



Pescado y marisco



Corvina salvaje con salteado de chipirones, habitas, cebolla y crujiente de pipas

Bacalao a baja temperatura con pimientos rojos y su jugo de cocción



Suquet (guiso) de rape con almejas y gambas

Dorada a la sal o al horno (de 600 a 800 gr)

Parrillada de pescado y bivalvos
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Mariscada
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Carne

Confit de pato ‘Martiko’ (Navarra)
con sirope de frutos del bosque y manzana



Costillar de ibérico a baja temperatura (4 h)
con salsa de barbacoa ahumada

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

Rabo de toro al vino tinto estofado a baja temperatura

Entrecot gallego de lomo bajo madurado en seco (dry aged)

Solomillo de ternera gallega con su guarnición

Para picar ½ RACIÓN Entrantes fríos RACIÓN

Pan de coca con tomate
(dos rebanadas)

Tostada de sardina ahumada
con mojo rojo, crujiente de puerro
y mayonesa de sésamo

Virutas de torreznos de ibérico



Boquerones
con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva

Royal de foie al Pedro Ximénez
con manzana y crujiente de kikos

Anchoas vascas ‘Zubelzu’ del Cantábrico

Jamón de bellota (Salamanca)

Escalivada ecológica

Ensaladilla de patatas
y bonito en aceite de trufa con patatones

Ensalada de la huerta
ecológica con 8 variedades de lechuga
y taco de bonito del norte ‘Angelachu’

Carpaccio de tomate
con bonito del norte ‘Angelachu’,
cebolla y aceitunas

Ensalada de queso de cabra
gratinada con miel y frutos secos

Mojama de atún
sobre tomate pelado y aliñado con olivada



Nuestra fritura ½ RACIÓN Entrantes calientes RACIÓN



Berenjenas fritas
al crujiente de miel y sal maldon *

Patatas bravas al ²

Croquetas artesanas
(mín. 2u. / cada) (2 u) (4 u)
— pollo — asado
— jamón — setas



Cazón adobado a la malagueña *

Chipirones a la andaluza *

* Con harina de garbanzos (apta para celíacos).

Mejillones
al vapor o marinera

Nido de huevo estrellado
con patatas fritas y jamón

Lagarto de ibérico braseado
con torrezno de ibérico y crema de
garbanzos al aroma de vainilla

Gambas
peladas al ajillo

Pulpo cocido
con pimentón de la Vera
y patata con aceite de arbequina

Calamarcitos
con puerros, tomate y cebolla confitada



A- REGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.



10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).

Nuestra selección de paellas, arroces



y *fideuás*



VERDURAS

‘Paella’ de cebolla caramelizada (melosa)

Paella de verduras ecológicas

Paella al estilo cañizo (verduras mallorquinas)

MIXTAS

Paella de bacalao y caracoles

Risotto de gambas y acelgas

– consulte disponibilidad –

Paella de ‘mar y montaña’

CARNE

Paella valenciana

con pollo y / o conejo y aroma de romero

Arroz ‘paseado’ al horno y a la cazuela de barro

con garbanzos, pollo, pelota de carne y oreja de ibérico (Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Arroz a la catalana

con butifarra y setas (meloso)

Arroz de rabo de toro

y verduras (meloso)



PAELLAS INDIVIDUALES *

* Consulte con el encargado disponibilidad, dependiendo del volumen de trabajo.

Mesas de más de 8 personas, según el volumen de trabajo, tendrán que pedir un máximo de 3 tipos de paellas.

ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO

Cocina ininterrumpida de 12:30 a 23 h (23:30 fines de semana y vísperas de festivos)



Nuestras opciones recomendadas

PESCADO



MARISCO



Arroz del ‘señorito’ – a elegir entre seco o caldoso –

– todo pelado – **con gambas, calamar y chipirones**

Paella de pescado al azafrán y aire de cítricos

Arroz de cangrejo azul – a elegir entre seco o caldoso –

Paella de marisco con calamar, chipirones, mejillones, gamba y cigala

Arroz negro con almejas y calamar

Paella del Sr. Parellada – todo pelado – con chipirones, calamar, gambas y rape



Arroz meloso con pulpo y zamburiñas

Paella de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Caldereta de arroz y bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Arroz a banda

El pescado o marisco se sirve antes de la paella de arroz (Precio por persona. Mínimo 2 personas)



— Pescado



— Marisco

FIDEUÁS



Verduras ecológicas

Marinera clásica

Valenciana con pollo y / o conejo

Negra con almejas y calamar

Señorito – todo pelado –

con gambas, chipirones y calamar

Rabo de toro y verduras (meloso)

Reserva también tu paella para llevar en

www.grupxativa.com/para-llevar/



10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).

En este QR podrás ver las cartas
en otros idiomas y la carta para llevar.

