arrosseria
DES DE XATIVA 2001
més de 20 anys amb tu!

年中無休で365日営業

魚介類

低温調理した鱈と赤ピーマンの煮汁添え	Bacallà a baixa temperatura	25.9
天然スズキのシェフズシー 玉ねぎとひまわりの種チップス添え	Corbina salvatge	25.5
アンコウの「煮込み」（シチュー）とエビとアサ	Suquet de rap	26.9
ヨーロッパ・ヘダイの塩漬けまたは焼き物	Orada a la sal o al forn	32.5
（やや学術的・専門的な表現） （お一人様料金。最少人数2名）	Graellada de peix i bivalves	35.9
シーフード盛り合わせ （お一人様料金。最少人数2名）	Mariscada	45

肉

「マルティコ」（ナヴァラ）鴨のコンフィ レッドベリーと蜂蜜添え	Confit d' ànec	22.9
イベリコ子豚のロースト（4時間じっくりとロースト） スモークバーベキューグリル付き	Costella d' ibèric	23.9
イベリコ豚フィレ肉のグリル、 素朴なポテトと“Boro”のマリネ添え	Entrecot de vaca vella	27.5
牛テールを赤ワインでじっくり煮込んだ料理）	Cua de bou estofat	29.9
リブステーキ「ローロイン」25日熟成	Entrecot 'llom baix'	34.5
ガリシア産牛ヒレ肉と付け合わせ	Filet de vedella gallega	38.9

@grupxativa

A-規制（EU）番号。1169/2011.アレルゲンと食物不耐症に関する入手可能な情報を備えた施設。スタッフに資料をご請求ください。ありがとうございます。

共用

		½ ポーション	ポーション
トマト入りドウ・ブレッド バージンオリーブオイル&塩（2スライス）	Pa de coca		3.5
燻製イワシ入りトースト 赤いモジョソース、シャキシャキのネギ ＆ゴマ入りマヨネーズ	Torrada de sardina		8.5
イベリコベーコン	Encenalls de rostes		9.5
ヨーロッパ産アンチョビ ネギ、オリーブオイル付けブラックオリーブ	Seitons amb ceba	10	12.9
フォア・ロワイヤルとペドロ・ヒメネス リンゴと焼きトウモロコシ	Royal de foie		16.5
「ズベルズ」バスク・アンチョビ カンタブリアから）	Anxoves	13.9	18.5
どんぐりで育ったイベリコ豚のハム （サラマンカ）	Pernil de gla		28.9

冷たい前菜

	ポーション
「エスカリバーダ」ロースト野菜 Escalivada	11.9
ジャガイモのロシア風サラダとカツオの トリュフオイル漬け、大きめのポテトチップス Amanida 'Ensaladilla'	13.5
種類のレタス付き Amanida de l'horta +北海産マグロ「Angelatxu」キューブ	14.5
トマトのカルパッチョ Carpaccio de tomàquet 北マグロ「アンジェラチュ」、玉ねぎ、オリーブ	14.9
ヤギのチーズサラダグラタン 蜂蜜とドライフルーツとナッツ添え Amanida de formatge de cabra	15
カツオの塩漬け（モイシャマ） 皮むきトマトとブラックオリーブのソース添え Moixama de tonyina	16.5

揚げ物（フライ）

	½ ポーション
茄子の炒め物 Albergínies fregides クランチーハニー &マルドン海塩 *	9.5
ブラビーポテト Patates braves al ² （スパイシーソースのフライドポテト）	10.5
クロケット・アーティザン （各2U以上） Croquetes	6 | 12 (4U) | (6U)
- チキン Pollastre - ロースト Rostit	
- イベリコハム Pernil - キノコ Bolets	
マラガ風味付けの鹿肉フライ Caçó adobat	14.9
アンダルシア風の小イカのフライ Calamarsons	15.9

