

# GRUP XÀTIVA

S I N C E 2 0 0 1



## Menús de grup 2024

Vàlids tot l'any  
Excepte el mes de desembre i dates assenyalades  
- Mínim 8 persones -

[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com) / [reserves@grupxativa.com](mailto:reserves@grupxativa.com)



# 'SOROLLA'

---

## PRIMER PLAT (a compartir)

Amanida de cabdells amb formatge de Burgos  
Crema de carbassa amb ceba cruixent  
Ous trencats amb botifarra

## SEGON PLAT (a escollir)

Paella de ceba caramel·litzada  
Fideuà 'cega'  
Peix del dia  
Pollastre al forn lacat amb mel i llimona a les fines herbes

## POSTRE (a escollir)

Bola de gelat  
Taronja natural

## BEGUDES

Copa de vi o refresc  
Aigua

**28€**

IVA INCLÒS

\* Vàlid de diumenge nit a divendres migdia (excepte festius i vespres de festiu).

Menús de grup 2024 - Excepte desembre i dates assenyalades.



# 'RAIMON'

---

## PRIMER PLAT (per picar)

Carpaccio de tomàquet amb bonítol, olives i ceba de Figueres

Tempura de verdures amb salsa de soia

Musclos al vapor

Croqueta de pollastre

## SEGON PLAT (a escollir)

Paella de verdures ecològiques

'Paella' de ceba caramel·litzada

Calamarcets a la planxa amb salsa d' all i julivert

Pollastre al cava amb xampinyons

## POSTRE (a escollir)

Pastís casolà

Bola de gelat o sorbet Italià

Fruita fresca

## BEGUDES

Nuviana blanc (D.O. Valle del Cinca)

Nuviana negre (D.O. Valle del Cinca)

Aigua o refresc

Café o infusió

**33€**

IVA INCLÒS



# JOANOT MARTORELL

---

## PRIMER PLAT (per picar)

Torrada d'escalivada amb seitó

Timbal d' amanida russa amb bonítol i patató

Duo de croquetes (pollastre i bolets)

Musclos a la marinera

## SEGON PLAT (a escollir)

Paella valenciana (pollastre, conill i verdures)

Fideuà amb gambes, calamar i all i oli

Orada al forn amb verdures i patates forneres

Filet d' ibèric i gambes amb picada de xocolata

## POSTRE (a escollir)

Pastís de xocolata i gerds

Crema cremada casolana

Fruita fresca

## BEGUDES

Fuenteseca blanc macabeo - sauvignon blanc (D.O. Utiel-Requena)

Fuenteseca negre bobal - cabernet (D.O. Utiel-Requena)

Aigua o refresc

Café o infusió

**38€**

IVA INCLÒS

Menús de grup 2024 - Excepte el mes de desembre i dates assenyalades



# JOAN FUSTER

---

## PRIMER PLATO (para picar)

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta itàlica  
Calamarcets estofats amb porro i tomàquet  
Duo de croquetes (pollastre i bolets)  
Ous estrellats amb pernil ibèric  
Musclos al vapor

## SEGON PLAT (a escollir)

Arròs negre amb sípia i gambes  
Arròs al forn amb pilota de carn, cigrons, pollastre i/o orella d' ibèric  
Tronc de lluç amb verdures, oli d'all i pebre vermell  
Costella d' ibèric a baixa temperatura

## POSTRE (a escollir)

Tiramisú de la casa  
Gelat o sorbet Italià  
Fruita fresca

## BEGUDES

Verdeo blanc (D.O. Rueda)  
Raimat Abadia negre (D.O. Costers del Segre)  
Aigua o refresc  
Café o infusió

