



Peix i marisc

	Corvina salvatge amb saltat de xipirons, favetes, ceba i cruixent de pipes	25,5
	Bacallà a baixa temperatura amb pebrot vermell i el seu suc de cocció	25,9
	Suquet de rap amb cloïsses i gambes	26,9
	Orada a la sal o al forn (de 600 a 800 gr)	32,5
	Graellada de peix i bivalves (Preu per persona. Mínim 2 persones)	35,9
	Mariscada (Preu per persona. Mínim 2 persones)	45

Carn

	Confit d' ànec ‘Martiko’ (Navarra) amb xarop de fruites del bosc i poma	22,9
	Costella d’ ibèric a baixa temperatura (4 h) amb salsa de barbacoa fumada	23,9
	Filete de ibérico con patatas a lo pobre y adobo del Boro	27,5
	Cua de bou estofat al vi negre a baixa temperatura	29,9
	Entrecot 'llom baix' gallec madurat en sec (dry aged)	34,5
	Filet de vedella gallega amb la seva guarnició	38,9

Per picar

	½	RACIÓ
		

Entrants freds

	RACIÓ
	
	

El nostre fregit

	½	RACIÓ
		
		

Entrants calents

	RACIÓ
	

La nostra selecció de paelles, arrossos



i fideuàs



VERDURES

‘Paella’ de ceba caramel·litzada (melosa)	14,9
Paella de verdures ecològiques	15,9
 Paella a l’ estil canyís (verdures mallorquines)	16,9

MIXTES

Paella de bacallà i cargols	21,5
Risotto de gambas i bledes – consulti disponibilitat –	23,5
Paella de ‘mar i muntanya’	24,5

CARN

 Paella valenciana amb pollastre i / o conill i aroma de romaní	18,5
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)	18,9
Arròs a la catalana amb botifarra i bolets (melós)	19,9
Arròs de cua de toro i verdures (melós)	26,5



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**



21,5

Paella de peix al safrà amb aire de cítrics	18,9
Arròs de cranc blau – a triar entre sec o caldós –	20,5
Paella de marisc amb calamarsets, calamar, musclos, gamba i escamarlà	21,5
Arròs negre amb cloïsses i calamarsets	22,9
Paella del Sr. Parellada – tot pelat – amb calamarsets, calamar, gambes i rap	24,9
 Arròs melós de pop i zamburinya	27,9
Paella de llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)	31,9
Caldereta d’ arròs i llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)	33,5

Arròs a banda

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



— Peix

32,5



— Marisc

38,9

FIDEUÀS



Verdures ecològiques	15,9	Marinera clàssica	19,9
Valenciana amb pollastre i / o conill	16,9	Negra amb cloïsses i sípia	21,9
Senyoret – tot pelat – amb gambes, calamarsets i calamar	18,9	Cua de toro i verdures (melós)	27,5

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	3,5	Tàrtar de salmó	15,9
Bomba de garrí i cor de poma	5,5	amb alvocat i guacamoles	
Gaspaxo andalús tradicional	8,5	Garri (600 g) a baixa temperatura	32,5
Tacos farcits de costella ibèrica (2 unitats)		Paella vegetal amb samfaina manxega	
a baixa temperatura amb salsa barbacoa estil japonès	8,9	Pebrots de Padró - vegà - + ou ferrat	16,9
Milfulls de salmó i meló	13,9	Paella a la capres	
Amanida caprese amb burrata i pesto	18,5	(tomàquet, alfàbrega i mozzarella)	21,5

		COPA	AMPOLLA	
	AMPARÍN BLANC D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vinyes perfil-loxèriques, segell distintiu de la casa.	4,5	17,5	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	4,5	17,5	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.		19,5	
	ÁNDICA BLANC   DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanc En sintonia amb la natura andina.	5	19,9	
	LAURISA BLANC D.O. RIES BAIXAS / albariño Delicat, fresc, cítric i amb un caràcter salí.	7	26,9	EXCLUSIU GRUP XÀTIVA
	HOMBRE BALA BLANC D.O. MADRID / albillo real - 6 mesos roble francès - BIODINÀMIC Frescura brillant i acidesa		37,5	93 Decántolo 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		57,5	92 Decanter 91 Wine Spectator
	GARNATXA ROSÉ ROSAT   D.O. PENEDÈS / 4 meses - garnacha Màxima elegància i mínima intervenció, amb estructura i finor.		19,5	
	CHATEAU GRAND VILLAGE NEGRE A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR - 20 meses - merlot cabener franc Un clàssic bordelès.		37,9	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		43,5	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.		54,5	
	PSI NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesos - tinto fino - garnatxa Artesanal de qualitat excepcional, signatura de Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñín 93 Decántalo 92 Parker

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)

42€ 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)

35€ 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 - Máx. 8 pax). Tots els dies i nits, excepte el migdies de dissabtes, diumenges i festius.

30€ persona

Menú infantil

Nens fins a 12 anys

1 plat 18€ / 2 plats 24€

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 1,8 € (celíac 4 €).