



Pescado y marisco

	Corvina salvaje con salteado de chipirones, habitas, cebolla y crujiente de pipas	25,5
	Bacalao a baja temperatura con pimientos rojos y su jugo de cocción	25,9
	Suquet (guiso) de rape con almejas y gambas	26,9
	Dorada a la sal o al horno (de 600 a 800 gr)	32,5
	Parrillada de pescado y bivalvos (Precio por persona. Mínimo 2 personas)	35,9
	Mariscada (Precio por persona. Mínimo 2 personas)	45

Carne

	Confit de pato ‘Martiko’ (Navarra) con sirope de frutos del bosque y manzana	22,9
	Costillar de ibérico a baja temperatura (4 h) con salsa de barbacoa ahumada	23,9
	Filete de ibérico con patatas a lo pobre y adobo del Boro	27,5
	Rabo de toro al vino tinto estofado a baja temperatura	29,9
	Entrecot gallego de lomo bajo madurado en seco (dry aged)	34,5
	Solomillo de ternera gallega con su guarnición	38,9

Para picar ½ RACIÓN Entrantes fríos RACIÓN

	Pan de coca con tomate (dos rebanadas)	3,5		Escalivada ecológica	11,9
	Tostada de sardina ahumada con mojo rojo, crujiente de puerro y mayonesa de sésamo	8,5		Ensaladilla de patatas y bonito en aceite de trufa con patatones	13,5
	Virutas de torreznos de ibérico	9,5		Ensalada de la huerta ecológica con 8 variedades de lechuga y taco de bonito del norte ‘Angelachu’	14,5
	Boquerones con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva	10	12,9	Carpaccio de tomate con bonito del norte ‘Angelachu’, cebolla y aceitunas	14,9
	Royal de foie al Pedro Ximénez con manzana y crujiente de kikos	16,5		Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos	15
	Anchoas vascas ‘Zubelzu’ del Cantábrico	13,9	18,5	Mojama de atún sobre tomate pelado y aliñado con olivada	16,5
	Jamón de bellota (Salamanca)	28,9			

Nuestra fritura ½ RACIÓN Entrantes calientes RACIÓN

	Berenjenas fritas al crujiente de miel y sal maldon *	9,5		Mejillones al vapor o marinera	12,5
	Patatas bravas al ²	10,5		Nido de huevo estrellado con patatas fritas y jamón	14,9
	Croquetas artesanas (mín. 2u. / cada)	6 (2 u)	12 (4 u)	Lagarto de ibérico braseado con torrezno de ibérico y crema de garbanzos al aroma de vainilla	18,5
	Cazón adobado a la malagueña *	14,9		Gambas peladas al ajillo	18,5
	Chipirones a la andaluza *	15,9		Pulpo cocido con pimentón de la Vera y patata con aceite de arbequina	19,5
				Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada	19,9

* Con harina de garbanzos (apta para celíacos).



10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan 1,8 € (celíaco 4 €).



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

Nuestra selección de paellas, arroces



VERDURAS



‘Paella’ de cebolla caramelizada (melosa)	14,9
Paella de verduras ecológicas	15,9
Paella al estilo cañizo (verduras mallorquinas)	16,9

MIXTAS

Paella de bacalao y caracoles	21,5
Risotto de gambas y acelgas - consulte disponibilidad -	23,5
Paella de ‘mar y montaña’	24,5

CARNE



Paella valenciana con pollo y / o conejo y aroma de romero	18,5
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)	18,9
Arroz a la catalana con butifarra y setas (meloso)	19,9
Arroz de rabo de toro y verduras (meloso)	26,5



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.

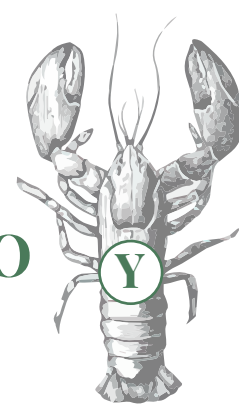
ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO

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



Nuestras opciones recomendadas

PESCADO Y MARISCO



Arroz del ‘señorito’ - a elegir entre seco o caldoso - - todo pelado - con gambas, calamar y chipirones	21,5
Paella de pescado al azafrán y aire de cítricos	18,9
Arroz de cangrejo azul - a elegir entre seco o caldoso -	20,5
Paella de marisco con calamar, chipirones, mejillones, gamba y cigala	21,5
Arroz negro con almejas y calamar	22,9
Paella del Sr. Parellada - todo pelado - con chipirones, calamar, gambas y rape	24,9
Arroz meloso con pulpo y zamburiñas	27,9
Paella de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)	31,9
Caldereta de arroz y bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)	33,5

Arroz a banda

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



— Pescado	32,5
— Marisco	38,9

FIDEUÁS



Verduras ecológicas	15,9	Marinera clásica	19,9
Valenciana con pollo y / o conejo	16,9	Negra con almejas y calamar	21,9
Señorito - todo pelado - con gambas, chipirones y calamar	18,9	Rabo de toro y verduras (meloso)	27,5

Reserva también tu paella para llevar en
www.grupxativa.com/para-llevar/



10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan 1,8 € (celíaco 4 €).

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

Sugerencias de temporada

Croqueta de gambón con panko	3,5	Tartar de salmón con aguacate y guacamole	15,9
Bomba de cochinillo y corazón de manzana	5,5	Ensalada caprese con burrata y pesto	18,5
Gazpacho andaluz tradicional	8,5	Cochinillo (600 gr) a baja temperatura	32,5
Tacos rellenos de costilla ibérica (2 unidades) a baja temperatura con salsa barbacoa estilo japonés	8,9	Paella vegetal con pisto manchego pimientos de Padrón - vegano - + huevo frito	16,9
Mil hojas de salmón y melón	13,9	Paella a la caprese (tomate, albahaca y mozzarella)	21,5

		COPA	BOTELLA	
	AMPARÍN BLANCO D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Viñas prefiloxéricas marca de la casa	4,5	17,5	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	4,5	17,5	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		19,5	
	ÁNDICA BLANCO   DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanco En sintonía con la naturaleza andina	5	19,9	
	LAURISA BLANCO D.O. RIES BAIXAS / albariño Delicado, fresco, cítrico y con un carácter salino	7	26,9	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	HOMBRE BALA BLANCO D.O. MADRID / albillo real - 6 meses roble francés - BIODINÁMICO Frescura brillante y acidez		37,5	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		57,5	92 Decanter 91 Wine Spectator
	GARNATXA ROSÉ ROSADO   D.O. PENEDÈS / 4 meses - garnacha Máxima elegancia y mínima intervención con estructura y finura		19,5	
	CHATEAU GRAND VILLAGE TINTO A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR / 20 meses - merlot y cabernet franc Un clásico bordelés		37,9	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		43,5	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND TINTO A.O.C. HAUTES - CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) - 14 meses - pinot noir Elegante y fresco, de cuerpo ligero y fino, con notas de frutas rojas y especias		54,5	
	PSI TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO / 16 meses - tinto fino y garnacha Artesanal de calidad excepcional, firma de Dominio de Pingus		61,5	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)

42€ 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)

35€ 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.

30€ persona

Menú infantil

Niños hasta 12 años
1 plato 18€ / 2 platos 24€

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 1,8 € (celíaco 4 €).