



Poisson et fruits de mer

	Maigre commun sauvage avec sautée de petites seiches, fèves, oignon et croustillant de graines de tournesol	25,5
	Morue à basse température avec poivrons rouges et son jus de cuisson	25,9
	Suquet (ragoût) de lotte de mer avec crevettes et palourdes	26,9
	Dorado au sel ou au four (600 à 800 gr)	32,5
	Poissons et fruits de mer grillés (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	35,9
	Plateau du fruits de mer (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	45

Viandes

	Confit du canard ‘Martiko’ (Navarre) avec sirop de fruits des bois et pomme	22,9
	Côtes de porc ibériques à basse température (4 h) avec des braises de barbecue fumées	23,9
	Filet de porc ibérique avec pommes de terre à la paysanne et marinade de Boro	27,5
	Queue de bœuf braisée au vin rouge mijotée à basse température	29,9
	Entrecôte ‘lombaire’ galicienne (dry aged)	34,5
	Filet de veau galicien grillé et garniture	38,9

Pour partager ½ RATION Hors-d’oeuvre froides RATION

	Fougasse à la tomate (deux tranches)	3,5		‘Escalivada’ Légumes fumé rôtis	11,9
	Toast de sardine fumée sauce mojo rouge, croustillant de poireau et mayonnaise au sésame	8,5		‘Ensaladilla’ salade de pommes de terre et bonite à l’huile de truffe avec pomme de terre	13,5
	Rognures de lard ibérique	9,5		Salade du jardin bio aux 8 variétés de laitue, avec hon du nord ‘Angelachu’	14,5
	Anchois en marinade frais à l’oignon, olives noires à l’huile d’olive	10	12,9	Carpaccio de tomates aau thon blanc ‘Angelachu’ oignons et olives	14,9
	Pomme royale au Pedro Ximénez au foie gras et poudre de maïs grillé	16,5		Salade de fromage de chèvre gratin au miel et aux noix	15
	Anchois basques ‘Zubelzu’ de la mer Cantabrique	13,9	18,5	‘Mojama’ thon séché sur tomate, pelé et assaisonné à l’huile d’olive	16,5
	Jambon ibérique de gland (Salamanque)	28,9			

Notre friture ½ RATION Hors-d’oeuvre chauds RATION

	Aubergines frites au miel croquant et au sel de maldon *	9,5		Moules de roche à a vapeur ou à la marinière	12,5
	Braves ² (pommes de terre à la sauce piquante)	10,5		Nid oeufs sur le pla avec pommes de terre frites et jambon	14,9
	Croquettes artisanas (min. 2 u.chaque)	6	12 (2 u) (4 u)	Lézard ibérique glacé avec des râpures de lard ibérique	18,5
	— poulet — à la viande rôtie — jambons — champignons			Crevettes pelées à l’ailade	18,5
	Requin- hâ mariné à la Malaga *	14,9		Poulpe cuit avec du poivre et des pommes de terre dans de l’huile d’arbequina	19,5
	Encornets à l’andalouse *	15,9		Petits calamars avec poireaux tomates et oignons confits	19,9
	* Préparé avec de la farine de pois chiches (convient aux cœliaques).				

Notre sélection de paellas, riz et des nouilles



DES LÉGUMES

“Paella” à l’ oignon caramélisé (crémeux)	14,9
Paella aux légumes écologique	15,9
 Paella à la chamizo (légumes de Majorque)	16,9

MIXTES

Paella de morue et escargots	21,5
Risotto de crevettes et blettes (crémeux) - voir les disponibilités -	23,5
Paella de ‘mer et montagne’	24,5

VIANDES

 Paella valencienne poulet et / ou au lapin, parfumée au romarin	18,5
Riz au four et mijoteuse avec pois chiches, palourdes, boulettes de viande et oreille ibérique (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	18,9
Riz à la catalane avec saucisses, légumes et champignon (crémeux)	19,9
Riz à la queue de taureau et légumes (crémeux)	26,5



PAELLAS INDIVIDUELES *

* Renseignez-vous si possible auprès du gestionnaire, en fonction du volume de travail.
Tables de plus de 8 personnes, en fonction de la charge de travail, devront commander un maximum de 3 types de paellas.