温かい前菜

	ポーション
ムラサキイガイ Musclos マリニエールまたは蒸し物	12.5
フライドエッグネスト Niu d'ou estrellat フライドポテト、ジャガイモ、イベリコハム添え	14.9
イベリコ産トカゲの煮込み、Llangardaix d'ibèric イベリコ産トレズノス（ベーコン）添え	18.5
むきエビ Gambes ガーリックソース添え	18.5
パプリカ風味のタコ Pop cuit アルベキーナオイルのポテト添え イベリコ豚のラガル	19.5
小イカ Calamarcets ネギ、トマト、オニオン・コンフィ	19.9

* ひよこ豆粉使用（グルテンフリー）

10% 付加価値税込み - お一人様または一皿あたりの価格。パン1.8€（セリアックの方向け€4）

パエリアのセレクション、ライス&フィデオス（ショートパスタ）

（ヌードルパエリア）

野菜

「パエリア」玉ねぎのキャラメリゼ（クリーミー　'Paella' de ceba caramel·litzada　14.9

有機野菜のパエリア　Paella de verdures　15.9

マヨルカ風野菜のパエリア　Paella a l' estil canyissos　16.9

ミックス

干し鱈とカタツムリのパエリア　Paella de bacallà i cargols　21.5

エビとスイスチャードのリゾット　Risotto de gambas i bledes　23.5
- 要確認-

「シーフード&マウンテン」パエリア　Paella de 'mar i muntanya'　24.5

肉

Paella valenciana

バレンシア風パエリア　18.5
鶏肉と／またはウサギ肉入り、ローズマリー風味

ライス「ウォーク」オーブン焼き&クロックポット　Arròs 'passejat'　18.9
ひよこ豆、鶏肉、ミートボール、イベリコ豚の耳（お一人様用価格。最少人数2名

カタルーニャ・ライス　Arròs a la catalana　19.9
ソーセージ&マッシュルーム（クリーミー）

牛テール入りライス　Arròs de cua de toro　26.5
&野菜（クリーミー）

個々のパエリア※
※容量に応じて、可能であればマネージャーにご確認ください。完全表。

年中無休で365日営業
午後12時30分から午後11時まで（午後11時30分、平日と祝日の前夜）、人の途切れることのないキッチン

おすすめのオプション

魚料理 & シーフード

「ジェンテルマン」ライスは、パエリアまたはブロス・ライスからお選びいただけます）　21.5
全部むき身 - エビ、イカ、小イカ入り　Arròs del 'senyoret'

魚のパエリア　サフラン風味、柑橘の泡添え　Paella de peix　18.9

ワタリガニのパエリア - パエリアまたはスープライスのどちらかをお選びください-) Arròs de cranc blau　20.5

イカ、小イカ、ムール貝、海老、イセエビのシーフード・パエリア　Paella de marisc　21.5

アサリとイカの黒米　Arròs negre　22.9

様「パレリャーダ」パエリア-骨と貝殻をすべて取り除き、イカ、ヤリイカ、小エビ、アンコウを添えました Sr. Parellada　24.9

タコとホタテのまろやかライス　Arròs melós de pop　27.9

ロブスターパエリア（お一人様料金。最少人数2名　Paella de llamàntol　31.9

ロブスター&ライス「カルデレタ」（キャセロールの煮込み)。（お一人様料金。最少人数2名）Caldereta　33.5

バンダライス「パエリアの王様」　Arròs a banda
ご飯の前にシーフードや魚をご提供します。
（お一人様料金。最少人数2名

— 魚料理　Peix　32.5
— 貝料理　Marisc　38.9

フィデウア　Fideuás
（ヌードルパエリア）

野菜　Verdures　15.9
バレンシア　Valenciana　16.9
黒　Negra　21.9

「ジェントルマン」の貝料理　18.9
-骨と殻をすべて取り除きました-
Senyoret
定番の貝料理　Marinera clàssica　19.9
牛テール　Cua de toro　27.5

