



## Pescado y marisco



### Suquet (guiso) de rape con almejas y gambas

Morro de bacalao a la muselina y miel

Dorada a la sal o al horno

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

Mariscada  
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

## Carne



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

Rabo de toro al vino tinto estofado a baja temperatura

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

Solomillo de ternera gallega con su guarnición

Entrecot 'lomo bajo' madurado 25 días

## 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



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

Boquerones con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva

Royal de foie al Pedro Ximénez con manzana y crujiente de kikos

Mojama de atún con almendras fritas

Anchoas vascas 'Zubelzu' del Cantábrico

Jamón de bellota (Salamanca)

## Nuestra fritura

½ RACIÓN

Patatas bravas al <sup>2</sup>



### Berenjenas fritas al crujiente de miel y sal maldon \*

Croquetas artesanas  
(mín. 2u. / cada)

— Pollo — Asado  
— Jamón — Setas

(4 u) (6 u)



### Chipirones a la andaluza \*

Cazón adobado a la malagueña \*

\* Con harina de garbanzos (apta para celíacos).

## Entrantes fríos

RACIÓN

Escalivada ecológica

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

### Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos



Carpaccio de tomate con ventresca de atún, cebolla y aceitunas

Mojama de atún sobre tomate pelado y aliñado con olivada

## Entrantes calientes

RACIÓN

Mejillones al vapor o marinera

Nido de huevo estrellado con patatas fritas y jamón ibérico

### Gambas peladas al ajillo



Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada

Almejas al vapor o marinera



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



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

# Nuestra selección de paellas, arroces y fideuás



*y fideuás*



## VERDURAS



**'Paella' de cebolla caramelizada (melosa)**

Paella de verduras ecológicas

## MIXTAS

Paella de bacalao y caracoles

Risotto de bacalao y almejas

- consulte disponibilidad -

Paella de 'mar y montaña'

## CARNE

Paella valenciana

con pollo y / o conejo



**Arroz 'pascado' al horno y a la cazuela de barro**

con garbanzos, pollo, pelota de carne y oreja de ibérico (Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Arroz a la catalana

con butifarra y setas (meloso)

Arroz de rabo de toro

y verduras (meloso)



### PAELLAS INDIVIDUALES \*

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

Mesas de más de 8 personas, según el volumen de trabajo, tendrán que pedir un máximo de 3 tipos de paellas.

## ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO

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



*Nuestras opciones recomendadas*

PESCADO



MARISCO



**Arroz del 'señorito'** a elegir entre seco o caldoso

- todo pelado - con gambas, sepia y calamar

Paella de pescado al azafrán y cítricos

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

Arroz de cangrejo azul - a elegir entre seco o caldoso -

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

Arroz negro con almejas y sepia

Paella de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Caldereta de arroz y bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Arroz a banda

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



— Pescado

— Marisco

## FIDEUÁS



**Verduras** ecológicas

**Valenciana** con pollo y / o conejo

Negra con almejas y sepia

Señorito - todo pelado -  
con gambas, sepia y calamar

Marinera clásica

Rabo de toro y verduras (meloso)

*Reserva también tu paella para llevar en*

[www.grupxativa.com/para-llevar/](http://www.grupxativa.com/para-llevar/)



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



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

# Sugerencias de temporada

Sopa de 'galets' (pasta), legumbres y verduras

Crema de calabaza

con mascarpone y crujiente de pipas

Sopa de cebolla a la parisién

'Calçots' rebozados (cebollas tiernas asadas)

en tempura negra con salsa romesco \*

Canelones de rustido con bechamel y foie

Salteado de chipirones, habitas, cebolla, morcilla y crujiente de pipas

Salmón a baja temperatura en salsa de naranja

Solomillo de ibérico con miel, mostaza con patatas y aderezo del Boro

Paella de calçots (cebollas tiernas) + gambas

Arroz al horno de confit de pato

Paella de setas y secreto de ibérico

Arroz meloso de pulpo braseado y zamburiñas

\* Fritura hecha con harina de garbanzos (apta para celiacos).

## Vinos recomendados

COPA BOTELLA



**ODISEA CAVA**  

D.O. CAVA BRUT NATURE - 24 meses Reserva - chardonnay - parellada  
Muy fino, reconocido por su original coupage y su elegancia.

