



Peix i marisc



Corvina salvatge amb saltat de xipirons, favetes, ceba i cruixent de pipes

Bacallà a baixa temperatura amb pebrot vermell i el seu suc de cocció



Suquet de rap amb cloïsses i gambes

Orada a la sal o al forn (de 600 a 800 gr)

Graellada de peix i bivalves
(Preu per persona. Mínim 2 persones)

Mariscada
(Preu per persona. Mínim 2 persones)

Carn

Confit d' ànec ‘Martiko’ (Navarra) amb xarop de fruites del bosc i poma



Costella d' ibèric a baixa temperatura (4 h) amb salsa de barbacoa fumada

Filete de ibérico con patatas a lo pobre y adobo del Boro

Cua de bou estofat al vi negre a baixa temperatura

Entrecot 'llom baix' gallec madurat en sec (dry aged)

Filet de vedella gallega amb la seva guarnició

Per picar ½ RACIÓ Entrants freds RACIÓ

Pa de coca amb tomàquet
(dues llesques)

Torrada de sardina fumada
amb mojo vermell, cruixent de porro
i maionesa de sèsam

Encenalls de rostes d' ibèric



Seitons amb ceba, olives negres amb oli d' oliva

Royal de foie al Pedro Ximenez
amb poma i cruixet de cruixent de kikos

Anxoves basques ‘Zubelzu’ del Cantàbric

Pernil de gla (Salamanca)

Escalivada ecològica

Amanida ‘Ensaladilla’ de patates i bonitol a l' oli de tòfones amb patatons



Amanida de l' horta
ecològica amb 8 varietats d' enciams
+ tac de bonítol del nord ‘Angelatxu’

Carpaccio de tomàquet amb bonítol del nord ‘Angelatxu’ ceba i olives



Amanida de formatge de cabra
gratinada amb mel i fruits secs

Moixama de tonyina
sobre tomàquet pelat i amanit amb olivada

El nostre fregit ½ RACIÓ Entrants calents RACIÓ



Albergínies fregides al cruixent de mel i sal maldon *

Patates braves al ²

Croquetes artesanes
(mín. 2u. / cada) (2 u) (4 u)
— pollastre — rostit
— pernil — bolets



Caçó adobat a la malaguenya *

Calamarsons ‘xipirons’
a l' andalusa *

* Amb farina de cigrons (apta per a celíacs).

Musclos
al vapor o marinera

Niu d' ou estrellat
amb patates fregides i pernil

Llangardaix d' ibèric
brasejat amb rosta d' ibèric
i crema de cigrons a l'aroma de vainilla

Gambes pelades a l' allada



Pop cuït amb pebre de Vera
i patata d' oli d' arbequina

Calamarcets
amb porros, tomàquet i ceba confitada

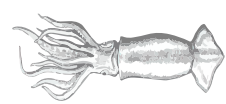


A- REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D' AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES.



10% IVA inclòs. Preu per persona o ració. Pa € (celíac €).

La nostra selecció de paelles, arrossos



i fideuàs



VERDURES

‘Paella’ de ceba caramel·litzada (melosa)

Paella de verdures ecològiques



Paella a l’ estil canyís (verdures mallorquines)

MIXTES

Paella de bacallà i cargols

Risotto de gambas i bledes

– consulti disponibilitat –

Paella de ‘mar i muntanya’

CARN



Paella valenciana

amb pollastre i / o conill i aroma de romaní

Arròs ‘passejat’ al forn i a la cassola de fang

amb cigrons, pollastre, pilota de carn i orella d’ ibèric (Preu per persona. Mínim 2 persones)

Arròs a la catalana

amb botifarra i bolets (melós)

Arròs de cua de toro

i verdures (melós)



PAELLES INDIVIDUALS *

* Consulti amb l’ encarregat disponibilitat, depenent del volum de treball.

Taules de més de 8 pax, segons volum de feina, hauran de demanar màxim 3 tipus de paelles.

OBERT ELS 365 DIES I NITS DE L’ ANY

Cuina ininterrompuda de 12:30 a 23 h (23:30 caps de setmana i vespres de festius)



Les nostres opcions recomanades



Arròs del senyoret a triar entre sec o caldós

– tot pelat – **amb gambes, calamarsets i calamar**

Paella de peix al safrà amb aire de cítrics

Arròs de cranc blau – a triar entre sec o caldós –

Paella de marisc amb calamarsets, calamar, musclos, gamba i escamarlà

Arròs negre amb cloïsses i calamarsets

Paella del Sr. Parellada – tot pelat – amb calamarsets, calamar, gambes i rap



Arròs melós de pop i zamburinya

Paella de llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)

Caldereta d’ arròs i llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)

Arròs a banda

El peix o marisc se serveix abans de la paella d’ arròs. (Preu per person. Mínim 2 persones)



— Peix



— Marisc

FIDEUÀS



Verdures ecològiques

Marinera clàssica

Valenciana amb pollastre i / o conill

Negra amb cloïsses i sípia

Senyoret – tot pelat –

amb gambes, calamarsets i calamar

Cua de toro i verdures (melós)

Reserva també la teva paella per emportar a

www.grupxativa.com/ca/delivery/



En aquest **QR** podràs veure les cartes
en altres idiomes i la carta per emportar.

