

GRUP XÀTIVA

S I N C E 2 0 0 1



Menús de grup 2025

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

www.grupxativa.com / reserves@grupxativa.com



‘LO SPAGNOLETTO’

PRIMER PLAT (a compartir)

Pa de coca amb tomàquet (dos llesques)

Amanida russa de bonítol amb patatons

SEGON PLAT (a escollir)

Paella de verdures a la mallorquina

Paella de calamarsons (‘xipirons’)

Niu d’ous amb patates i pernil

Fingers de pollastre amb guarnició

POSTRE (a escollir)

Pastís del dia

Fruita fresca

BEGUDES

1 copa de vi o refresc

Aigua

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

Menús de grup 2025 - Excepte desembre i dates assenyalades.



‘SOROLLA’

PRIMER PLAT (a compartir)

Amanida mediterrània (mesclum, tomàquet, pastanaga, blat de moro i ceba)

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

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

Menús de grup 2025 - 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



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 i / o conill i verdures)
Fideuà amb gambes, calamar i all i oli
Orada al forn amb verdures i patates forneres
Filet d'ibèric i gambes lacat amb mel, llimona i mostassa

POSTRE (a escollir)

Pastís de xocolata i gerds
Crema cremada casolana
Fruita fresca

BEGUDES

Fuentesecca blanc macabeo - sauvignon blanc (D.O. Utiel-Requena)
Fuentesecca negre bobal - cabernet (D.O. Utiel-Requena)
Aigua o refresc
Café o infusió



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)

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



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 ibéric
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



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 pols de blat de moro torrat

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 calamarcets, botifarra, faves, ceba i pipes cruixents

Filet de vedella al aroma d'all i romaní 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



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, calamarsons 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



'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

2 plats + postre

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 l'import per avançat en dies normals. En cas que sigui una data assenyalada (festiu o celebració especial) o es requereixi l' ús d' un 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
Servici 'Take Away' (per emportar)

L'Arrosseria Xàtiva

Les Corts

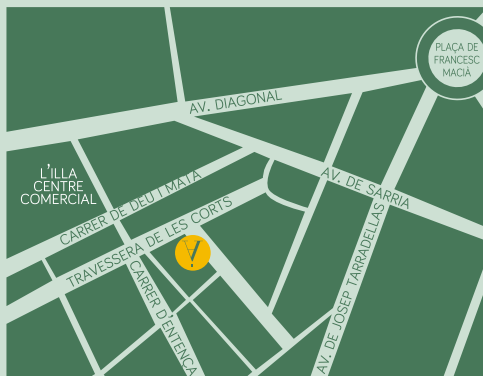
En el barri de Les Corts, a només dos minuts de l'avinguda Diagonal. Un local acollidor i confortable (150 places), amb dos salons reservats (30 i 90 -espai- pax). Grups de 8 a 150 (tot el local). Completa carta de mercat i Mediterrània. Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paellas i Arrossos al més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

Menús a la carta (migdia i nit) per a tots els públics.

Disposa d'una terrassa exterior amb capacitat de fins a 30 comensals.



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

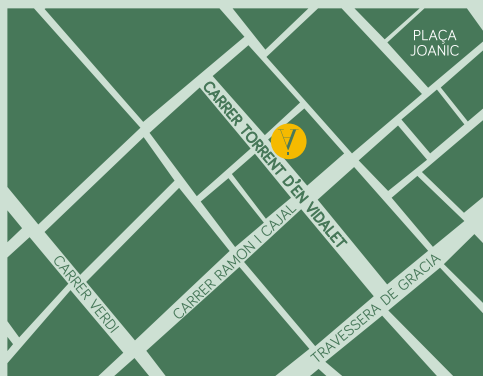
xativacorts@grupxativa.com

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

xativagràcia@grupxativa.com

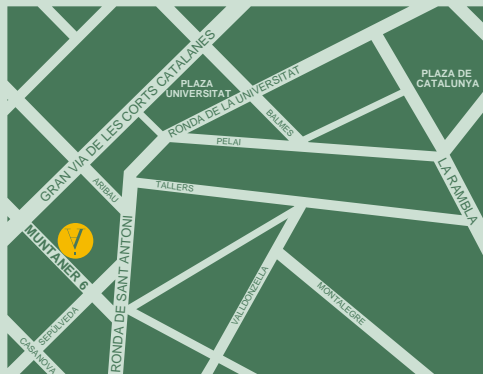
L'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni

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.

El local té una capacitat interior de fins a 90 comensals i 30 a la terrassa exterior.



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

xativasantantoni@grupxativa.com

TRENTV3

RESTAURANT - CLUB GASTRONÒMIC



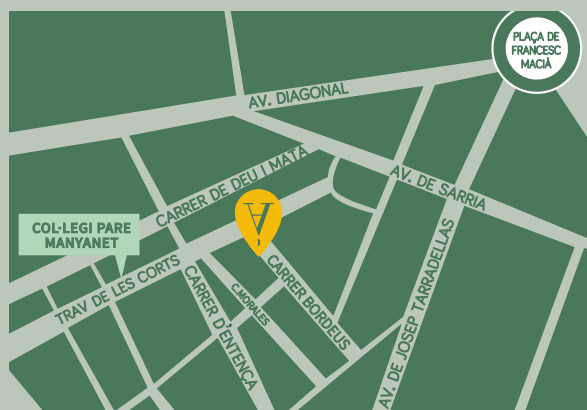
Vols celebrar
el teu dia especial
amb nosaltres?

**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 | T (+34) 933 221 058 | www.grupxativa.com

