



QR para consultar
todas las novedades
de nuestros locales

Entrantes

	RACIÓN
Pan de coca con tomate	3
Tostada de sardina ahumada con mojo rojo, crujiente de puerro y mayonesa de sésamo	6
Eskalivada (berenjena, pimiento y cebolla a la brasa)	9
Ensaladilla de patatas y bonito	10,9
Boquerones con cebolla, aceitunas y aceite de oliva	10,9
Carpaccio de tomate con ventresca, cebolla y aceitunas	12
Ensalada verde con bonito del norte	12
Ensalada de queso de cabra	12,5
Royal de foie en el PX con manzana y kikos de maíz	13,9
Mojama de atún sobre tomate pelado	13,9
Mojama de atún con almendras fritas	14,9
Chipirones con puerros	13,5
Anchoas del Cantábrico	14,9
Jamón ibérico de bellota	21,5

Fritura * con harina de garbanzos (apta para celíacos)

Patatas bravas al ²	7,9
Berengenas fritas con crujiente de miel	7,9
Croquetes de pollo, jamón, setas o asado (4 u)	7,9 10,5 (6 u)
Chipirones a la andaluza	12
Cazón adobado * al estilo malagueño	11,9
Gambas al ajillo	14,5

Pescado y marisco

Suquet de rape con gambas y almejas (min. 2 pax)	21,5
Dorada al horno	23,9
Parrillada de pescado y marisco (min.2 pax)	28,5
Mariscada (min. 2 pax)	33,5

Carne

Costillar de ibérico a baja temperatura	18,9
Confit de pato con frutos rojos y miel	19,9
Rabo de toro estofado al vino tinto	22,9
Solomillo de ternera con guarnición	28,9
Entrecot 'lomo bajo' 'Txogitxu' madurado 25 días	27,9

Paellas y Arroces

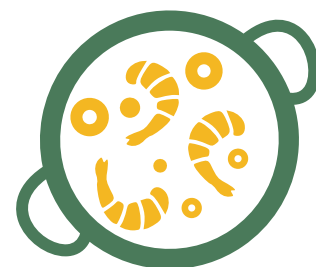
 aptas para celíacos

Veganas

Cebolla caramelizada	13,5
Verduras de la huerta	14,5

Carne

Valenciana con conejo y / o pollo	16,9
Arroz al horno con carbanzos, pilota carne, pollo y oreja de ibérico	16,9
Catalana con butifarra y setas	18,5
Rabo de toro - meloso -	23,5



Servido en Paellero
ayuda a mantener
la temperatura
y estructura del arroz

15 euros de fianza por paellero
30 euros de fianza por cazuela

Pan mini berry	1,5
Pan celíaco	3,5
Salsa Ajo y aceite	1,5
Salsa Romesco	2,5



Mixtas

Bacalao y caracoles	18,9
Mar y montaña	
Sepia, cigala, mejillones y gamba / pollo y / o conejo	21,5

Pescado y Marisco

Paella seca del ‘señorito’ con cigala, gamba, sepia y calamar	20,5
Caldoso del ‘señorito’ con cigala, gamba, sepia y calamar	20,5
Marisco con gamba, cigala y mejillones	20,5
Paella de cangrejo azul	19,5
Parellada con gambas y rape - todo pelado -	21,9
Negro con sepia y almejas	22,5
Arròs meloso de pulpo y zamburiña	25,9
A banda de pescado y marisco (paella + pescado) (min. 2 pax)	28,9
Paella o caldereta de bogavante (min. 2 pax)	31,5
A banda de marisco (paella + mariscada con bogavante) (min. 2 pax)	35,5

Fideuá

Verduras de la huerta	14,5
Valenciana con conejo y / o pollo	15,9
Señorito con gamba, sepia y calamar	17,9
Negra con sepia y almejas	18,9
Marinera con gambas, almejas, sepia y calamar + alioli	18,9
Rabo de toro y verduras - meloso -	23,9

Cierre dulce

Trufas de chocolate (4 unidades)	5,5
Pastel Xàtiva de chocolate, bizcocho y frambuesas	6
Tiramisú de la casa	6,5
Pastel de limón y merengue	6,9

Vinos

*consulte nuestra carta www.grupxativa.com/carta/
con un 25% de descuento para llevar



Les Corts: 933 226 531
Gràcia: 932 848 502
Sant Antoni: 934 195 897



whatsapp: 600 411 309



reserves@grupxativa.com



grupxativa.com



SERVICIO A DOMICILIO*
Más información en
[www.grupxativa.com/](http://www.grupxativa.com/ca/comida-a-domicilio/)
[ca/comida-a-domicilio/](http://www.grupxativa.com/ca/comida-a-domicilio/)

* Arrosseria Xativa se responsabiliza de la elaboración y entrega del producto en el local. El transporte y envío lo realiza una empresa externa. Arrosseria Xàtiva declina cualquier responsabilidad en la entrega a domicilio.

En importes superiores a 200 euros, con una antelación de 24 horas y siempre que sea posible, le podríamos llevar el pedido por medios propios. Consulte esta posibilidad en reserves@grupxativa.com

