



Pesce e frutti di mare

	Bocca d' oro selvatico con salteado di totani, fave, cipolla e croccante di semi	25,5
	Baccalà a bassa temperatura con peperoni rossi e il suo succo di cottura	25,9
	‘Suquet’ (zuppa) di rana pescatrice con gamberetti e vongole	26,9
	Orata al sale o al forno	32,5
	Pesce e frutti di mare alla griglia (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)	35,9
	‘Mariscada’ vassoio di frutti di mare (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)	45

Carne

	Costolette di maiale iberico a bassa temperatura (4 h) con braci affumicate da barbecue	23,9
	Bistecca di controfiletto iberico con patate alla povera e salsa al Boro	27,5
	Coda di toro al vino rosso brasata a bassa temperatura	29,9
	Entrecôte ‘parte bassa della schiena’ galiziana stagionata 25 giorni (dry aged)	34,5
	Filetto di manzo (galiziano) con contorno	38,9

Per cominciare

	½	RAZION
Pane tostato con aglio e pomodoro faidate (due fette)	3,5	
Toast di sardina affumicate con salsa mojo rossa, porro croccante e maionese al sesamo	8,5	
Scaglie di pancetta iberica	9,5	
Alici con cipolla, olive nera in olio d' oliva	10	12,9
Pedro Ximénez foie royal con mele e polvere di granoturco tostato	16,5	
Acciughe basche ‘Zubelzu’ del Mar Cantabrico	13,9	18,5
Prosciutto iberico di ghianda (Salamanca)	28,9	

Antipasti freddi

	½	RAZION
Escalivada (ortaggi arrostiti)	11,9	
Insalata ‘Ensaladilla’ di patate e tonno con olio al tartufo e patatine croccanti	13,5	
Insalata dell’ orto ecologica con 8 tipi di lattuga e insalata e taco di palamita del nord ‘Angelachu’	14,5	
Carpaccio di pomodoro con tonnop bianco ‘Angelachu’ cipolla e olive	14,9	
Insalata di formaggio di capra gratinato con miele e noci	15	
Mojama di tonno essciato su pomodoro pelato e condito con pâté di olive	16,5	

Il nostro fritto

	½	RAZION
 Melanzane fritte con miele croccante e sale di maldon *	9,5	
Patate brave al ² (patate fritte in salsa piccante)	10,5	
Crocchette artigianali (min. 2 un./cad.)	6 (2 u)	12 (4 u)
— pollo — arrosto		
— prosciutto iberico — funghi		
 Verdesca marinato alla malagueña *	14,9	
Calamaretti alla andalusa *	15,9	

Antipasti caldi

	RAZION
Cozze al vapore o alla marinara	12,5
Nido d’uovo strapazzato con patatine fritte e prosciutto	14,9
Lucertola di maiale iberica brasata con scaglie di pancetta iberica	18,5
Gamberetta saltato con aglio	18,5
	
Polpo cotto con peperoni e patate in olio di arbequina	19,5
Calamarata con porri, pomodoro e cipolla caramellata	19,9

* Con farina di ceci (adatto ai celiaci).



A- REGOLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ISTITUZIONE CON INFORMAZIONI DISPONIBILI SU ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI. RECHIEDI INFORMAZIONI DAL PERSONALE. GRAZIE MILLE.



10% IVA inclusa. Prezzo per persona o porzione. Pane 1,8 € (celiaci 4 €).

La nostra selezione di paelle, riso



e fideuà



VEGETALI

Paella di cipolla caramellate (cremosa)	14,9
Paella di verdure ecologica	15,9
 Paella alla cañizos (verdure maiorchine)	16,9

MISTA

Paella di baccalà e lumache	21,5
Risotto di gamberi e bietole - verifica disponibilità -	23,5
Paella 'mare e montagna'	24,5

CARNE

 Paella valenciana con coniglio e / o pollo e profumo di rosmarino	18,5
Riso 'passeggiato' al forno e casseruola crockpot on ceci, pollo, polpetta e orecchio iberico (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)	18,9
Riso alla catalana con salsiccia nera, verdure e funghi (cremoso)	19,9
Riso de coda di toro e verdure (cremoso)	26,5



PAELLA INDIVIDUALE *

* Verificare con il manager, se possibile, a seconda del volume di lavoro.
Tavoli di più di 8 persone, in base al volume di lavoro, dovranno ordinare al massimo 3 tipi di paella.

