

GRUP XATIVA

S I N C E 2 0 0 1



Menús de grupo 2025

Válidos todo el año
Excepto el mes de diciembre y fechas señaladas
- Mínimo 8 personas -

www.grupxativa.com / reserves@grupxativa.com



‘LO SPAGNOLETTO’

PRIMER PLATO (a compartir)

Pan de coca con tomate (dos rebanadas)

Ensaladilla rusa de bonito con patatones

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de verduras a la mallorquina

Paella de chipirones

Nido de huevos con patatas y jamón

Fingers de pollo con guarnición

POSTRE (a escoger)

Tarta del día

Fruta fresca

BEBIDAS

1 copa de vino o refresco

Agua

* Válido de domingo noche a viernes mediodía (excepto festivos y vísperas de festivo).

Menús de grupo 2025 - Excepto diciembre y fechas señaladas.



‘SOROLLA’

PRIMER PLATO (a escoger)

Ensalada mediterrànea (mesclun, tomate, zanahoria, maiz y cebolla)

Crema de calabaza con cebolla crujiente

Huevos rotos con butifarra

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de cebolla caramelizada

Fideuà ‘ciega’

Pescado del día

Pollo al horno lacado con miel y limón a las finas hierbas

POSTRE (a escoger)

Bola de helado

Naranja natural

BEBIDAS

Copa de vino o refresco

Agua

* Válido de domingo noche a viernes mediodía (excepto festivos y vísperas de festivo).

Menús de grupo 2025 - Excepto diciembre y fechas señaladas.



‘RAIMON’

PRIMER PLATO (para picar)

Carpaccio de tomate con bonito, olivas y cebolla de Figueras

Tempura de verduras con salsa de soja

Mejillones al vapor

Croqueta de pollo

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de verduras ecológicas

‘Paella’ de cebolla caramelizada

Calamarcitos a la plancha con salsa de ajo y perejil

Pollo al cava con champiñones

POSTRE (a escoger)

Tarta casera

Bola de helado o sorbete italiano

Fruta fresca

BEBIDAS

Nuviana blanco (D.O. Valle del Cinca)

Nuviana tinto (D.O. Valle del Cinca)

Agua o refresco

Café o infusión



JOANOT MARTORELL

PRIMER PLATO (para picar)

Tosta de escalivada con boquerón
Timbal de ensaladilla con bonito y patatón
Dúo de croquetas (pollo y setas)
Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella valenciana (pollo y / o conejo y verduras)
Fideuá con gambas, calamar y alioli
Dorada al horno con verduritas y patatas panaderas
Solomillo de ibérico y gambas lacado con miel, limón y mostaza

POSTRE (a escoger)

Tarta de chocolate y frambuesa
Crema catalana casera
Fruta fresca

BEBIDAS

Fuente seca blanco macabeo - sauvignon blanco (D.O. Utiel-Requena)
Fuente seca tinto bobal - cabernet (D.O. Utiel-Requena)
Agua o refresco
Café o infusión



JOAN FUSTER

PRIMER PLATO (para picar)

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta itálica

Calamarcitos estofados con puerro y tomate

Dúo de croquetas (pollo y setas)

Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz negro con sepia y gambas

Arroz al horno con pelota de carne, garbanzos, pollo y / o oreja de ibérico

Tronco de merluza con verduras, aceite de ajo y pimentón

Costillar de ibérico a baja temperatura

POSTRE (a escoger)

Tiramisú de la casa

Helado o sorbete italiano

Fruta fresca

BEBIDAS

Verdeo blanco (D.O. Rueda)

Raimat Abadia tinto (D.O. Costers del Segre)

Agua o refresco

Café o infusión



AUSIÀS MARCH

PRIMER PLATO (para picar)

Gambas al ajillo

Pan de coca con tomate

Anchoas de L' Escala con aceitunas de kalamata

Dúo de fritos a la andaluza

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico

Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de marisco con cigala, gamba, calamar, mejillón y almeja

Arroz a la catalana con setas y verduras

Bacalao con pimientos rojos y su jugo de cocción

Confit de pato al horno con manzana

POSTRE (a escoger)

Panna-cotta de horchata con fresas

Helado o sorbete italiano

Fruta fresca

BEBIDAS

Amparín blanco (D.O. Rueda)

Miquelet tinto (D.O. Terra Alta)

Agua o refresco

Café o infusión



JAVIER MARISCAL

PRIMER PLATO (para picar)

Virutas de jamón de bellota

Pan de coca con tomate

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

Chipirones a la andaluza

Almejas al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz meloso de rabo de toro

Arroz caldoso del 'señorito'

Corvina a baja temperatura con chipirón, morcilla, habitas, cebolla y pipas crujientes

Solomillo de ternera al aroma de ajo y romero con su guarnición

POSTRE (a escoger)

Pasteles exclusivos

Trufas caseras artesanas

Fruta fresca

BEBIDAS

Anima blanco (D.O. Costers del Segre)

Ramón Bilbao tinto crianza (D.O.Ca. La Rioja)

Agua o refresco

Café o infusión



LOS BORGIA

PRIMER PLATO (para picar)

Virutas de jamón de bellota

Pan de coca con tomate

Tostada de sardina ahumada con salsa picante y puerro crujiente

‘La caja de la fritura’: croquetas, chipirones y cazón

Almejas a la marinera

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de mar y montaña

Paella Parellada de gambas y rape (todo pelado)