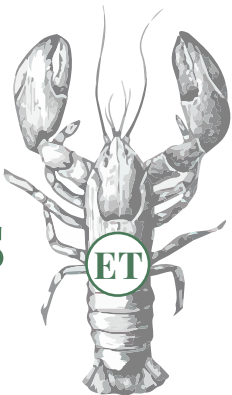
OUVERT 365 JOURS ET NUITS PAR AN

Cuisine ininterrompue de 12:30 à 23 h (23:30 week-ends et veilles de fêtes)



Nos options recommandées

POISSONS



FRUIT DE MER



Paella du ‘jeune homme’ à choisir entre paella ou bouillon - sans arêtes ni coquilles - de poisson et de fruits de mer	21,5
---	------

Riz de poisson SEC au safran avec un air d' agrumes	18,9
Paella au crabe bleu - à choisir entre paëlla ou bouillon -	20,5
Paella aux fruits de mer avec petits calamars, calmars, moules, crevettes et langoustine	21,5
Riz noir en teinte calmar aux palourdes	22,9
Paella par M. Parellada (sans arêtes ni coquilles) des petits calamars, calmars, crevettes et lotte de mer	24,9



Riz crémeux au poulpe et aux crevettes	27,9
Paella au riz de homad (Prix par personne. Minimum 2 personnes et en portions égales)	31,9
Caldereta (cassolette) au riz de homad (Prix par personne. Minimum 2 personnes et en portions égales)	33,5

Riz a banda

Le poisson est servi avant le riz de la *paellaoz*. (Prix par personne. Minimum 2 personnes)



— Poissons	32,5
— Fruits de mer	38,9

‘FIDEUÀ’

(PAELLA DE VERMICELLES)



Légumes biologiques	15,9	Marin classique	19,9
Valencienne poulet et / ou au lapi	16,9	Noir en teinte calmar avec palourdes et seiche	21,9
‘Jeune homme’ marin avec crevettes seiche et calmar - sans arêtes ni coquilles -	18,9	Queue de bœuf et légumes (crémeux)	27,5

Réservez également votre plat à emporter sur
www.grupxativa.com/delivery



Dans ce QR, vous pouvez voir les lettres
dans d'autres langues et les plats à emporter.

Suggestions de saison

Croquette du gambon	3,5	Tartare de saumon, avocat et guacamole	15,9
Bombe de cochon de lait et cœur de pomme	5,5	Salade caprese à la burrata et au pesto	18,5
Gazpacho andalou traditionnel	8,5	Cochon de lait (600 g) cuit à basse température	32,5
Tacos garnis de travers de porc ibérique (2 pièces) cuits à basse température, avec sauce barbecue	8,9	Riz crémeux de printemps, au pisto manchego poivrons de Padrón- végane - + œuf au plat	16,9
Mille-feuille de saumon et de melon	13,9	Paella façon caprese (tomate, basilic et mozza)	21,5

Vins recommandés

		VERRE	BOUTEILLE	
	AMPARÍN BLANC D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vignes préphylloxériques, marque de la maison	4,5	17,5	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
	MIQUELET BLANC   D.O. TERRA ALTA / garnacha blanca Méditerranéen et élégant, aux arômes de fruits blancs et de fleurs, avec de la minéralité et de la fraîcheur	4,5	17,5	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
	LES SARDINES CATALANES BLANC  I.G.P. VIN PAYS CÔTES CATALANES / garnacha blanca-viogner-picapoll/5 meses en lías finas Belle robe jaune brillante, nez de fruits blancs. Bouche équilibrée, entre acidité et fraîcheur		19,5	
	ÁNDICA BLANC   DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanco En harmonie avec la nature andine	5	19,9	
	LAURISA BLANC D.O. RIES BAIXAS / albariño Délicat, frais, citronné et au caractère salin	7	26,9	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
	HOMBRE BALÀ BLANC D.O. MADRID / albillo real - 6 meses roble francés - BIODINÁMICO Fraîcheur brillante et acidité		37,5	93 Decántalo 92 Parker 91 Peñín
	BILLAUD-SIMON CHABLIS TÊTE D'OR BLANC  A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay - 10 meses en roble francés Un classique de La Tête d'Or, très séduisant, issu de vignes de 40 à 50 ans		57,5	
	GARNATXA ROSÉ ROSÉ   D.O. PENEDÈS / 4 meses - garnacha Élégance maximale et intervention minimale, avec structure et finesse.		19,5	
	CHATEAU GRAND VILLAGE ROUGE A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR - 20 meses - merlot cabener franc Un classique bordelais.		37,9	93 Suckling 94 Parker i Decanter
	CLOS D'EN XELÀ ROUGE D.O.Q. PRIORAT- 12 mois - carignan - grenache de vieilles vignes Complexe, large, profond et gastronomique, la marque de fabrique de Xavi Nolla		43,5	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
	HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND ROUGE A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 14 meses - pinot noir Élégant et frais, au corps léger et fin, avec des notes de fruits rouges et d'épices.		54,5	
	PSI ROUGE D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mois - tinto fino - grenache Artisanal de qualité exceptionnelle - signature de Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñín 93 Decántalo 92 Parker