APERTO 365 GIORNI E NOTTI

Cottura ininterrotta dalle 12:30 a 23 h (23:30 nei fine settimana e prefestivi)



Le nostre opzioni consigliate

PESCE



FRUTTI DI MARE



Riso 'giovane gentiluomo' di pesce spinato e sgusciati - a scelta tra paella o brodo - con gamberi, calamaretti e calamari	21,5
---	------

Riso secco di pesce allo zafferano con un' aria di agrumi	18,9
Paella di granchio blu - a scelta tra paella o brodoso -	20,5
Paella di frutti di mare con calamaretti, calamari, cozze, gambero e scampi	21,5
Riso nero in tinta di calamari con vongole, calamaretti, calamari e piselli	22,9
Paella Sig. Parellada - di pesce spinato e sgusciati - con gambero, calamaretti, calamari e rana pescatrice	24,9



Riso morbido con polpo e gamber	27,9
--	------

Paella di riso d' astice (Prezzo per persona. Minimo 2 persone e in porzioni pari)	31,9
--	------

Caldereta (in casseruola) di riso d' astice (Prezzo per persona. Minimo 2 persone e in porzioni pari)	33,5
--	------

Riso a banda

Il pesce o i frutti di mare vengono serviti per prima della paella di riso. (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)



— Pesce	32,5
---------	------



— Frutti di mare	38,9
------------------	------

FIDEUÀS



Vegetale biologici	15,9	Di mare classica	19,9
Valenciana con pollo e / o coniglio	16,9	NERO in tinta di calamari con vongole e calamaretti	21,9
'Giovane gentiluomo' - di pesce spinato e sgusciati -	18,9	Coda di toro e verdure (cremoso)	27,5

Prenota anche la tua paella da asporto su

www.grupxativa.com/en/delivery/



In questo QR puoi vedere
menu in altre lingue e da asporto

Suggerimenti di stagione

Crocchetta di gamberi rossi	3,5	Gallinella con zuppa schiumosa	9,5
Bomba di lattone on cuore di mela	5,5	Lattone (600 g) cotto a bassa temperatura	32,5
Croccante di aglio arriero manchego	11,9	Paella di asparagi selvatici -vegan - + gamberi	17,5 20,5
‘Calçots’ in pastella nera (cipolle novelle alla brace)	14,9	Riso cremoso di primavera al curry rosso e gamberia	21,5
Gamberoni al cava e mandorle	21,5	Riso ai funghi con confit d’anatra	24

BICCHIERE BOTTIGLIA					
	FVNNY BIANCO D.O. RIES BAIXAS / albariño Delicato, fresco, agrumato e con un carattere salino	7	26,9	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA	
	CHATEAU GRAND VILLAGE BIANCO A.O.C. BORDEAUX - 8 meses - sauvignon blanc - semillon Fedele vino bianco bordeaux: elegante, strutturato e aromatico, con profondità e carattere		43,5	95 Suckling 93 Parker	
	ARROSSAT ROSATO D.O. PENEDES / pinot noir Freschezza ed eleganza che unisce piacere e gastronomia	 	4	16,9	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA
	GARNATXA ROSÉ ROSATO D.O. PENEDES - 4 meses - garnacha Massima eleganza e minima intervento, con struttura e finezza	 		19,5	
	MIQUELET ROSSO D.O. TERRA ALTA / grenache pelosi e syrah Un vino gastronomico insolito che unisce eleganza e complessità	 	4,5	17,5	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA
	CLOS D' EN XELÀ ROSSO D.O.Q. PRIORAT - 12 mesi - carignan - vecchie viti di grenache Complesso, ampio, profondo e gastronomico, firma del maestro Xavi Nolla			43,5	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA
	TERROIR SENSE FRONTERES ROSSO D.O. MONTSANT / 6 meses - garnacha Un Montsant nello stile tradizionale della Borgogna			30,9	91 Peñin 93 Parker y Atkin
	EL PUNTIDO ROSSO D.O.CA. RIOJA - 18 mesi barrique francese - tempranillo Tutta la mineralità di un tempranillo giovane. Elegante, espressivo e potente			62,9	94 Atkin e Peñin 93 Parker
	VICTORINO ROSSO D.O. TORO- 16 mesi - tempranillo Eleganza e carattere			69,9	94 Peñin e Parker 93 Atkin / 95 Suckling 96 Proensa e Guia Gourmets
	PSI ROSSO D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesi - tinto fino - grenache Artigianale di qualità eccezionale, firma di Dominio de Pingus			61,5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
	SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. ROSSO D.O.CA. RIOJA - 16 mesi - tempranillo Succulento e di ammirabile profondità, con 18 mesi di viticoltura integrata			62,5	94 Peñin e Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling

Menù Ribera

Il meglio della nostra casa

PER COMINCIARE *(da scegliere)*

Tonno essciato su pomodoro

Uova stapazzate
con patatine e prosciuto

Verdesca marinato alla malagueña

Calamarata con porri pomodoro
e cipolla caramellata

PIETANZA *(da scegliere)*

Riso con coda di toro e verdure

Paella sig. Parellada (con gamberi
e rana pescatrice) - spinato e sgusciatio -

Riso 'giovane gentiluomo'
(gamberi, calamaretti e calamari)
- spinato e sgusciatio -

Paella di riso d' astice - suppl. 10 € -

Controfiletto alla griglia - suppl. 6 € -

POSTRE *(da scegliere)*

Tiramisù della casa

Tartufi al cioccolato

BEVANDA

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa *

* barricato suppl. 2 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax)

42€ persona

Menù Barajas

PER COMINCIARE *(da scegliere)*

Escalivada ecologica
(ortaggi arrostiti)

Insalata di formaggio di capra
con miele e frutta secca

Calamaretti
alla andalusa

PIETANZA *(da scegliere)*

Paella di frutti di mare
(calamaretti, calamari, cozze e scampi)

Riso alla catalana
(con salsicce e funghi) - dolce -

Fideuà nera
(gamberi e vongole)

Paella sig. Parellada - suppl. 4 € -
(gamberi e rana pescatrice) - tutta pelata -

DESSERT *(da scegliere)*

Torta della casa
(chiedere al personale)

Crema tradizionale 'catalana'

BEVANDA

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa *

* barricato suppl. 2 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax)

35€ persona

Menù de la Zía Nievecitas

PER COMINCIARE *(a escoger)*

Ensalata dell' orto ecologica
con 8 varietà di lattuga

Alici con cipolla,
oliva nera in olio d' oliva

Cozze al vapore

PIETANZA *(da scegliere)*

Paella de verdure eco

"Paella" de cipolla caramellate

Paella valenciana - suppl. 4 € -
(pollo y / o conigli con verdure)

Fideuà di frutti di mare - suppl. 4 € -
(gamberi, vongole e calamaretti)

DESSERT *(da scegliere)*

Arance con cannella

1 pallina di gelato della casa

BEVANDA

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa *

* barricato suppl. 2 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax). Tutti i giornii e tutte le sere, sabato, domenica e festivi esclusi mezzogiorno.

30€ persona

Menù infantile

Bambini fino a 12 anni

1 piatti 18€ / 2 piatti 24€

PIATTI *(da scegliere)*

Crocchette di pollo fatte in casa (4 ud.)

Maccheroni con polpette di carne macinata e pomodoro

Lacrime di pollo impanate fatte in casa

Hamburger di manzo con formaggio e patatine fritte

Paella di pollo (20 minuti di attesa)

DESSERT *(da scegliere)*

1 pallina di gelato della casa

Torta al cioccolato fatta in cassa

BEVANDA

1/2 acqua minerale o bibita

10% IVA inclusa. Prezzo per persona o porzione. Pane 1,8 € (celiaci 4 €).