



全年全天营业

鱼和海鲜

慢火烹煮的狗牙法罗鱼配红椒及其汁	Bacallà a baixa temperatura	25.9
野生鲈鱼配厨师海山炒蔬菜	Corbina Salvatge	25.5
安康鱼“苏癸特”（炖）虾和蛤蜊	Suquet de rap	26.9
盐焗或焙烤金头鲷	Orada a la sal o al forn	32.5
烤鱼和贝类拼盘 （价格/人，至少 2 人）	Graellada de peix i bivalves	35.9
海鲜拼盘 （人均价格；最少2人）	Mariscada	45

肉类

“马提克”（纳瓦拉）油封鸭配红浆果和蜂蜜	Confit d'ànec 'Martiko'	22.9
烟熏烧烤伊比利亚乳猪（慢烤4小时）	Costella d' ibèric a baixa temperatura	23.9
伊比利亚沙朗牛排配面包师土豆和波罗腌汁	Filete d' ibèric	27.5
红酒慢炖牛尾	Cua de bou estofat	29.9
西班牙加利西亚“低腰”干式熟成牛肉扒	Entrecot 'llom baix'	34.5
加利西亚牛里脊配时令配菜	Filet de vedella gallega	38.9

分享

	½	份
番茄、初榨橄榄油和盐面团面包（2片） Pa de coca	3.5	
烟熏沙丁鱼吐司配红魔酱、脆韭菜和芝麻蛋黄酱 Tostada de sardina	8.5	
伊比利亚培根切片 Encenalls de rostes	9.5	
欧洲凤尾鱼（配青葱、自体油浸黑橄榄） Seitons amb ceba, olives negres	10	12.9
皇家鹅肝酱 Royal de foie （配希梅内斯葡萄酒、苹果和烤玉米）	16.5	
坎塔布里亚“祖贝祖”Anxoves basques 巴斯克凤尾鱼	13.9	18.5
橡实喂养伊比利亚猪火腿 （萨拉曼卡）	Pernil de gla	28.9

油炸

	½	份
蜂蜜海盐炸茄盒 * Albergínies fregides	9.5	
布拉瓦斯²（辣酱炸土豆） Patates braves al ²	10.5	
手工炸丸子 （每份最少2个）Croquetes	6	12 （2个）（4个）
— 鸡肉 Pollastre	— 烧烤 Rostit	
— 伊比利亚火腿 Pernil	— 蘑菇 Bolets	
马拉加式腌鱼翅 *” Cacó adobat	14.9	
安达卢西亚风味小鱿鱼 chipirones Calamarsons 'xipirons'	15.9	

凉菜

“艾斯卡利瓦达”烤蔬菜 Escalivada	11.9
俄罗斯松露油土豆和鲣鱼沙拉 （配大薯条） Ensaladilla de patates	13.5
田园沙拉：8 种生菜 + “Angelatxu”北部金枪鱼块 Amanida de l'horta	14.5
番茄卡帕乔 Carpaccio de tomàquet 配“Angelachu”北鲣鱼、洋葱和橄榄	14.9
山羊奶酪焗烤沙拉 Amanida de formatge 配蜂蜜、干果和坚果 de cabra	15
“莫哈马”盐干金枪鱼 配去皮番茄和橄榄油 Moixama de tonyina	16.5

热菜

贻贝 Musclos al vapor o marinera 焗烤或清蒸	12.5
煎蛋饼 配薯条和伊比利亚火腿 Niu d'ou estrellat	14.9
伊比利亚熏肉炖伊比利亚猪蜥蜴 Llangardaix d'ibèric	18.5
蒜汁虾仁 Gambes	18.5
甜椒辣酱炒八爪鱼腿， 搭配 Arbequina 橄榄油和土豆 Pop cuit	19.5
小鱿鱼 Calamarcets amb porros 配韭菜、番茄和油封洋葱	19.9



A- REGULATION (UE) NÚM. 1169/2011. 建立有关过敏原和食物不耐受的可用信息。请向我们的工作人员索取相关信息。非常感谢！

*采用鹰嘴豆粉（适合麸质不耐受者）
含10%增值税 - 每人或单份价格。面包1.8€（乳酪4€）



精选海鲜 饭/面



素菜

焦糖洋葱海鲜饭（奶油风味） ‘Paella’ de ceba caramel·litzada	14.9
有机蔬菜海鲜饭 Paella de verdures ecològiques	15.9
马洛卡蔬菜海鲜饭 Paella a l’ estil canyissos	16.9

混合

蜗牛鳕鱼海鲜饭 Paella de bacallà i cargols	21.5
瑞士甜菜虾仁烩饭 Risotto de gambes i bledes - 请咨询供应情况 -	23.5
山珍海味海鲜饭 Paella de ‘mar i muntanya’	24.5

荤菜

瓦伦西亚海鲜饭 Paella valenciana 配鸡肉和/或兔肉，并带有迷迭香的香气	18.5
烤炉瓦罐秘制米饭 Arròs ‘passejat’ 配鹰嘴豆、鸡肉、肉丸和伊比利亚猪耳(人均价格；最少2人)	18.9
加泰罗尼亚米饭 Arròs a la catalana 香肠蘑菇（奶油风味）	19.9
牛尾饭 Arròs de cua de bou 配时蔬（奶油风味）	26.5



