



Peixe e frutos do mar

	Corvina selvagem com salteado de lulas pequenas, favas, cebola e crocante de sementes de girassol	25,5
	Bacalhau a baixa temperatura com pimentos vermelhos e o seu suco de cozedura	25,9
	Ensopado de tamboril (guisado) com amêijoas e camarões	26,9
	Dourada dur mar ao sal ou no forno	32,5
	Grelhada de peixe e bivalves (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)	35,9
	Marisco (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)	45

Carne

	Confit de pato ‘Martiko’ (Navarra) com xarope de frutos silvestres e maçã	22,9
	Entrecosto de porco ibérico a baixa temperatura (4 h) e grelhado no churrasco	23,9
	Filé de porco ibérico com batatas para os pobres e marinada do Boro	27,5
	Rabo de boi em vinho tinto estufado a baixa temperatura	29,9
	Entrecôte ‘lombo baixo’ dry aged com guarnição	34,5
	Bife do lombo de vaca galego com o seu acompanhamento	38,9

Para petiscar

	½	RACÃO
	Bolo de pão com tomate (duas fatias)	3,5
	Torrada de sardinha fumada com molho vermelho, crocante de alho-poró e maionese de sésamo	8,5
	Conservas de rostos de porco ibérico	9,5
	Do biqueirões / boquerãos com cebola e azeitonas pretas em azeite azeite de oliva	10 12,9
	Royal de foie com Pedro Ximénez com crocante de maçã e kikos	16,5
	Anchovas bascas ‘Zubelzu’ do Cantábrico	13,9 18,5
	Presunto de bolota (Salamanca)	28,9

Os nossos fritos

	½	RACÃO
	Beringelas fritas crocantes com mel estaladiço e sal maldon *	9,5
	Batatas bravas ao ²	10,5
	Croquetes artesanais (mín. 2 u. / cada)	6 12 (2 u) (4 u)
	— frango — assado — presunto — cogumelos	
	Cação marinado à malaguenha *	14,9
	Lula pequenas à la andaluza *	15,9
	* Com farinha de grão-de-bico (adequado para celíacos)	

Entradas frias

<i>Entradas frias</i>		RACÃO
Escalivada ecológica (legumes assados)	11,9	
Salada russa de batata e atum com azeite de trufas e chips de batatas grandes	13,5	
Salada de jardim ecológica com 8 variedades de alface + cubo de atum branco ‘Angelachu’	14,5	
Carpaccio de tomate com bonito do Norte ‘Angelachu’ cebola e azeitonas	14,9	
Salada de queijo de cabra gratinada com mel e frutos secos	15	
Mojama de atum obre tomates pelados temperados com pasta de azeitona	16,5	

Entradas quentes

<i>Entradas quentes</i>		RACÃO
Mexilhões cozidos a vapor ou marinara		12,5
Ninho de ovo estrelado com batatas fritas e presunto		14,9
Lagarto de porco ibérico grelhado com rosto de porco ibérico e creme de grão-de-bico ao aroma de baunilha		18,5
Camarões descascados com alho		18,5
Polvo cozido com alho francês tomate e cebola confitada		19,5
Lulinhas com alho-poró, tomate e cebola confitada		19,9

Nossa seleção de paellas, arroz e fideuás



VEGETAIS

‘Paella’ de cebola caramelizada (com mel)	14,9
Paella de legumes ecológicos	15,9
 Paella al estilo juncos (legumes maiorquinos)	16,9

MISTA

Paella de bacalhau e caracóis	21,5
Risotto de camarões e acelgas - verificar disponibilidade -	23,5
Paella de ‘mar e montanha’	24,5

CARNE

 Paella valenciana com frango e/ou coelho com aroma a alecrim	18,5
Arroz ‘andou’ cozido no forno e na caçarola de barro com grão-de-bico, frango, almôndega de carne e orelha de porco ibérico (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)	18,9
Arroz catalão com salsicha e cogumelos (com mel)	19,9
Arroz com rabo de boi e legumes (com mel)	26,5



