS (a triar)

Croquetes casolanes de pollastre (4 u.)

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)

## POSTRE (a triar)

1 bola de gelat de la casa

Pastís casolà de xocolata

## BEGUDES

1/2 aigua mineral o refresc

10% IVA inclòs. Preu per persona o ració.