**42€**

IVA INCLÒS

Menús de grup 2024 - Excepte el mes de desembre i dates assenyalades



# AUSIÀS MARCH

## PRIMER PLAT (per picar)

Gambes a l' allada

Pa de coca amb tomàquet

Anxoves de L' Escala amb olives de kalamata

Duet de fregits a l' andalusa

Ous estrellats, patates i pernil ibèric

Musclos al vapor

## SEGON PLAT (a escollir)

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

Arròs a la catalana amb bolets i verdures

Bacallà amb pebrots vermells i el suc de cocció

Confit d' ànec al forn amb poma

## POSTRE (a escollir)

Panna-cotta d' orxata amb maduixes

Gelat o sorbet Italià

Fruita fresca

## BEGUDES

Amparín blanc (D.O. Rueda)

Miquelet negre (D.O. Terra Alta)

Aigua mineral o refresc

Café o infusió

48€

IVA INCLÒS

Menús de grup 2024 - Excepte el mes de desembre i dates assenyalades



# JAVIER MARISCAL

---

## PRIMER PLAT (per picar)

Encenalls de pernil de gla

Pa de coca amb tomàquet

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

Calamarcets (xipirons) a l'andalusa

Cloïsses al vapor

## SEGON PLAT (a escollir)

Arròs melós de cua de toro

Arròs caldós del 'senyoret'

Corbina a baixa temperatura amb calamacets, botifarra, favetes, ceba i pipes cruixents

Entrecot de vedella a la brasa amb la seva guarnició

## POSTRE (a escollir)

Pastissos exclusius

Trufes casolanes artesanes

Fruita fresca

## BEGUDES

Anima blanc (D.O. Costers del Segre)

Ramón Bilbao negre criança (D.O.Ca. La Rioja)

Aigua o refresc

Café o infusió

**55€**

IVA INCLÒS

Menús de grup 2024 - Excepte el mes de desembre i dates assenyalades



# LOS BORGIA

## PRIMER PLAT (per picar)

Encenalls de pernil de gla

Pa de coca amb tomàquet

Torrada de sardina fumada amb salsa picant i porro cruixent

'La caixa dels fregits': croquetes, calamarsos i caçó

Cloïsses a la marinera

## SEGON PLAT (a escollir)

Paella de mar i muntanya

Paella Parellada de gambes i rap (tot pelat)

Caldereta d' arròs amb llamàntol (+5 € suplement)

Suquet de rap amb cloïsses i escamarlans

Filet de vedella amb guarnició

## POSTRE (a escollir)

Pastissos exclusius

Fruita fresca

+

Copa d' Aigua de València

## BEGUDES

Eidos de Padriñan blanc (D.O. Ries Baixes)

Viña Pomal negre reserva (D.O.Ca. La Rioja)

Aigua mineral o refresc

Café o infusió

# 65€

IVA INCLÒS

Menús de grup 2024 - Excepte el mes de desembre i dates assenyalades





# 'XICOTETS'

*Nens fins els 12 anys*

---

## PLATS (a escollir)

Macarrons a la bolonyesa  
Croquetes casolanes de pollastre 4 unt.  
Canelons rostit amb beixamel  
Fingers de pollastre amb patates  
Hamburguesa de vedella amb guarnició  
Paella de pollastre

