



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 bivaldos (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 (6 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).

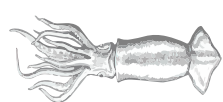


A- REGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.



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

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



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

	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		17,5	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
	ÁNDICA BLANCO   DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanco En sintonía con la naturaleza andina		19,9	Plata The Global Organic & Vegan Wine Masters 89 Wine Enthusiast
	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 Peñin, Repsol / 93 Atking
	TERROIR SENSE FRONTERES TINTO D.O. MONTSANT / 6 meses – garnacha Un Montsant al estilo tradicional de la Borgoña		33,9	91 Peñin 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
	COTEAUX BOURGUIGNONS DAVID DUBAND TINTO A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 16 meses - pinot noir Delicioso tinto con aromas y frutas de verano y hierbas. Taninos muy finos y ligeros		43,9	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 Peñin 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 Peñin 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 Peñin 93 Parker
	VICTORINO TINTO D.O. TORO / 16 meses - tempranillo Elegancia y carácter		69,9	94 Peñin y Parker 93 Atkin / 95 Suckling 96 Proensa y Guia Gourmets

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 16€ / 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 €).