



MENÚS DE GRUPO DICIEMBRE 2026

Válidos todo el mes de Diciembre
Excepto Nochebuena, Navidad, San Esteban y Fin de Año



VICENT FERRER

PRIMER PLATO

A compartir

Carpaccio de tomate con ventresca de atún, cebolla y aceitunas

+

Tempura de verduras con salsa de soja

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Arroz de verduras eco con butifarra blanca y negra

o

'Paella' de cebolla caramelizada

o

Dorada al horno con verduras

o

Pollo a la cerveza con setas salteadas

POSTRE

Tarta Xàtiva

o

Helado o sorbete artesanal

BEBIDAS

Fuente seca blanco macabeo-sauvignon blanco (d.o. Utiel-Requena)

Fuente seca tinto bobal - cabernet (d.o. Utiel-Requena)

Agua mineral o Refresco

Café o té

Copa de cava + Turrónes (supl. €)



JAVIER MARISCAL

PRIMER PLATO

A compartir

Boquerones con cebolla, aceitunas negras y olivada
+
Cazón adobado a la malagueña
+
Chipirones a la andaluza
+
Gambas al ajillo
+
Mejillones al vapor

SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Arroz negro con potón y gambas
o
Arroz a la catalana con setas y verduras
o
Bacalao con pimientos rojos y su jugo de cocción
o
Confit de pato al horno con manzana

POSTRE

Tarta de limón y merengue
o
Helado o sorbete artesanal
o
Fruta fresca

BEBIDAS

Amparín blanco (D.O. Rueda)
Legaris Roble tinto (D.O. Ribera del Duero)
Agua mineral o Refresco
Café o té
Copa de cava + Turrónes (supl. €)



LLUIS VIVES

PRIMER PLATO

A compartir

Ensalada de queso de cabra gratinada con miel y frutos secos
+
Royal de foie al Pedro Ximénez con manzana asada y crujiente de kikos
+
Dúo de croquetas (pollo y jamón)
+
Chipirones a la andaluza

SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Paella de marisco con sepia, calamar, mejillones, gambas y cigala
o
Fideuá de rabo de toro con verduras
o
Bacalao con pimientos rojos y su jugo de cocción
o
Solomillo de ibérico al horno con miel, limón y mostaza

POSTRE

Cheese cake (pastel de queso) y pistacho
o
Helado o sorbete artesanal

BEBIDAS

Verdeo verdejo blanco (d.o. Rueda)
Rimat Abadía tinto (d.o. Costers del Segre)
Agua mineral o Refresco
Café o té
Copa de cava + Turrónes (supl. €)

JAUME 1

PRIMER PLATO

A compartir

Carpaccio de gambas
+
Ensaladilla rusa de patata, bonito, gambas y aguacate
+
Tosta de sardina ahumada con mojo rojo, puerro y mahonesa de sésamo
+
Croqueta de gambón con panko

SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Paella parellada de chipirones, gambas y rape
o
Rabo de toro al vino tinto (estofado a baja de temperatura)
o
Lubina asada con tomate y mayonesa de aceitunas negras
o
Arroz caldoso del 'señorito' con gambas, sepia y calamar

POSTRE

Tarta choco Boom
o
Helado o sorbete artesanal

BEBIDAS

Vino Blanco Enate 234 Chardonay (D.O Somontano)
Ramón Bilbao tinto crianza (D.O.Ca. La Rioja)
Agua mineral o Refresco
Café o té
Copa de cava + Turrónes (supl. €)

CONDICIONES GENERALES DE LAS RESERVAS

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- Se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Los segundos platos escogidos deberán ser comunicados con 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá el 50% del importe por adelantado. *
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.

* Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local, mediante tarjeta de crédito, efectivo, bizum o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida o cena.

La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidada al finalizar la comida o cena. En caso de no poder pagar en ese momento, el pago deberá ser del 100% por adelantado.

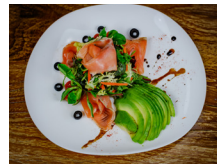
De no recibir el importe en concepto de confirmación,

L'Arroseria Xàtiva se reserva el derecho de no aceptar la reserva.

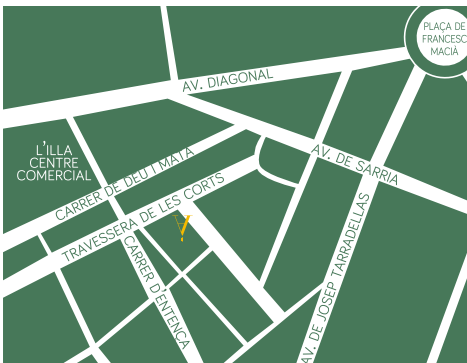
- Se contabiliza un agua de ½ litro por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas (2 copas por persona apróx.) y se podrá cambiar las 2 copas de vino por un refresco o una cerveza. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚ DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

En el barrio de Les Corts, a sólo dos minutos de la Avenida Diagonal. Un local acogedor y confortable (150 plazas y 28 en terraza), con dos salones reservados (25 y 90 (espacio pax). Grupos de 8 a 150 pax (todo el local). Completa carta de mercado y mediterránea. Podrá disfrutar de más de 25 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Menús a la carta (mediodía y noche) para todos los públicos.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Cocina ininterrumpida: 12,30 a 23 h.
(23,30 hs viernes, sábados y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.

Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona

T (+34) 933 226 531

M (+34) 637 858 894

www.grupxativa.com

xativacorts@grupxativa.com

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚS DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

En el barrio de Gracia, a dos calles de Verdi y de Travesera de Gràcia. Local acogedor y confortable (55 plazas), posibilidad de grupos (de 8 hasta 55 - todo el local). Podrá disfrutar de más de 25 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Completa carta de Mercado y Mediterránea. Menús a la Carta (mediodía y noche) para todos los públicos.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Cocina ininterrumpida: 12,30 a 23 h
(23,30 hs viernes, sábados y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.

Torrent d'en Vidalet, 26. Gracia - Barcelona

T (+34) 932 848 502

M (+34) 670 811 767

www.grupxativa.com

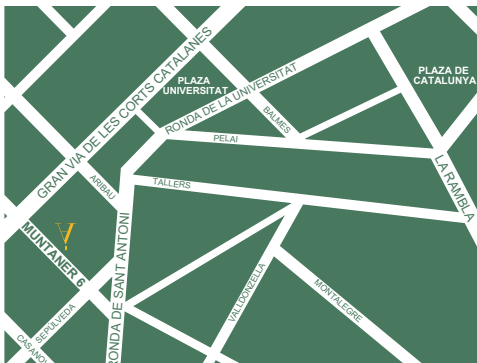
xativagracia@grupxativa.com

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚS DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

L' Arrosseria Xàtiva Sant Antoni, a cinco minutos de Plaza Universidad y diez de Pza Cataluña, es un restaurante especializado en arroces y paellas que se pueden degustar directamente de la paella con cuchara de madera y en raciones individuales, cocinadas con agua de mar, arroz artesano d.o. Valencia. El restaurante tiene una capacidad 90 comensales interiores y 30 en terraza.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Cocina ininterrumpida: 12,30 a 23 h
(23,30 hs viernes, sábados y vísperas de festivo).

Abierto los 365 días y noches del año.
Incluso festivos y domingos.

Muntaner, 6. Sant Antoni - Barcelona

T (+34) 934 195 897

M (+34) 637 859 374

www.grupxativa.com

xativasantantoni@grupxativa.com