PAELLAS INDIVIDUAIS *

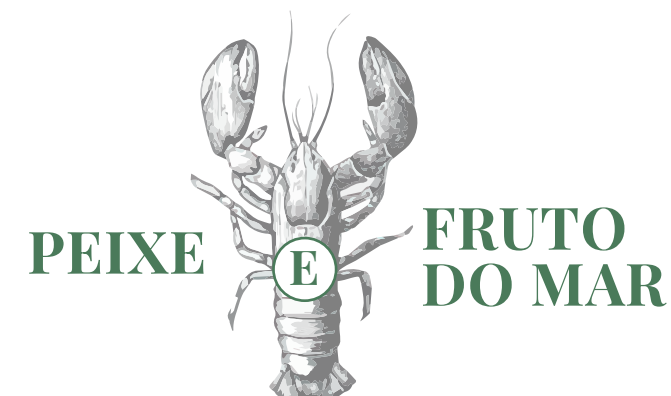
* Verificar com o gestor a disponibilidade, em função do volume de trabalho. As mesas com mais de 8 pessoas, em função do volume de trabalho, deverão encomendar um máximo de 3 tipos de paella.

ABERTO 365 DIAS E NOITES POR ANO

Cozinha ininterrupta das 12:30 às 23 h (23:30 nos fins-de-semana e vésperas de feriados).



As nossas opções recomendadas



Arroz do jovem mestre a escolher entre seco ou caldo todos descascados - com camarões, lulas pequenas e lulas	21,5
--	------

Paella de peixe com açafrão e aroma de citrinos	18,9
Arroz de caranguejo azul - escolher entre seco ou caldo -	20,5
Paella de marisco com lulas, mexilhões, camarão e lagostim	21,5
Arroz negro com com amêijoas e lulas	22,9
Paella do Sr. Parellada - todos descascados - com lulas pequenas, lulas, camarões e tamboril	24,9
 Arroz meloso de polvo e zamburiña	27,9
Paella de lavagante (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas e em porções iguais)	31,9
Caldeirada de arroz e lavagante (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas e em porções iguais)	33,5

Arroz à banda	
<i>O peixe ou marisco é servido antes da paella de arroz.</i> (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)	
 — Peixe	32,5
 — Frutos do mar	38,9

FIDEUÀS



Legumes ecológicos	15,9	Marinheira clássica	19,9
Valenciana com frango e/ou coelho	16,9	Negra com amêijoas e lulas	21,9
Jovem mestre - todos descascados - com camarões, chocos e lulas	18,9	Rabo de boi e legumes (com mel)	27,5

Também pode reservar a sua paella para levar em
www.grupxativa.com/para-llevar/



Neste QR pode ver os menus
noutras línguas e o menu take-away.

Menu Ribera

O melhor da nossa casa

PRIMEIRO PRATO *(para escolher)*

Mojama com tomate

Ovos estrelados com batatas e fiambre

Cação marinado à moda de Málaga

Lulas com alho francês,
tomate e cebola confitada

SEGUNDO PRATO *(para escolher)*

Arroz com rabo de boi e legumes

Paella do Sr. Parellada
(camarão e tamboril) - todos descascados -

Arroz caldoso do jovem mestre
camarões, lulas, lulas pequenas-todos escascados

Paella de lavante - supl. 10 € -

Filé galego grelhado - supl. 6 € -

SOBREMESA *(para escolher)*

Tiramisù da casa

Trufas de chocolate

BEBIDA

½ água mineral + 1 refrigerante
ou 1 copo de vinho da casa *

* supl. envelhecido 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

42€ pessoa

Menu Barajas

PRIMEIRO PRATO *(para escolher)*

Escalivada biológica
(legumes grelhados)

Salada de queijo de cabra
com mel, frutos secos e nozes

Lulas à Andaluzia

SEGUNDO PRATO *(para escolher)*

Paella de marisco
com lulas, mexilhões, camarão e lagostim

Arroz à catalã
(com enchidos e cogumelos) - com mel -

Fideuá negra
(com camarões e amêijoas)

Paella Parellada - supl. 4 € -
(camarão e tamboril) - todos descascados -

SOBREMESA *(para escolher)*

Bolo caseiro
(consultar o pessoal)

Creme tradicional catalão

BEBIDA

½ água mineral + 1 refrigerante
ou 1 copo de vinho da casa *

* supl. envelhecido 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

35€ pessoa

Menu da Tia Nieve

PRIMEIRO PRATO *(para escolher)*

Salada da horta biológica
com 8 variedades de alface

Do biqueirão / boqueirão com cebola
e azeitonas pretas em azeite

Mexilhões ao vapor

SEGUNDO PRATO *(para escolher)*

Paelha de legumes biológicos

Paella de cebola caramelizada

Paella valenciana - supl. 4 € -
(frango e/ou coelho
com legumes e feijão)

Fideuá de marisco - supl. 4 € -
(camarões, amêijoas e lulas pequenas)

SOBREMESA *(para escolher)*

Laranjas com canela

1 colher de gelado / sorvete caseiro

BEBIDA

½ água mineral + 1 refrigerante
ou 1 copo de vinho da casa *

* supl. envelhecido 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax). Todos os dias e noites, exceto ao meio-dia dos sábados, domingos e feriados.

