



QR per consultar
totes les novetats
dels nostres locals

Entrants

Pa de coca amb tomàquet	3
Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, cruixent de porro i maionesa de sèsam	6
Escalivada (albergínia, pebrot i ceba)	9,5
Ensaladilla' de patates i bonitol	10,9
Seitons amb ceba, olives i oli verge	10,9
Carpaccio de tomàquet amb ventresca, ceba i olives	12
Amanida verda amb bonítol del nord	12
Amanida de formatge de cabra	12,9
Royal de foie al PX amb poma i torrat de blat de moro	14,5
Moixama de tonyina sobre tomàquet pelat	14,5
Moixama de tonyina amb ametlles fregides	14,9
Calamarcets amb porros	13,9
Anxoves del Cantàbric	14,9
Pernil ibèric de gla	22,5

Fritada * amb farina de cigrons (apta per a celíacs).

Patates braves al ²	8,5
Albergínies fregides amb cruixents de mel	7,9
Croquetes de pollastre, pernil, ceps o rostit (4 u)	7,9 10,5 (6 u)
Calamarsons * 'xipirons' a l'andalussa	12,5
Caçó adobat * a l'estil malagueny	12,5
Gambes a l'allet	15

Peix i marisc

Suquet de rap amb gambes i cloïsses (min. 2 pax)	22,5
Orada al forn	23,9
Graellada de peix i marisc (min. 2 pax)	29,5
Mariscada (min. 2 pax)	33,5

Carn

Costella d' ibèric a baixa temperatura	18,9
Confit d' ànec amb fruits vermells i mel	19,9
Cua de bou estofat al vi negre	22,9
Filet de vedella amb guarnició	28,9
Entrecot llom baix 'Txogitxu' madurat 25 dies	28,9

Paelles i Arrossos aptes per a celíacs

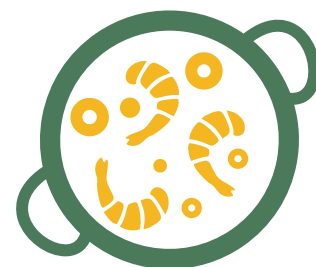
Veganes

Ceba caramelitzada	13,5
Verdures de l'horta	14,5

Carn

Valenciana amb conill i / o pollastre	16,9
Arròs 'passejat' (forn) amb cigrons, pilota carn, pollastre i 'ibèric	16,9
Catalana amb botifarra i bolets	18,5
Cua de toro i verdures - melòs -	23,5

RACIÓ



Servit amb Paellero
ajuda a mantenir
la temperatura
i estructura del arròs

15 euros de fiança per paellero
30 euros de fiança per cassola

Pa mini berry	1,5
Pa celíac	3,5
Salsa All i oli	1,5
Salsa Romesco	2,5



Mixtes

Bacallà i cargols	18,9
Mar i muntanya sípia, escamarlà, musclos i gamba / pollastre i / o conill	21,5

Peix i Marisc

Paella seca del 'senyoret' amb gamba, sípia i calamar	20,5
Arròs caldós del 'senyoret' amb gamba, sípia i calamar	20,5
Marisc amb gamba, escamarlà i musclos	20,5
Paella de cranc blau	19,5
Parellada amb gambes i rap - tot pelat -	21,9
Negre amb sípia i cloïsses	22,5
Arròs melós de pop i zamburinya	25,9
A banda de peix (paella + peix)	(min. 2 pax) 29,9
Paella de llamàntol	(min. 2 pax) 31,5
A banda de marisc (paella + mariscada amb llamàntol)	(min. 2 pax) 35,5

Fideuà

Verdures de l'horta	14,5
Valenciana amb pollastre i / o conill	15,9
Senyoret amb gamba, sípia i calamar	17,9
Negra amb sípia i cloïsses	18,9
Marinera amb gambes, cloïsses, sípia i calamar	18,9
Cua de toro i verdures - melòs -	23,9

Tancament dolç

Trufes de xocolata (4 unitats)	5,9
Pastís Xàtiva de xocolata, pa de pessic i gerd	6,5
Tiramisú de la casa	6,9
Pastís de llimona i marenga	7,5

Vins

* consulti la nostra carta www.grupxativa.com/carta/
amb un 25% de descompte per endur



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



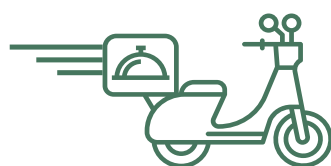
whatsapp: 600 411 309



reserves@grupxativa.com



grupxativa.com



SERVEI A DOMICILI:
Més informació a
[www.grupxativa.com/
ca/menjar-a-domicili/](http://www.grupxativa.com/ca/menjar-a-domicili/)

Arrosseria Xàtiva es responsabilitza de l'elaboració i lliurament del producte al local. El transport i enviament el realitza una empresa externa. Arrosseria Xàtiva declina qualsevol responsabilitat en el lliurament a domicili.

També en imports superiors a 200 euros, amb una antelació de 24 hores i sempre que sigui possible, li podríem portar la comanda per mitjans propis. Consulteu aquesta possibilitat en reserves@grupxativa.com