Caldereta de arroz con bogavante (+5 € suplemento)

Suquet de rape con almejas y cigalas

Solomillo de ternera con guarnición

POSTRE (a escoger)

Pasteles exclusivos

Fruta fresca

+

Copa de Agua de Valencia

BEBIDAS

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

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

Agua o refresco

Café o infusión



‘XICOTETS’

Niños hasta 12 años

PLATOS (a escoger)

Macarrones a la boloñesa
Croquetas caseras de pollo 4 und.
Canelones rustidos con bechamel
Fingers de pollo con patatas
Hamburguesa de ternera con guarnición
Paella de pollo

POSTRE (a escoger)

Bola de helado o sorbete
Pastel casero de chocolate y frambuesa

BEBIDAS

Agua
Refresco

1 plato + postre

2 platos + postre

Condiciones generales de las reservas

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
 - En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
 - Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
 - En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
 - Se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
 - Los segundos platos escogidos deberán ser comunicados con 48 horas de antelación.
 - El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
 - Se pedirá el 25% del importe por adelantado en días normales. En caso de que sea una fecha señalada (festivo o celebración especial) o se requiera el uso de un salón o comedor completo este importe deberá ser del 50% *.
 - En caso de exclusividad del local se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
 - El cobro de la paga y señal, como de la cuenta final en el restaurante se deberá hacer con pago único y en ningún caso se podrá realizar el pago de forma unitaria por comensal.
- * Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local, mediante tarjeta de crédito, efectivo, bizum o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida o cena.
- La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidada al finalizar la comida o cena. En caso de no poder pagar en ese momento, el pago deberá ser del 100% por adelantado. En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L'Arrosseria Xàtiva se reserva el derecho de no aceptar la reserva.
 - Se contabiliza un agua de ½ litro por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas (2 copas por persona apróx.) y se podrá cambiar las 2 copas de vino por un refresco o una cerveza. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.



ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚS DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

L' Arrosseria Xàtiva

Les Corts

En el barrio de Les Corts, a sólo dos minutos de la Avenida Diagonal. Un local acogedor y confortable (120 plazas), con dos salones reservados (25 y 90 (espacio) pax). Grupos de 8 a 150 pax (todo el local). Completa carta de mercado y mediterránea. Podrá disfrutar de más de 25 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Menús a la carta (mediodía y noche) para todos los públicos. Dispone de una terraza exterior con capacidad de hasta 30 comensales.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



Horario de cocina

Cocina ininterrumpida:
12:30h a 23 / 23:30h (viernes, sábado
y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.
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 barrio de Gracia, a dos calles de Verdi y de Travesera de Gràcia. Local acogedor y confortable (55 plazas), posibilidad de grupos (de 8 hasta 55 - todo el local). Podrá disfrutar de más de 25 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Completa carta de Mercado y Mediterránea. Menús a la Carta (mediodía y noche) para todos los públicos.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



Horario de cocina

Cocina ininterrumpida:
12:30h a 23 / 23:30h (viernes, sábado
y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.
Torrent d'en Vidalet, 26. Gracia - Barcelona
T (+34) 932 848 502
M (+34) 670 811 767
www.grupxativa.com
xativagracia@grupxativa.com

L' Arrosseria Xàtiva Sant Antoni

L' Arrosseria Xàtiva Sant Antoni, a cinco minutos de Plaza Universidad y diez de Pza Cataluña, es un restaurante especializado en arroces y paellas con más de 25 variedades que se pueden degustar directamente de la paella con cuchara de madera y en raciones individuales, cocinadas con agua de mar, arroz artesano d.o. Valencia, ingredientes frescos y ecológicos, con opciones para diversas intolerancias.

El local tiene una capacidad interior de hasta 90 comensales y 30 en la terraza exterior.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



Horario de cocina

Cocina ininterrumpida:
12:30h a 23 / 23:30h (viernes, sábado
y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.

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



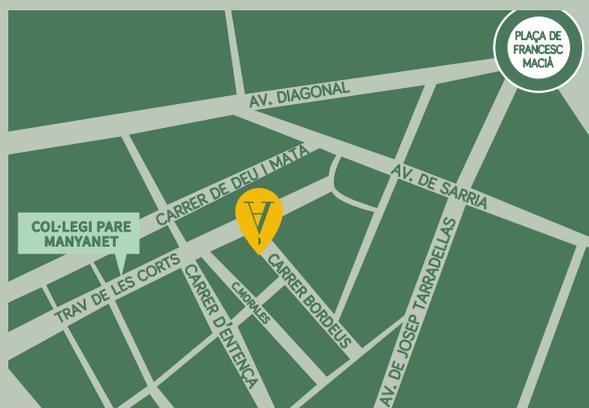
¿Quieres celebrar
tu día especial
con nosotros?

**NUESTROS MENÚS
DE GRUPO
ESTÁN HECHOS
PARA TI**

El espacio donde todo es posible

CELEBRACIONES · EVENTOS PRIVADOS
PRESENTACIONES DE PRODUCTO · ANIVERSARIOS · COMIDAS DE EMPRESA

¡Te esperamos!



TRENTV3

Restaurante
Club Gastronómico

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

También nos encontraréis en:

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

Para más información:

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

