



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 kikós	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



y *fideuás*

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	Fricandó de ternera y senderuelas (setas) de la abuela Andrea	18,9
Tacos rellenos de costilla ibérica (2 unidades) - a baja temperatura - con salsa barbacoa estilo japonés	8,9	Cochinillo (600 gr) a baja temperatura	32,5
Tacos de setas, cebolla caramelizada y ajetes (2 unidades) - vegano -	8,9	Paella de setas y nísalos - seco o meloso - (vegano)	19,5
Crema de calabacín con 'cremet' y crujiente de cebolla	9,5	Paella de carpaccio de gambón con alioli	20,9
Salteado de setas de temporada con ajo y perejil	19,9	Arroz vegetal con setas y lagarto ibérico con crujiente de torrezno ibérico	24,5



AMPARÍN BLANCO

D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo
Viñas prefiloxéricas marca de la casa

COPA
4,5

BOTELLA
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

17,5

EXCLUSIVO
GRUP XÀTIVA



LAURISA BLANCO

D.O. RIES BAIXAS / albariño
Delicado, fresco, cítrico y con un carácter salino

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 TETE 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



CHATEAU GRAND VILLAGE BLANCO

A.O.C. BORDEAUX / 8 meses - sauvignon blanc y semillon
Fiel vino blanco bordelés: elegante, estructurado y aromático con profundidad y carácter

43,5

95 Suckling
93 Parker



LALOMBA ROSADO

D.O. CA. RIOJA / garnacha - viura
Inauguró los vinos de finca de Ramón Bilbao. Con la personalidad de un gran blanco

43,9

Or Concourse Mondial Bruxelles
95 Proensa
94 Gourmets y Jamie Goode
92 Peñín, Repsol / 93 Atkin



TERROIR SENSE FRONTERES TINTO

D.O. MONTSANT / 6 meses - garnacha
Un Montsant al estilo tradicional de la Borgoña

33,9

91 Peñín
93 Parker y Atkin



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 (BORGOÑA) - 14 meses - pinot noir
Elegante y fresco, de cuerpo ligero y fino, con notas de frutas rojas y especias

54,5

91 Revou du Vin de France
Outstanding Burghound



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



SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. TINTO

D.O.CA. RIOJA / 16 meses - tempranillo
Suculento y admirable profundidad con 18 meses de viticultura integrada

62,5

94 Peñín i Parker
93 Atkin / 96 Proensa
95 Suckling



EL PUNTIDO TINTO

D.O.CA. RIOJA / 18 meses roble francés - tempranillo
Toda la mineralidad de un tempranillo en primicia. Elegante, expresivo y potente

62,9

94 Atkin y Peñín
93 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 €).