お持ち帰り用パエリアをご予約ください
www.grupxativa.com/delivery

QRでは、他の言語のメニューとテイクアウトメニューをご覧いただけます。

リベラのメニュー
当店のベスト

Menú Ribera

前菜（選択）

「モハマ」（干し塩漬けマグロ）トマト
Mojama sobre tomate

目玉焼き、ストローポテト、イベリコハム
Huevos estrellados

マラガ風トープシャークのピクルス
Cazón adobado

小イカ、ネギ添え
トマトとコンフィオニオン
Calamarcitos

メインディッシュ（選択）

牛テールと野菜入りライス Arroz de rabo

Mr. Parellada パエリア（エビ&アンコウ）
-骨と殻をすべて取り除きました-
Paella del sr. Parellada

「ジェントルマン」米（スープ）（エビ、ヤリイカ、イカ）-骨と殻をすべて取り除きました-
Arroz caldoso del 'señorito'

ロブスターのパエリア - 10€追加 -Paella de bogavante

ガリシア産ビーフテンダーロインのグリル - 6€追加 - Solomillo

デザート（選択）

自家製ティラミス Tiramisú

チョコレートトリュフ Trufas

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2 €
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（最小人数2名様 - 最大8名様）(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

お一人様42€

バラハス・メニュー

Menú Barajas

前菜（選択）

「エスカリバーダ」オーガニック
（スモークロースト野菜）Escalivada

ヤギのチーズサラダグラタン
蜂蜜とドライフルーツとナッツ添え
Ensalada de queso de cabra

小イカ
アンダルシア風
Chipirones

メインディッシュ（選択）

貝類のパエリア（イカ、ムール貝、エビ、ノルウェー産ロブスター）Paella de marisco

カタルーニャ・ライス Arroz a la catalana
（ソーセージ&マッシュルーム入り）- クリーミー -

ブラックフィデウア（ヌードルパエリア）
（エビとアサリ）Fideuá negra

Mr.パレリャーダパエリア - 4€追加 - Paella Parellada
（エビ&アンコウ）
-骨と殻をすべて取り除きました-

デザート（選択）

ハウスケーキ Pastel casa
(スタッフにお尋ねください)

伝統的なカタロニアクリーム
Crema catalana

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2 €
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（最小人数2名様 - 最大8名様）(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

お一人様35€

メインディッシュ

Aunt Nievecitas

Menú de la Tía Nievecitas

前菜（選択）

オーガニック・ガーデンサラダ
8種類のレタス付き Ensalada de la huerta

タマネギとヨーロッパ産アンチョビ、
オリーブオイル漬けのブラックオリーブ
Boquerones con cebolla

ムール貝の蒸し物
Mejillones al vapor

メインディッシュ（選択）

有機野菜のパエリア Paella de verduras

「パエリア」玉ねぎのキャラメリゼ
"Paella" de cebolla

バレンシア風パエリア - 4€追加 -
（ウサギ肉または鶏肉 Paella valenciana
野菜と白豆入り）

貝のフィデウア（パエリア） - 4€追加 -
（ヌードルパエリア）Fideuá de marisco
（小エビ、ヤリイカ、イカ）

デザート（選択）

シナモンとオレンジ Naranjas

自家製アイスクリームボール1個
1 bola de helado

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2 €
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（最小人数2名様 - 最大8名様）。土曜、日曜、祝日の正午を除く毎日・毎晩。

お一人様30€

Menú infantil

お子様用メニュー

12歳までのお子様
1品 18€ / 2品 24€

料理（選択）

自家製チキンコロッケ（4個）Croquetas
マカロニとひき肉ボールとトマト Macarrones
自家製ブレーテッド・チキンフィンガー Lágrimas de pollo
ビーフハンバーガーとチーズ&ポテト Hamburguesa
チキンパエリア（20分お待ちください）Paella de pollo

