

GRUP XATIVA

S I N C E 2 0 0 1



Menús de grupo 2026

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 (para picar)

Pan de coca con tomate (dos rebanadas)

Ensaladilla de patata y bonito al aceite de trufa y patacones

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de verduras al estilo chamizo

Paella de chipirones

Nido de huevos con patatas y jamón

Fingers de pollo con guarnición

POSTRE (a escoger)

Tarta Xàtiva

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 2026 - Excepto diciembre y fechas señaladas.



'SOROLLA'

PRIMER PLATO (para picar)

Ensalada de la huerta

Chipirones a la andaluza

Nido de huevos estrellados con butifarra

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de cebolla caramelizada

Fideuà 'ciega'

Salmón a la plancha con guarnición

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

+

Café o infusión

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

Menús de grupo 2026 - 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

Arroz del señorito

Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada

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)

Ensaladilla de patata y bonito al aceite de trufa y patacones

Tosta de escalivada con boquerón

Dúo de croquetas (pollo y setas)

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella valenciana (pollo y /o conejo y verduras)

Fideuà del señorito 'ciega'

Dorada al horno con verduras

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 gratinada con miel y frutos secos

Calamarcitos estofados con puerro y tomate

Dúo de croquetas (pollo y setas)

Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz negro con potón y gambas

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

Corvina salvaje, con salteado de chipirones, morcilla, habitas, cebolla y crujiente de pipas

Costillar de ibérico a baja temperatura

POSTRE (a escoger)

Tiramisú de la casa

Helado o sorbete italiano

Fruta fresca

BEBIDAS

Amparín blanco (D.O. Rueda)

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

Agua o refresco

Café o infusión



AUSIÀS MARCH

PRIMER PLATO (para picar)

Pan de coca con tomate
Gambas al ajillo
Boquerones con cebolla, aceitunas negras y olivada
Dúo de fritos a la andaluza
Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de marisco con 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)

Tarta de limón y merengue
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)

Jamón de bellota de Salamanca

Pan de coca con tomate

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

Chirrones a la andaluza

Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz meloso de rabo de toro con verduras

Arroz caldoso del 'señorito'

Suquet de rape con almejas y gambas

Entrecot de ternera con guarnición

POSTRE (a escoger)

Torrija de horchata con helado de vainilla

Trufas artesanas caseras

Naranjas preparadas con canela y calvados

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)

Jamón de bellota de Salamanca

Pan de coca con tomate

Tostada de sardina ahumada con salsa picante y puerro crujiente

'La caja de la fritura' Xàtiva

Mejillones 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 (Mín. 2 pers. por par)

Dorada a la sal

POSTRE (a escoger)

Surtido de tartas y frutas con chocolate

+

Coctel de bienvenida

BEBIDAS

Albariño Mar de Frades 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

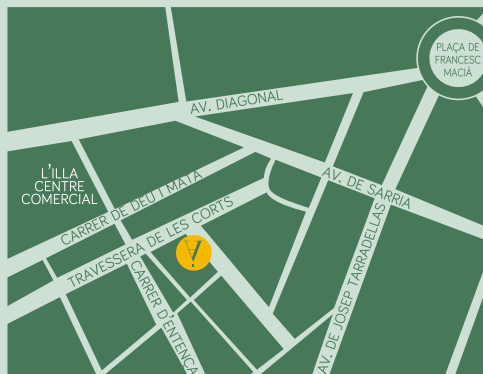
Les Corts

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).

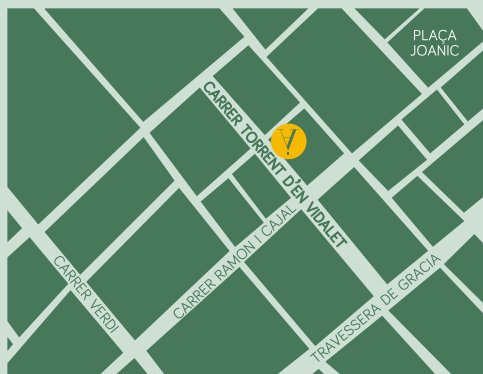
Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.
Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona
T (+34) 933 226 531
M (+34) 637 858 894
www.grupxativa.com
xativacorts@grupxativa.com

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

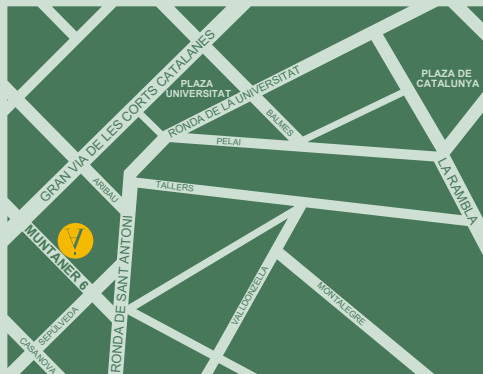
L'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni

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





GRUP XATIVA

S I N C E 2 0 0 1

Para más información:

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

