



Pescado y marisco

Bacalao	a baja temperatura con pimientos rojos y su jugo de cocción
Corvina salvaje	con salteado de chipirones, habitas, cebolla y crujiente de pipas
	Suquet (guiso) de rape con almejas y gambas
Dorada	a la sal o al horno (de 600 a 800 gr)
Parrillada de pescado y marisco	(Precio por persona. Mínimo 2 personas)
Mariscada	(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Carne

Confit de pato ‘Martiko’ (Navarra)	con sirope de frutos del bosque y manzana
	Costillar de ibérico a baja temperatura (4 h) con salsa de barbacoa ahumada
Filete de ibérico	con patatas a lo pobre y adobo del Boro
Rabo de toro al vino tinto	estofado a baja temperatura
Entrecot gallego de lomo bajo	madurado en seco (dry aged)
Solomillo de ternera gallega	con su guarnición

Para picar ½ RACIÓN Entrantes fríos RACIÓN

Pan de coca con tomate	(dos rebanadas)	Escalivada ecológica
Tostada de sardina ahumada	con mojo rojo, crujiente de puerro y mayonesa de sésamo	Ensaladilla de patatas y bonito en aceite de trufa con patatones 
Virutas de torreznos de ibérico		Ensalada de la huerta ecológica con 8 variedades de lechuga y taco de bonito del norte ‘Angelachu’
Boquerones	con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva	Carpaccio de tomate con ventresca de atún, cebolla y aceitunas
Royal de foie al Pedro Ximénez	con manzana y crujiente de kikos	Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos 
Anchoas vascas ‘Zubelzu’ del Cantábrico		Mojama de atún sobre tomate pelado y aliñado con olivada
Jamón de bellota (Salamanca)		

Nuestra fritura ½ RACIÓN Entrantes calientes RACIÓN

	Berenjenas fritas al crujiente de miel y sal maldon *	Mejillones al vapor o marinera
	Patatas bravas al ²	Nido de huevo estrellado con patatas fritas y jamón ibérico
	Croquetas artesanas (mín. 2u. / cada) (4 u) (6 u) — pollo — asado — jamón — setas	Lagarto de ibérico braseado con torrezno de ibérico y crema de garbanzos al aroma de vainilla
	Cazón adobado a la malagueña *	Gambas peladas al ajillo 
	Chipirones a la andaluza *	Pulpo cocido con pimentón de la Vera y patata con aceite de arbequina
	* Con harina de garbanzos (apta para celíacos).	Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada

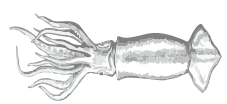


A- REGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.



10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).

Nuestra selección de paellas, arroces



y *fideuás*



VERDURAS



‘Paella’ de cebolla caramelizada (melosa)

Paella de verduras ecológicas

Paella al estilo cañizo (verduras mallorquinas)

MIXTAS

Paella de bacalao y caracoles

Risotto de gambas y acelgas

- consulte disponibilidad -

Paella de ‘mar y montaña’

CARNE

Paella valenciana

con pollo y / o conejo



Arroz ‘paseado’ al horno y a la cazuela de barro

con garbanzos, pollo, pelota de carne y oreja de ibérico (Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Arroz a la catalana

con butifarra y setas (meloso)

Arroz de rabo de toro

y verduras (meloso)



PAELLAS INDIVIDUALES *

* Consulte con el encargado disponibilidad, dependiendo del volumen de trabajo.

Mesas de más de 8 personas, según el volumen de trabajo, tendrán que pedir un máximo de 3 tipos de paellas.

ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO

Cocina ininterrumpida de 12:30 a 23 h (23:30 fines de semana y vísperas de festivos)



Nuestras opciones recomendadas

PESCADO



Y

MARISCO



Arroz del ‘señorito’ a elegir entre seco o caldoso

- todo pelado - **con gambas, sepia y calamar**

Paella de pescado al azafrán y aire de cítricos

Arroz de cangrejo azul - a elegir entre seco o caldoso -

Paella de marisco con sepia, calamar, mejillones, gamba y cigala

Arroz negro con almejas y sepia

Paella del Sr. Parellada - todo pelado - con sepia, calamar, gambas y rape



Arroz meloso con pulpo braseado y zamburiñas

Paella de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Caldereta de arroz y bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Arroz a banda

El pescado o marisco se sirve antes de la paella de arroz (Precio por persona. Mínimo 2 personas)



— Pescado

— Marisco

FIDEUÁS



Verduras ecológicas

Marinera clásica

Valenciana con pollo y / o conejo

Negra con almejas y sepia

Señorito - todo pelado -
con gambas, sepia y calamar

Rabo de toro y verduras (meloso)

Reserva también tu paella para llevar en

www.grupxativa.com/para-llevar/



10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).

En este QR podrás ver las cartas
en otros idiomas y la carta para llevar.