30€ pessoa

Menu para crianças

Crianças até aos 12 anos de idade

1 prato 18€ / 2 pratos 24€.

PRATOS *(para escolher)*

Croquetes de frango artesanal (4 ud.)

Macarrão com carne picada e tomate

Lágrimas de frango empanadas caseiras

Hambúrguer de carne bovina
com queijo e batatas fritas

Paella de frango (20 minutos de espera)

SOBREMESA *(para escolher)*

1 bola de gelado / sorvete caseiro

Bolo de chocolate caseiro

BEBIDA

1/2 água mineral ou refrigerante

10% IVA incluído. Preço por pessoa ou porção. Pão 1,8 € (sem glúten 4 €)

Sugestões do estação

Croquete de camarão-rei	3,5	Tártaro de salmão com abacate e guacamole	15,9
Bomba de leitão e coração de maçã	5,5	Salada Caprese com burrata e pesto	18,5
Gaspacho andaluz tradicional	8,5	Leitão (600 g) cozido a baixa temperatura	32,5
Tacos recheados com costela ibérica (2 unidades) cozinhada a baixa temperatura, com molho barbecue de estilo japonês	8,9	Paelha de legumes com pisto manchego e pimentos de Padrón (vegana) + ovo estrelado	16,9
Mil-folhas de salmão e melão	13,9	Paelha à Caprese (tomate, manjerição e mozzarella)	21,5

		COPO	GARRAFA	
	AMPARÍN BRANCO D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vinhas pré-filoxéricas da casa	4,5	17,5	EXCLUSIVO GRUPO XATIVA
	MIQUELET BLANCO   D.O. TERRA ALTA / garnacha blanca Mediterrânico e elegante, com aromas de fruta branca e flores,	4,5	17,5	EXCLUSIVO GRUPO XATIVA
	LES SARDINES CATALANES BRANCO  I.G.P. VIN PAYS CÔTES CATALANES / gamacha blanca - viognier - picapoll / 5 meses en lías finas Amarelo-brilhante, aromas de fruta branca e boca equilibrada, com acidez e frescura		19,5	
	ÁNDICA BLANCO   DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanco Em sintonia com a natureza andina	5	19,9	
	LAURISA BRANCO D.O. RIES BAIXAS / albariño Delicado, fresco, cítrico e com caráter salino	7	26,9	EXCLUSIVO GRUPO XATIVA
	HOMBRE BALÀ BRANCO D.O. MADRID / albillo real - 6 meses carvalho francês – BIODINÂMICO Frescura brilhante e acidez		37,5	93 Decántolo 92 Parker 91 Peñín
	BILLAUD-SIMON CHABLIS BRANCO  A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay - 10 meses barricas francesas Um clássico Chablis da Tête d'Or, muito sedutor de vinhas de 40 a 50 anos		57,5	92 Decanter 91 Wine Spectator
	GARNATXA ROSÉ ROSÉ   D.O. PENEDÈS / 4 meses - garnacha Máxima elegância, mínima intervenção, com estrutura e finesse		19,5	
	CHATEAU GRAND VILLAGE VERMELHO A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIOR - 20 meses - merlot cabener franc Um clássico bordelês		37,9	93 Suckling 94 Parker i Decanter
	CLOS D' EN XELÀ VERMELHO D.O.Q. PRIORAT / 12 meses - carignan - grenache de vinhas velhas Complexo, amplo, profundo e gastronômico. Marca do mestre Xavi Nolla		43,5	EXCLUSIVO GRUPO XATIVA
	HAUTES - CÔTES DE NUTS DAVID DUBAND VERMELHO A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUTS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 14 meses - pinot noir Elegante e fresco, de corpo leve e fino, com notas de frutas vermelhas e especiarias		54,5	
	PSI VERMELHO D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 meses - tinto fino - garnacha Artesanal de qualidade excepcional, assinatura do Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñín 93 Decántalo 92 Parker