个性化海鲜饭*
*尽可能与经理核验具体的工作量。完成表格。

全年全天营业

厨房从中午12:30持续运营至晚上11点（周末和节假日晚上11:30）



精品推荐

鱼类



和 海鲜



“绅士”饭有海鲜饭和肉汤饭两种选择 Arròs del ‘senyoret’ - 虾、鱿鱼和小鱿鱼	21.5
--	------

鱼干饭配藏红花和柑橘酱 Paella de peix al safrà	18.9
蓝蟹海鲜饭 - 可选择海鲜饭或肉汤饭 - Arròs de cranc blau	20.5
海鲜西班牙饭（含鱿鱼、小鱿鱼、贻贝、虾和花龙虾） Paella de marisc	21.5
蛤蜊墨鱼黑米饭 Arròs negre amb cloïsses i “帕埃亚先生-全部去壳去皮-配以鱿鱼、小墨鱼、虾和安康鱼 Paella del Sr. Parellada	22.9 24.9
章鱼扇贝烩饭 Arròs melós de pop i zamburiñas	27.9
龙虾海鲜饭（人均价格；最少2人） Paella de llamàntol	31.9
“卡尔德雷塔”（炖砂锅）龙虾饭（人均价格；最少2人） Caldereta d’arròs i llamàntol	33.5

班达饭 “海鲜饭之王 Arròs a banda

米饭前先上海鲜或鱼
（人均价格；最少2人）



— 鱼类 Peix	32.5
— 贝类 Marisc	38.9

面条 （海鲜面）



有机蔬菜面饭 Verduras	15.9	“绅士”面 Senyoret	18.9
瓦伦西亚面饭（鸡肉 / 兔肉） Valenciana	16.9	全部去壳去皮，配虾、墨鱼仔和鱿鱼	
黑意式面配蛤蜊和鱿鱼 Negra	21.9	经典水手风 Marinera clàssica	19.9
		牛尾炖面（配蔬菜） Cua de bou	27.5

预订您的海鲜饭外卖

www.grupxativa.com/delivery



请扫描二维码，查看其他
语言菜单及外卖菜单。

时令推荐

大虾可乐饼	3.5	红鲑鱼配轻盈泡沫汤	9.5
Croqueta de gambón		Gallineta con sopa espumosa	
脆炸乳猪肉球配苹果心	5.5	低温慢煮乳猪 (600克)	32.5
Bomba de cochinillo y corazón de manzana		Cochinillo (600 gr) a baja temperatura	
曼切戈风味蒜香鳕鱼酱脆皮	11.9	芦笋西班牙烩饭 (纯素)	17.5
Crujiente de ajo arriero manchego		Paella de espárragos trigueros - vegano -	
炸加泰罗尼亚嫩葱	14.9	+ 虾 + gambas	20.5
Calçots rebozados (cebollas tiernas)		春季红咖喱奶油烩饭配虾	21.5
卡瓦酒焗大虾配杏仁	21.5	Arroz cremoso de primavera, al curry rojo y gambas	
Langostinos al cava y almendras		蘑菇鸭肉油封烩饭	24
		Arroz de setas y confit de pato	

葡萄酒推荐

		杯	瓶	
	FVNNY 白葡萄酒 D.O. RIES BAIXAS / 阿尔巴利诺 细腻、清爽、柑橘香气，带有微咸的个性	7	26.9	GRUP XÀTIVA 独家
	CHATEAU GRAND VILLAGE 白葡萄酒 A.O.C. BORDEAUX - 8 meses - sauvignon blanc - semillon 忠实的波尔多白葡萄酒：优雅、结构感鲜明，芳香浓郁，层次深邃且富有个性。		43.5	95 Suckling 93 Parker
	BILLAUD-SIMON CHABLIS 白葡萄酒 A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / 霞多丽 - 法国橡木桶陈酿10个月 经典魅力之作，来自30至50年老藤		57.5	
	ARROSSAT ROSADO D.O. PENEDÉS / pinot noir 清新与优雅，将愉悦与美食完美结合。	4	16.9	GRUP XÀTIVA 独家
	GARNATXA ROSÉ ROSADO D.O. PENEDÉS - 4 meses - garnacha 极致优雅、极少干预，兼具结构感与细腻度。		19.5	
	MIQUELET 红葡萄酒 D.O. TERRA ALTA / 多毛歌海娜、西拉 少见风格，优雅与复杂的结合	4.5	17.5	GRUP XÀTIVA 独家
	CLOS D'EN XELÀ 红葡萄酒 D.O.Q. PRIORAT / 陈酿12个月 - 老藤佳丽酿、歌海娜 复杂、广阔、深邃，适合美食搭配		43.5	GRUP XÀTIVA 独家
	COTEAUX BOURGUIGNONS DAVID DUBAND 红葡萄酒 A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) 陈酿16个月 - 黑皮诺 (Pinot Noir) 美味的红葡萄酒，散发夏季水果与香草的香气，单宁极其细腻轻盈。		43.9	
	PUNTIDO 红葡萄酒 D.O.CA. RIOJA - 18个月法国橡木桶 - 丹魄 里奥哈原产地认证 / 法国橡木桶陈酿18个月 - 添帕尼洛		62.9	94 分 93 分
	VICTORINO 红葡萄酒 D.O. TORO - 16个月 - 丹魄 优雅与个性。		69.9	94 Peñin / 95 Suckling 92 Parker 93 Decántalo
	PSI 红葡萄酒 D.O. RIBERA DEL DUERO - 18个月 - 歌海娜 卓越品质工艺，Pingus 标志。		61.5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
	SIERRA CANTABRIA 红葡萄酒 D.O.CA RIOJA - 14个月 - 丹魄 经典里奥哈		62.5	94 Peñin i Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling

