



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
	Pa de coca amb tomàquet (dues llesques)	3,5
	Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, cruixent de porro i maionesa de sèsam	8,5
	Encenalls de rostes d’ ibèric	9,5
	Seitons amb ceba, olives negres amb oli d’ oliva	10 12,9
	Royal de foie al Pedro Ximenez amb poma i cruixet de cruixent de kikos	16,5
	Anxoves basques ‘Zubelzu’ del Cantàbric	13,9 18,5
	Pernil de gla (Salamanca)	28,9

El nostre fregit

	½	RACIÓ
	Albergínies fregides al cruixent de mel i sal maldon *	9,5
	Patates braves al ²	10,5
	Croquetes artesanes (mín. 2u. / cada)	6 12 (2 u) (4 u)
	— pollastre — rostit — pernil — bolets	
	Caçó adobat a la malaguenya *	14,9
	Calamarsons ‘xipirons’ a l’ andalusa *	15,9
	* Amb farina de cigrons (apta per a celíacs).	

Entrants freds

	RACIÓ
Escalivada ecològica	11,9
Amanida ‘Ensaladilla’ de patates i bonitol a l’ oli de tòfones amb patatons	13,5 
Amanida de l’ horta ecològica amb 8 varietats d’ enciams + tac de bonítol del nord ‘Angelatxu’	14,5
Carpaccio de tomàquet amb bonítol del nord ‘Angelatxu’, ceba i olives	14,9 
Amanida de formatge de cabra gratinada amb mel i fruits secs	15
Moixama de tonyina sobre tomàquet pelat i amanit amb olivada	16,5

Entrants calents

	RACIÓ
Musclos al vapor o marinera	12,5
Niu d’ ou estrellat amb patates fregides i pernil	14,9
Llangardaix d’ ibèric brasejat amb rosta d’ ibèric i crema de cigrons a l’aroma de vainilla	18,5
Gambes pelades a l’ allada	18,5 
Pop cuït amb pebre de Vera i patata d’ oli d’ arbequina	19,5
Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada	19,9

La nostra selecció de paelles, arrossos



i fideuàs



VERDURES

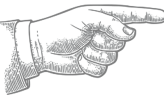
‘Paella’ de ceba caramel·litzada (melosa)	14,9
Paella de verdures ecològiques	15,9
 Paella a l’ estil canyís (verdures mallorquines)	16,9

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	
Gaspatxo andalús tradicional	8,5	Garrí (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 caprese	
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 XATIVA
	MIQUELET BLANC   D.O. TERRA ALTA / garnacha blanca Mediterrani i elegant, amb aromes de fruita blanca i flors, amb mineralitat i frescor	4,5	17,5	EXCLUSIU GRUP XATIVA
	ÁNDICA BLANC   D.O. VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanco 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 XATIVA
	CHATEAU GRAND VILLAGE BLANC A.O.C. BORDEAUX - 8 meses - sauvignon blanc - semillon Fidel vi blanc bordelès: elegant, estructurat i aromàtic, amb profunditat i caràcter.		43,5	95 Suckling 93 Parker
	DOMAINE VINCENT GIRARDIN VIEILLES VIGNES BLANC  A.O.C. POUILLY-FUISSÉ (BORGOÑA) / chardonnay - 14 meses en roble francès Un vi delicat i distingit de la mítica Côte de Beaune.		62,9	
	GARNATXA ROSÉ ROSAT   D.O. PENEDES - 4 meses - garnacha Màxima elegància i mínima intervenció, amb estructura i finor.		19,5	
	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 XATIVA
	COTEAUX BOURGUIGNONS DAVID DUBAND NEGRE A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 16 meses - pinot noir Deliciós vi negre amb aromes de fruites d'estiu i herbes. Tanins molt fins i lleugers.		43,9	
	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 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
	EL PUNTIDO NEGRE D.O.CA. RIOJA / 18 meses roble francès - tempranillo Tota la mineralitat d'un tempranillo en primícia. Elegant, expressiu i potent.		62,9	94 Atkin y Peñin 93 Parker
	VICTORINO NEGRE D.O. TORO / 16 meses - tempranillo Elegancia y carácter		69,9	94 Peñin y Parker 93 Atkin / 95 Suckling 96 Proensa y Guia Gourmets

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 €).