## POSTRE (a escollir)

Bola de gelat o sorbet  
Pastel casolà de xocolata i gerds

## BEGUDES

Aigua  
Refresc

1 plat + postre

**18€**

IVA INCLÒS

2 plats + postre

**22€**

IVA INCLÒS

# Condicions generals de les reserves

- Aquests menús són vàlids per a grups a partir de 8 persones.
- En un mateix grup no es podran combinar diferents menús.
  - Qualsevol plat de menús d'import inferior es pot substituir en menús d'import superior.
  - En cas de voler modificar qualsevol plat, contacteu amb nosaltres per estudiar el menú restant.
  - També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
  - Caldrà que ens notifiqueu els segons plats amb 48 hores d' antelació.
  - El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada. Si es fa després o en el moment d'arribar al restaurant, s' haurà d' abonar l'import íntegre de les places reservades.
  - Es demanarà el 25% de limport per avançat en dies normals. En cas que sigui una data assenyalada (festiu o celebració especial) o es requereixi lús dun saló o menjador complet aquest import haurà de ser del 50% \*.
  - En cas d' exclusivitat del local, s' haurà d'abonar amb antelació el 100% de la factura.
- El cobrament de la paga i senyal, com del compte final al restaurant s' haurà de fer amb pagament únic i en cap cas es podrà realitzar el pagament de forma unitària per comensal.
- \* Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament al local, amb targeta de crèdit, efectiu, bizum o a través de transferència bancària. Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar. La totalitat del compte, en qualsevol cas, haurà de ser liquidat en finalitzar el dinar o sopar. En cas de no poder-se pagar en aquell moment, el pagament per avançat ha de ser del 100%. En cas de no rebre l'import en concepte de confirmació, L' Arrosseria Xàtiva es reserva el dret de no acceptar la reserva.
- Es comptabilitza un aigua de ½ litre per persona, així com 1 ampolla de vi per a 3 persones (2 copes per persona aprox.) i es podrà canviar les 2 copes de vi per un refresc o una cervesa. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescos, cerveses i licors de més.



ARROSSOS, PAELLES I CUINA MEDITERRÀNIA  
MENÚS DE GRUP PER A EMPRESES I PARTICULARS  
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PER EMPORTAR)

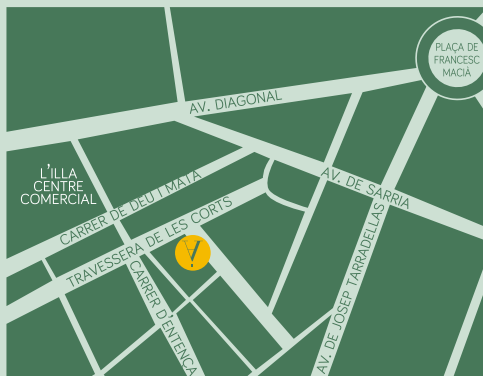
# L'Arrosseria Xàtiva

## Les Corts

En el barri de Les Corts, a només dos minuts de l'avinguda Diagonal. Un local acollidor i confortable (150 places), amb dos salons reservats (30 i 90 -espai- pax). Grups de 8 a 150 (tot el local). Completa carta de mercat i Mediterrània. Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paellas i Arrossos al més pur estil valencià. Menús a la carta (migdia i nit) per a tots els públics.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



## Horari de cuina

### Cuina ininterrompuda:

12:30h a 23 / 23:30h (dissabte, diumenges i vesperes de festiu).

**Obert els 365 dies i nits de l'any, inclòs festius i diumenges.**

**Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona**

T (+34) 933 226 531

M (+34) 637 858 894

[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com)

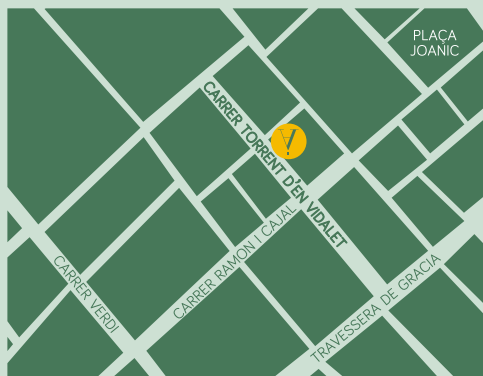
[xativacorts@grupxativa.com](mailto:xativacorts@grupxativa.com)

# L' Arrosseria Xàtiva Gràcia

En el barri de Gràcia, a dos carrers de Verdi i de Travessera de Gràcia. Local acollidor i confortable (55 plaçes), possibilitat de grups (de 8 fins a 55 - tot el local). Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paellas i Arrossos al més pur estil valencià. Completa Carta de Mercat i Mediterrània. Menús a la Carta (migdia i nit) per a totes els públics.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



## Horari de cuina

### Cuina ininterrompuda:

12:30h a 23 / 23:30h (dissabte, diumenges i vesperes de festiu).