91 Peñin



**AMPARÍN BLANCO**

D.O. RUEDA / verdejo 'Superior'  
Verdejo de viñas prefiloxéricas marca de la casa

**BY GRUP XÀTIVA**  
Obra del sommelier y viticultor Xavi Nolla



**CA N'ESTRUCH BLANCO**

D.O. Penedés / xarel·lo  
Cuerpo y juventud de un monovarietal autóctono

89 Peñin



**LES SARDINES CATALANES BLANCO** 

I.G.P. VIN PAYS CÔTES CATALANES / gamacha blanca - viognier - picapoll / 5 meses en lástimas  
Hermoso color amarillo brillante, nariz frutas blancas. Boca equilibrada, entre acidez y frescura



**MONESTIR SANT SEBASTIÀ DELS GORGS BLANCO**  

D.O. Penedés / macabeo - sauvignon blanc  
Meticuloso trabajo artesanal que resalta la pureza de viñedos del siglo XI

90 Peñin



**BILLAUD-SIMON PETIT CHABLIS BLANCO** 

A.O.C. PETIT CHABLIS (BORGOÑA) / chardonnay - 8 - 10 meses depósito inox  
Deliciosa y elegante personalidad mineral y fresca con buena acidez

91 Wine spectator



**DOMAINE VINCENT GIRARDIN VIEILLES VIGNES BLANCO** 

A.O.C. POUILLY-FUISSÉ (BORGOÑA) / chardonnay - 14 meses roble francés  
Un vino delicado y distinguido de la mítica Côte de Beaune



**CLOS D' EN XELÀ TINTO**

D.O. CA. PRIORAT - 12 meses - cariñena - garnacha de cepas viejas  
Complejo, amplio, profundo y gastronómico, marca del maestro Xavi Nolla

**NOVEDAD Y EXCLUSIVIDAD DEL GRUPO XÀTIVA**



**COTEAUX BOURGUIGNONS DAVID DUBAND TINTO**

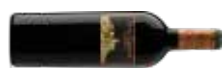
A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 16 meses - pinot noir  
Delicioso tinto con aromas y frutas de verano y hierbas. Taninos muy finos y ligeros



**CHATEAU GRAND VILLAGE TINTO**

A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIEUR - 20 meses - merlot - cabernet franc  
Vino bordelés de estilo clásico

93 Parker  
94 Decanter  
92 Suckling



**SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. TINTO**

D.O. CA. RIOJA - 16 meses - tempranillo  
Suculento y admirable profundidad con 18 meses de viticultura integrada

94 Peñin i Parker  
93 Atkin / 96 Proensa  
95 Suckling



**VALDAFOZ TINTO**

D.O. BIERZO - 19 meses - mencia  
Mencia mística y profunda

95 Parker  
(666 botellas)  
96 Decanter y Decántalo

# Menú Ribera

*Lo mejor de nuestra casa*

## PRIMER PLATO (a escoger)

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

## SEGUNDO PLATO (a escoger)

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

## POSTRE (a escoger)

Tiramisú de la casa  
Trufas de chocolate

## BEBIDA

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

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

# Menú Barajas

## PRIMER PLATO (a escoger)

Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla)  
Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos  
Chipirones a la andaluza

## SEGUNDO PLATO (a escoger)

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

## POSTRE (a escoger)

Pastel de la casa (consulte al personal)  
Crema catalana tradicional

## BEBIDA

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

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

# Menú de la Tía Nievécitas

## PRIMER PLATO (a escoger)

Ensalada de la huerta ecológica con 8 variedades de lechuga  
Boquerones con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva  
Mejillones al vapor

## SEGUNDO PLATO (a escoger)

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

## POSTRE (a escoger)

Naranjas con canela  
1 bola de helado de la casa

## BEBIDA

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

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax). Todos los días y noches, excepto mediodías de sábados, domingos y festivos.

€ persona

# Menú infantil

*Niños hasta 12 años*

1 plato€ / 2 platos €

## PLATOS (a escoger)

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

## POSTRE (a escoger)

1 bola de helado de la casa  
Tarta casera de chocolate

## BEBIDA

1/2 agua mineral o refresco

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