Sugerencias de temporada

Croqueta de gambón

Bomba de cochinillo y corazón de manzana

Crujiente de ajo arriero manchego

‘Calçots’ (cebollas tiernas) rebozados en tempura negra con salsa de romesco

Langostinos al cava y almendras

Gallineta con sopa espumosa

Cochinillo (600 gr) a baja temperatura

Paella de espárragos trigueros - vegano - + gambas

Arroz cremoso de primavera al curry rojo y gambas

Arroz de setas y confit de pato



FVNNY BLANCO

D.O. RIES BAIXAS / albariño
Delicado, fresco, cítrico y con un carácter salino



HOMBRE BALA BLANCO

D.O. MADRID / albillo real - 6 meses roble francés – **BIODINÁMICO**
Frescura brillante y acidez



BILLAUD-SIMON CHABLIS TETE D'OR BLANCO

A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay – 10 meses en roble francés
Un clásico de La Tête d'Or, muy seductor, de viñas de 40 a 50 años



DOMAINE VINCENT GIRARDIN VIEILLES VIGNES BLANCO

A.O.C. POUILLY-FUISSÉ (BORGONYA) / chardonnay – 14 meses en roble francés
Un vino delicado y distinguido de la mítica Côte de Beaune



MIQUELET TINTO

D.O. TERRA ALTA / garnacha peluda y syrah
Vino inusual y gastronómico que combina elegancia y complejidad



CHATEAU GRAND VILLAGE TINTO

A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR - 20 meses - merlot cabener franc
Un clásico bordelés



CLOS D' EN XELÀ TINTO

D.O.Q. PRIORAT / 12 meses – cariñena – garnacha de cepas viejas
Complejo, amplio, profundo y gastronómico, sello del maestro Xavi Nolla



HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND TINTO

A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) -14 meses - pinot noir
Elegante y fresco, de cuerpo ligero y fino, con notas de frutas rojas y especias



PSI TINTO

D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 meses - tinto fino - garnacha
Artesanal de calidad excepcional, firma de Dominio de Pingus



SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. TINTO

D.O.CA. RIOJA- 16 meses - tempranillo
Suculento y admirable profundidad con 18 meses de viticultura integrada



EL PUNTIDO TINTO

D.O.CA. RIOJA - 18 meses roble francés - tempranillo
Toda la mineralidad de un tempranillo en primicia. Elegante, expresivo y potente.



VICTORINO TINTO

D.O. TORO- 16 meses - tempranillo
Elegancia y carácter

COPA BOTELLA

EXCLUSIVO
GRUP XÀTIVA

93 Decántolo
92 Parker
91 Peñín

92 Decanter
91 Wine Spectator

EXCLUSIVO
GRUP XÀTIVA

93 Suckling
94 Parker i Decanter

EXCLUSIVO
GRUP XÀTIVA

95 Suckling
94 Peñín
93 Decántalo
92 Parker

94 Peñín i Parker
93 Atkin / 96 Proensa
95 Suckling

94 Atkin y Peñín
93 Parker

94 Peñín y Parker
93 Atkin / 95 Suckling
96 Proensa y Guía Gourmets

10% IVA incluido

Menú Ribera

Lo mejor de nuestra casa

PRIMER PLATO (a escoger)

Mojama sobre tomate
Huevos estrellados con patatas y jamón
Cazón adobado al estilo malagueño
Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz de rabo de toro y verduras
Paella del sr. Parellada (gambas y rape) - todo pelado -
Arroz caldoso del 'señorito' (gamba, sepia y calamar) - todo pelado -
Paella de bogavante - supl. 10 € -
Solomillo gallego a la plancha - supl. 6 € -

POSTRE (a escoger)

Tiramisú de la casa
Trufas de chocolate

BEBIDA

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa*
* supl. crianza 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú Barajas

PRIMER PLATO (a escoger)

Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla)
Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos
Chipirones a la andaluza

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de marisco (sepia, mejillones, cigala y gamba)
Arroz a la catalana (con butifarras y setas) - meloso -
Fideuá negra (con gambas y almejas)
Paella Parellada - supl. 4 € - (gambas y rape) - todo pelado -

POSTRE (a escoger)

Pastel de la casa (consulte al personal)
Crema catalana tradicional

BEBIDA

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa*
* supl. crianza 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú de la Tía Nieve

PRIMER PLATO (a escoger)

Ensalada de la huerta ecológica con 8 variedades de lechuga
Boquerones con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva
Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de verduras eco
“Paella” de cebolla caramelizada
Paella valenciana - supl. 4 € - (pollo y / o conejo con verduras y garrofón)
Fideuá de marisco - supl. 4 € - (gambas, almejas y sepia)

POSTRE (a escoger)

Naranjas con canela
1 bola de helado de la casa

BEBIDA

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa*
* supl. crianza 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax). Todos los días y noches, excepto mediodías de sábados, domingos y festivos.

€ persona

Menú infantil

Niños hasta 12 años
1 plato € / 2 platos €

PLATOS (a escoger)

Croquetas caseras de pollo (4 ud.)
Macarrones con pelotas de carne picada y tomate
Lágrimas caseras de pollo empanado
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas
Paella de pollo (20 minutos de espera)

POSTRE (a escoger)

1 bola de helado de la casa
Tarta casera de chocolate

BEBIDA

1/2 agua mineral o refresco

10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).