**Obert els 365 dies i nits de l'any, inclòs festius i diumenges.**

**Torrent d' en Vidalet, 26. Gràcia - Barcelona**

T (+34) 932 848 502

M (+34) 670 811 767

[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com)

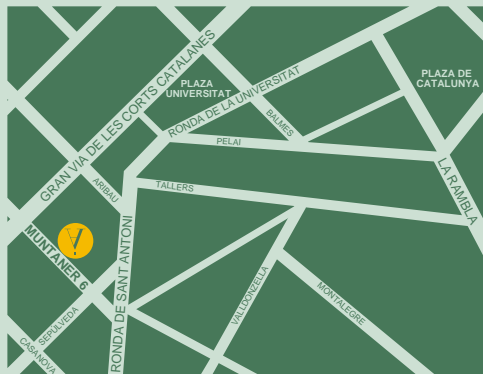
[xativagràcia@grupxativa.com](mailto:xativagràcia@grupxativa.com)

# L'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni

L'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni, a cinc minuts de Plaça Universitat i deu de Pça Catalunya, és un restaurant especialitzat en arrossos i paelles amb més de 25 varietats que es poden degustar directament de la paella amb cullera de fusta i en racions individuals, cuinades amb aigua de mar, arròs artesà do València, ingredients frescos i ecològics, amb opcions per a diverses intoleràncies.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



## Horari de cuina

### **Cuina ininterrompuda:**

12:30h a 23 / 23:30h (dissabte, diumenges i vesperes de festiu).

**Obert els 365 dies i nits de l' any,  
inclòs festius i diumenges.**

**Muntaner, 6. Sant Antoni - Barcelona**

T (+34) 934 195 897

M (+34) 637 859 374

[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com)

[xativasantantoni@grupxativa.com](mailto:xativasantantoni@grupxativa.com)

# TRENTV3

RESTAURANT - CLUB GASTRONÒMIC



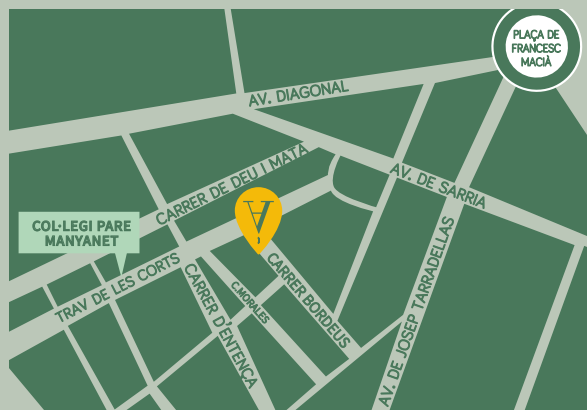
**Vols celebrar  
el teu dia especial  
*amb nosaltres?***

**ELS NOSTRES  
MENÚS DE GRUP  
ESTAN FET  
PER A TU**

*L'espai on tot és possible*

CELEBRACIONS · ESDEVENIMENTS PRIVATS  
PRESENTACIONS DE PRODUCTE · ANIVERSARIS · DINARS D'EMPRESA

**T'hi esperem!**



TRENTV3

**Restaurant  
Club Gastronòmic**

C/Bordeus, 33.  
(+34) 610 687 569  
trenta3@grupxativa.com

També ens trobareu a:

**L' Arrosseria Xàtiva**

C/ Bordeus, 35.

Telf: 933 226 531

C/ Torrent d'en Vidalet, 26.

Telf: 932 848 502

C/ Muntaner, 6.

Telf: 934 195 897

**www.grupxativa.com**







# GRUP XÀTIVA

S I N C E 2 0 0 1

**Per a més informació:**

[reserves@grupxativa.com](mailto:reserves@grupxativa.com) | T (+34) 933 221 058 | [www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com)