里贝拉套餐

本店最佳

前菜（可选）

“莫哈马”（金枪鱼干）番茄
Mojama sobre tomate

炒蛋、炖土豆和伊比利亚火腿
Huevos estrellados

马拉加式腌鱼翅
Cazón adobado

小鱿鱼配韭菜、番茄和油封洋葱
Calamarcitos

（2-8人）（Mín. 2 pax - Máx. 8 pax）

Menú Ribera

主菜（可选）

牛尾蔬菜饭 Arroz de rabo

“芭乐达先生”海鲜饭（虾和安康鱼）
- 全部去骨去壳 - Paella del sr. Parellada

塞尼奥蒂奥风味浓汤烩饭（配大虾、鱿鱼和幼鱿）- 全部去骨去壳 -
Arroz caldoso del 'señorito'

龙虾海鲜饭 - 加收 10 € -
Paella de bogavante

烤加利西亚牛里脊 - 加收 6 € -
Solomillo

甜品（可选）

自制提拉米苏 Tiramisú
巧克力松露 Trufas

酒水

½ 矿泉水 + 1 软饮料
或1杯散装葡萄酒*
*年份葡萄酒加收 2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

42€ / 人

巴拉哈斯套餐

前菜（可选）

有机款“烤蔬菜沙拉”
（烟熏烤蔬菜）Escalivada

山羊奶酪焗烤沙拉

配蜂蜜、干果和坚果
Ensalada de queso de cabra

安达卢西亚风味小鱿鱼
Chipirones

（2-8人）（Mín. 2 pax - Máx. 8 pax）

Menú Barajas

主菜（可选）

海鲜西班牙饭 Paella de marisco
（配墨鱼、贻贝、对虾和挪威龙虾）

加泰罗尼亚米饭 Arroz a la catalana
（配香肠蘑菇）- 奶油风味

黑面（海鲜面）Fideuá negra
（对虾和蛤蜊）

“芭乐达先生”海鲜饭 - 加收 4 € -
（虾和安康鱼）Paella Parellada
- 全部去骨去壳 -

甜品（可选）

室内蛋糕
（请咨询工作人员）Pastel casero
加泰罗尼亚传统奶油
Crema catalana

酒水

½ 矿泉水 + 1 软饮料
或1杯散装葡萄酒*
*年份葡萄酒加收 2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

35€ / 人

主菜单

NIEVES 阿姨

前菜（可选）

有机田园沙拉 Ensalada de la huerta
（含8个品种的生菜）

欧洲凤尾鱼 Boquerones con cebolla
（配洋葱、自体油浸黑橄榄）

蒸贻贝 Mejillones al vapor

（2-8人）全天开放（除了周六、周日和节假日的中午）

Menú de la Tía Nieve

主菜（可选）

有机蔬菜海鲜饭 Paella de verduras

焦糖洋葱“海鲜饭”“Paella”de cebolla

瓦伦西亚海鲜饭 - 加收 4 € -
（兔肉和/或鸡肉 Paella valenciana
配蔬菜和白豆）

海鲜意面 - 加价4欧元 4 € -
（海鲜意面）Fideuá de marisco
（鲜虾、小鱿鱼和鱿鱼）

甜品（可选）

肉桂柳橙 Naranjas
1颗自制冰淇淋球
1 bola de helado

酒水

½ 矿泉水 + 1 软饮料
或1杯散装葡萄酒*
*年份葡萄酒加收 2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

30€ / 人

Menú infantil

儿童套餐

12岁以下儿童

1 道菜 18€ / 2 道菜 24€

菜肴（可选）

自制鸡肉丸（4个）Croquetas

蕃茄肉丸通心粉 Macarrones

自制炸鸡柳 Lágrimas de pollo

牛肉汉堡配奶酪和薯条 Hamburguesa

鸡肉海鲜饭（20分钟出餐）Paella de pollo

甜品（可选）

1颗特选冰淇淋球
1 bola de helado
自制巧克力蛋糕
Tarta de chocolate

酒水

1/2 矿泉水或软饮料
½ agua mineral o refresco

含10%增值税 - 每人或单份价格。面包1.8€（乳酪4€）