Menu de la Ribera

Le meilleur de notre maison

ENTRÉE (à choisir)

Tomato pelée au thon séché

Oeufs sur le plat aux frites
et jambon ibérique

Requin-hâ mariné à la Malaga

Petits calamars avec poireaux,
tomates et oignons confits

PLAT DE RÉSISTANCE (à choisir)

Riz à la queue de taureau et légumes

Paella del M. Parellada (crevettes
et lotte de mer) - sans arêtes ni coquillesau -

Riz au bouillon 'jeune homme'
(de poisson et de fruits de mer)
- sans arêtes ni coquillesau -

Paella au homard - suppl. 10 € -

Filet de veau galicien grillé - suppl. 6 € -

DESSERT (à choisir)

Tiramisu de la maison

Truffes au chocolat

BOISSON

½ l' eau minérale +
1 rafraîchissement
au 1 coupe de vin maison *

* de garde suppl. 2 €

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes)

42€ personne

Menu Barajas

ENTRÉE (à choisir)

'Escalivada' écologiques
(légumes fumé rôtis)

Salade de fromage de chèvre
gratinée au miel et aux fruits secs

Encornets
à l' andalouse

PLAT DE RÉSISTANCE (à choisir)

Paella aux fruits de mer
(petits calmars, le calamar,
langoustine et la crevettes)

Riz catalan
(avec saucisses et champignons) - sucré -

Fideuà noir
(avec crevettes et palourdes)

Paella M. Parellada - suppl. 4 € -
(crevettes et lotte) - sans arêtes ni coquilles -

DESSERT (à choisir)

Gâteau maison
(demander au personnel)

Crème brûlée traditionnel

BOISSON

½ l' eau minérale +
1 rafraîchissement
au 1 coupe de vin maison *

* de garde suppl. 2 €

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes)

35€ personne

Menu de la

Tante Nievécitas

ENTRÉE (à choisir)

Salade du jardin écologiques
avec 8 variétés de laitue

Anchois à l' oignon,
olives noires à l' huile d'olive

Moules à la vapeur

PLAT DE RÉSISTANCE (à choisir)

Paella aux légumes écologiques

Paella à l' oignons caramélisé

Paella valencienne - suppl. 4 € -
(poulet et / ou au lapin
avec des légumes et des haricots)

Fideuá vermicelles - suppl. 4 € -
(crevettes, palourdes et seiche)

DESSERT (à choisir)

Oranges fraîches tranchées
à la cannelle

1 maison boule de crème glacée

BOISSON

½ l' eau minérale +
1 rafraîchissement
au 1 coupe de vin maison *

* de garde suppl. 2 €

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes). Jour et nuit, austres midis des samedis, dimanches et jours fériés.

30€ personne

Menu pour enfants

Enfants jusqu'à 12 ans

1 plat 16€ / 2 plats 24€

PLATS (à choisir)

Croquettes de poulet maison (4 unités.)

Macaroni boeuf avec balles et tomate

Larmes de poulet pané

Burger de boeuf avec fromage et des frites

Paella au poulet (20 minutes de cuisson)

DESSERT (à choisir)

1 maison boule de crème glacée

Gâteau au chocolat

BOISSON

½ l' eau minérale au
1 rafraîchissement

10% TVA incluse. Prix per personne ou portion. Pain 1,8 € (coeliaques 4 €).