Sugerencias de temporada

Croqueta de gambón con panko

Bomba de cochinillo y corazón de manzana

Gazpacho andaluz tradicional

Tacos rellenos de costilla ibérica (2 unidades)
a baja temperatura con salsa barbacoa estilo japonés

Mil hojas de salmón y melón

Tartar de salmón

con aguacate y guacamole

Ensalada caprese con burrata y pesto

Cochinillo (600 gr) a baja temperatura

Paella vegetal con pisto manchego
pimientos de Padrón - vegano - + huevo frito

Paella a la caprese
(tomate, albahaca y mozzarella)

COPA BOTELLA

	AMPARÍN BLANCO D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Viñas prefiloxéricas marca de la casa	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	MIQUELET BLANCO   D.O. TERRA ALTA / garnacha blanca Mediterráneo y elegante, de aromas de fruta blanca y flores, con mineralidad y frescura	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	LES SARDINES CATALANES BLANCO  I.G.P. VIN PAYS CÔTES CATALANES / gamacha blanca - viognier - picapoll / 5 meses en lías finas Hermoso color amarillo brillante, nariz frutas blancas. Boca equilibrada, entre acidez y frescura	
	ÁNDICA BLANCO   DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanco En sintonía con la naturaleza andina	
	LAURISA BLANCO D.O. RIES BAIXAS / albariño Delicado, fresco, cítrico y con un carácter salino	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	HOMBRE BALA BLANCO D.O. MADRID / albillo real - 6 meses roble francés - BIODINÁMICO Frescura brillante y acidez	93 Decántalo 92 Parker 91 Peñín
	BILLAUD-SIMON CHABLIS TÊTE D'OR BLANCO  A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay - 10 meses en roble francés Un clásico de La Tête d'Or, muy seductor, de viñas de 40 a 50 años	92 Decanter 91 Wine Spectator
	GARNATXA ROSÉ ROSADO   D.O. PENEDÈS / 4 meses - garnacha Máxima elegancia y mínima intervención con estructura y finura	
	CHATEAU GRAND VILLAGE TINTO A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR / 20 meses - merlot y cabernet franc Un clásico bordelés	93 Suckling 94 Parker i Decanter
	CLOS D'EN XELÀ TINTO D.O.Q. PRIORAT / 12 meses - cariñena y garnacha de cepas viejas Complejo, amplio, profundo y gastronómico, sello del maestro Xavi Nolla	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND TINTO A.O.C. HAUTES - CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 14 meses - pinot noir Elegante y fresco, de cuerpo ligero y fino, con notas de frutas rojas y especias	
	PSI TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO / 16 meses - tinto fino y garnacha Artesanal de calidad excepcional, firma de Dominio de Pingus	95 Suckling 94 Peñín 93 Decántalo 92 Parker

Menú Ribera

Lo mejor de nuestra casa

PRIMER PLATO (a escoger)

Mojama sobre tomate
Huevos estrellados con patatas y jamón
Cazón adobado al estilo malagueño
Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz de rabo de toro y verduras
Paella del sr. Parellada (gambas y rape) - todo pelado -
Arroz caldoso del 'señorito' (gamba, chipirones y calamar) - todo pelado -
Paella de bogavante - supl. 10 € -
Solomillo gallego a la plancha - supl. 6 € -

POSTRE (a escoger)

Tiramisú de la casa
Trufas de chocolate

BEBIDA

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa*
* supl. crianza 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú Barajas

PRIMER PLATO (a escoger)

Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla)
Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos
Chipirones a la andaluza

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de marisco (chipirones, mejillones, cigala y gamba)
Arroz a la catalana (con butifarras y setas) - meloso -
Fideuá negra (con gambas y almejas)
Paella Parellada - supl. 4 € - (gambas y rape) - todo pelado -

POSTRE (a escoger)

Pastel de la casa (consulte al personal)
Crema catalana tradicional

BEBIDA

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa*
* supl. crianza 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

€ persona

Menú de la Tía Nieve

PRIMER PLATO (a escoger)

Ensalada de la huerta ecológica con 8 variedades de lechuga
Boquerones con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva
Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de verduras eco
"Paella" de cebolla caramelizada
Paella valenciana - supl. 4 € - (pollo y / o conejo con verduras y garrofón)
Fideuá de marisco - supl. 4 € - (gambas, almejas y chipirones)

POSTRE (a escoger)

Naranjas con canela
1 bola de helado de la casa

BEBIDA

½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa*
* supl. crianza 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax). Todos los días y noches, excepto mediodías de sábados, domingos y festivos.

€ persona

Menú infantil

Niños hasta 12 años
1 plato € / 2 platos €

PLATOS (a escoger)

Croquetas caseras de pollo (4 ud.)
Macarrones con pelotas de carne picada y tomate
Lágrimas caseras de pollo empanado
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas
Paella de pollo (20 minutos de espera)

POSTRE (a escoger)

1 bola de helado de la casa
Tarta casera de chocolate

BEBIDA

1/2 agua mineral o refresco

10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).