Suggeriments de temporada

Croqueta de gambó

Bomba de garrí i cor de poma

Gaspaxo andalús tradicional

Tacos farcits de costella ibèrica (2 unitats)
a baixa temperatura amb salsa barbacoa estil japonès

Milfulls de salmó i meló

Amanida caprese amb burrata i pesto

Tàrtar de salmó

amb alvocat i guacamoles

Garrí (600 g) a baixa temperatura

Paella vegetal amb samfaina manxega
Pebrots de Padró - vegà - + ou ferrat

Paella a la caprese
(tomàquet, alfàbrega i mozzarella)



AMPARÍN BLANC

D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo
Vinyes perfil-loxèriques, segell distintiu de la casa.

COPA

AMPOLLA

EXCLUSIU
GRUP XÀTIVA



MIQUELET BLANC

D.O. TERRA ALTA / garnacha blanc
Mediterrani i elegant, amb aromes de fruita blanca i flors, amb mineralitat i frescor



EXCLUSIU
GRUP XÀTIVA



LES SARDINES CATALANES BLANC

I.G.P. VIN PAYS CÔTES CATALANES / gamacha blanca - viognier - picapoll / 5 meses en lías finas
Preciós color groc brillant, amb aromes de fruita blanca al nas. En boca és equilibrat, amb una bona harmonia entre acidesa i frescor.



ÁNDICA BLANC

DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanc
En sintonia amb la natura andina.



LAURISA BLANC

D.O. RIES BAIXAS / albariño
Delicat, fresc, cítric i amb un caràcter salí.

EXCLUSIU
GRUP XÀTIVA



HOMBRE BALA BLANC

D.O. MADRID / albillo real - 6 mesos roble francès - BIODINÀMIC
Frescura brillant i acidesa

93 Decàntolo
92 Parker
91 Peñín



BILLAUD-SIMON CHABLIS BLANC

A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay - 10 mesos roure francès
Un clàssic de la Tête d'Or, molt seductor de vinyes de 40 a 50 anys



92 Decanter
91 Wine Spectator



GARNATXA ROSÉ ROSAT

D.O. PENEDÈS / 4 meses - garnacha
Màxima elegància i mínima intervenció, amb estructura i finor.



CHATEAU GRAND VILLAGE NEGRE

A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR - 20 meses - merlot cabener franc
Un clàssic bordelès.

93 Suckling
94 Parker i Decanter



CLOS D'EN XELÀ NEGRE

D.O.Q. PRIORAT / 12 mesos - carinyena - garnatxa de ceps vells
Complex, ampli, profund i gastronòmic, marca del mestre Xavi Nolla

EXCLUSIU
GRUP XÀTIVA



HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID

A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) - 14 meses - pinot noir
Elegant i fresc, de cos lleuger i fi, amb notes de fruits vermells i espècies.



PSI NEGRE

D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesos - tinto fino - garnatxa
Artesanal de qualitat excepcional, signatura de Dominio de Pingus

95 Suckling
94 Peñín
93 Decàntolo
92 Parker

10% IVA inclòs.

XC

Menú Ribera

El millor de casa nostra

PRIMER PLAT (a triar)

Moixama sobre tomàquet
Ous estrellats amb patates i pernil
Caçó adobat a l' estil malagueny
Calamarcets amb porros,
tomàquet i ceba confitada

SEGON PLAT (a triar)

Arròs de cua de bou i verdures
Paella del sr. Parellada
(gambes i rap) - tot pelat -
Arròs caldós del 'senyoret'
(gambes, calamarsets i calamar) - tot pelat -
Paella de llamàntol - supl. 10 € -
Filet gallec a la planxa - supl. 6 € -

POSTRE (a triar)

Tiramisú de la casa
Trufes de xocolata

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú Barajas

PRIMER PLAT (a triar)

Escalivada ecològica
(verdures rostides a la graella)
Amanida de formatge de cabra
gratinada amb mel i fruita seca
Calamarsons 'xipirons'
a l' andalusa

SEGON PLAT (a triar)

Paella de marisc
(calamarsets, musclos, escamarlà i gamba)
Arròs a la catalana
(amb botifarres i bolets) - melós -
Fideuà negra
(amb gambes i cloïsses)
Paella Parellada - supl. 4 € -
(gambes i rap) - tot pelat -

POSTRE (a triar)

Pastís de la casa
(consulti al personal)
Crema catalana tradicional

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú de la Tíeta Nievecitas

PRIMER PLAT (a triar)

Amanida de l' horta ecològica
amb 8 varietats d' enciams
Seitons amb ceba,
olives negres en oli d' oliva
Musclos al vapor

SEGON PLAT (a triar)

Paella de verdures eco
'Paella' de ceba caramel · litzada
Paella valenciana - supl. 4 € -
(pollastre i / o conill
amb verdures i garrofó)
Fideuà de marisc - supl. 4 € -
(gambes, cloïsses i calamarsets)

POSTRE (a triar)

Taronges amb canyella
1 bola de gelat de la casa

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Màx. 8 pax). Tots els dies i nits, excepte el migdies de dissabtes, diumenges i festius.

€ persona

Menú infantil

Nens fins a 12 anys

1 plat € / 2 plats €

PLATS (a triar)

Croquetes casolanes de pollastre (4 u.)
Macarrons amb pilotes de carn picada i tomàquet
Llàgrimes casolanes de pollastre empanades
Hamburguesa de vedella amb formatge
i patates fregides
Paella de pollastre (20 minuts d'espera)

POSTRE (a triar)

1 bola de gelat de la casa
Pastís casolà de xocolata

BEGUDA

1/2 aigua mineral o refresc

10% IVA inclòs. Preu per persona o ració. Pa € (celíac €).