デザート（選択）

自家製アイスクリームボール1個
1 bola de helado
自家製チョコレートケーキ
Tarta de chocolate

ドリンク

ミネラルウォーターまたはソフトドリンク1/2杯
½ agua mineral o refresco

10% 付加価値税込み - お一人様または一皿あたりの価格。パン1.8€（セリアックの方向け€4）

季節のおすすめ料理

エビのクロケット Croqueta de gambón	3.5
子豚とリンゴのハートのボンバ Bomba de cochinillo y corazón de manzana	5.5
マンチェゴ風ガーリッククリスピ Crujiente de ajo arriero manchego	11.9
カルソッツ（若採り玉ねぎ）のブラック天ぷら ロメスコソース添え Calçots' rebozados en tempura negra con salsa romesco	14.9
カヴァとアーモンドの海老 Langostinos al cava y almendras	21.5
ギャリネータの泡スープ添え Gallineta con sopa espumosa	9.5
低温調理の乳飲み仔豚 Cochinillo (600 gr)	32.5
野生アスパラガスのパエリア（ビーガン Paella de espárragos trigueros - vegano	17.5
エビ入り gambes	20.5
キノコと鴨のコンフィのリゾット Arroz cremoso de primavera al curry rojo y gambas	21.5
きのこと鴨コンフィのライス Arroz de setas y confit de pat	24

おすすめのワイン

	グラス	ボトル	
FANNY 白 D.O. RIES BAIXAS / アルバリーニョ 繊細でフレッシュ、柑橘の香りと塩味のある個性	7	26.9	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
CHATEAU GRAND VILL.AGE 白 A.O.C. BORDEAUX - 8 meses - sauvignon blanc - semillon ボルドーの伝統的な白ワイン：エレガントで骨格があり、香り高く、奥行きと個性を備えています		43.5	95 Suckling 93 Parker
ARROSSAT ロゼワイン D.O. PENEDÉS / pinot noir 楽しさと美食を結びつける、フレッシュさとエレガンス	4	16.9	EXCLUSIVO GRUP XATIVA
GARNATXA ROSÉ ロゼワイン D.O. PENEDÈS - 4 meses - garnacha 最大限のエレガンスと最小限の介入、骨格と繊細さを備えています。		19.5	
MIQUELET 赤 D.O. TERRA ALTA / ガルナッチャ・ペルダ、シラー エレガントで複雑な珍しい赤ワイン グループ・シャティバ限定	4.5	17.5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
TERROIR SENSE FRONTERES 赤 D.O. MONTSANT / 6 meses – garnacha ブルゴーニュの伝統的なスタイルのモンサンです。		30.9	91 Peñin 93 Parker y Atkin
CLOS D' EN XELÀ 赤 D.O.Q. PRIORAT / カリニェナ、古木のガルナッチャ – 樽熟成12ヶ月 複雑で奥深く、美食にぴったりのワイン グループ・シャティバ限定		43.5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
EL PUNTIDO 赤 D.O.CA. RIOJA - テンプラニーリョ – フレンチオークで18か月熟成 初摘みテンプラニーリョの豊かなミネラル感。エレガントで表現力があり、力強い。		62.9	94 Atkin y Peñín 93 Parker
VICTORINO 赤 D.O. TORO- テンプラニーリョ – 6か月熟成 エレガンスと個性		69.9	94 Peñin y Parker 93 Atkin / 95 Suckling 96 Proensa y Guia Gourmets
PSI 赤 D.O. RIBERA DEL DUERO - ピノ・フィノ・ガルナッチャ – 16か月熟成 赤ワイン ドミニオ・デ・ピングスの署名入り、卓越した品質の手作りワイン		61.5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
SIERRA CANTABRIA コレクション・プライベート 赤ワイン D.O.CA. RIOJA- テンプラニーリョ – 16か月熟成 Sジューシーで奥行きのある味わい。18か月の熟成がもたらす見事な深み。		62.5	94 Peñin i Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling

10%の付加価値税が含まれています。 XG