



MENÚS DE GRUP DESEMBRE 2026

Vàlids tot el mes de Desembre
Excepte Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve i Cap d'any



VICENT FERRER

PRIMER PLAT

A compartir

Carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba i olives

+

Tempura de verdures amb salsa de soia

+

Musclos a la marinera

SEGON PLAT (A TRIAR)

Arròs de verdures eco amb botifarra blanca i negra

o

'Paella' de ceba caramel·litzada

o

Orada al forn amb verdures

o

Pollastre a la cervesa amb bolets saltats

POSTRE

Pastís Xàtiva

o

Gelat o sorbet artesanal

BEGUDES

Fuerteseca blanc macabeo-sauvignon blanc (d.o. Utiel-Requena)

Fuerteseca negre boval - cabernet (d.o. Utiel-Requena)

Aigua mineral o Refresc

Cafè o te

Copa de cava + torrons (suplement €)



JAVIER MARISCAL

PRIMER PLAT

A compartir

Seitons amb ceba, olives negres i olivada

+

Caçó adobat a la malaguenya

+

Calamarsets a l'andalusa

+

Gambes a l' allada

+

Musclos al vapor

SEGON PLAT (A TRIAR)

Arròs negre amb potó i gambes

o

Arròs a la catalana amb bolets i verdures

o

Bacallà amb pebrots vermells i el seu suc de coccio

o

Confit d'ànec al forn amb poma

POSTRE

Pastís de llimona i merenga

o

Gelat o sorbet artesanal

o

Fruita fresca

BEGUDES

Amparín blanc (D.O. Rueda)

Legaris Roble negre (D.O. Ribera del Duero)

Aigua mineral o Refresc

Cafè o te

Copa de cava + torrons (suplement €)



LLUIS VIVES

PRIMER PLAT

A compartir

Ensalada de formatge de cabra gratinada amb mel i fruits secs
+
Royal de foie al Pedro Ximénez amb poma rostida i cruixent de kikos
+
Dúo de croquetes (pollastre i pernil)
+
Calamarsons a l'andalusa

SEGON PLAT (A TRIAR)

Paella de marisc amb sípia, calamar, musclos, gambes i escamarlà
o
Fideuà de cua de toro amb verdures
o
Bacallà amb pebrots vermells i el suc de cocció
o
Filet d'ibèric al forn amb mel, llimona i mostassa

POSTRE

Cheesecake (pastís de formatge) i pistatxo.
o
Gelats o sorbets artesanals

BEGUDES

Verdejo verdejo blanc (d.o. Rueda)
Raimat Abadía negre (d.o. Costers del Segre)
Aigua mineral o Refresc
Cafè o te
Copa de cava + torrons (suplement €)



JAUME 1

PRIMER PLAT

A compartir

Carpaccio de gambes

+

Amanida rusa de patates, bonítol, gambes i alvocat

+

Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, porro i maionesa de sèsam

+

Croqueta de gambó amb panko

SEGON PLAT (A TRIAR)

Paella parellada de de calamarssets, gambes i rap

o

Cua de toro al vi negre (estofat a baixa temperatura)

o

Corvina salvatge amb saltat de calamarssets, favetes, ceba i cruixent de pipes

o

Arròs caldós del senyoret amb gambes, sèpia i calamar

POSTRE

Pastís xoco Boom

o

Gelat o sorbet artesanal

BEGUDES

Enate 234 blanc Chardonnay (D.O. Somontano)

Ramón Bilbao negre criança (D.O.Ca. La Rioja)

Aigua mineral o Refresc

Cafè o te

Copa de cava + torrons (suplement €)

CONDICIONS GENERALS DE LES RESERVES

- Aquests menús són vàlids per a grups a partir de 8 persones.
- En un mateix grup no es podran combinar diferents menús.
- Qualsevol plat de menús d' import inferior es pot substituir en menús d' import superior.
- En cas de voler modificar qualsevol plat, contacteu amb nosaltres per estudiar el menú restant.
- També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
- Caldrà que ens notifiquin els segons plats amb 48 hores d' antelació.
- El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada. Si es fa després o en el moment d' arribar al restaurant, s' haurà d' abonar l'import íntegre de les places reservades.
- Es demanarà el 50% de l'import per avançat. *
- En cas d' exclusivitat del local, s' haurà d' abonar amb antelació el 100% de la factura.

* Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament al local, amb targeta de crèdit, efectiu, bizum o a través de transferència bancària.

Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar.

La totalitat del compte, en qualsevol cas, haurà de ser liquidat en finalitzar el dinar o sopar. En cas de no poder-se pagar en aquell moment, el pagament per avançat ha de ser del 100%.

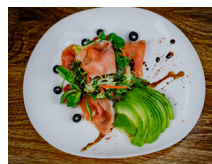
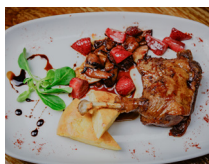
De no rebre l' import en concepte de confirmació,

L' Arroseria Xàtiva es reserva el dret de no acceptar la reserva.

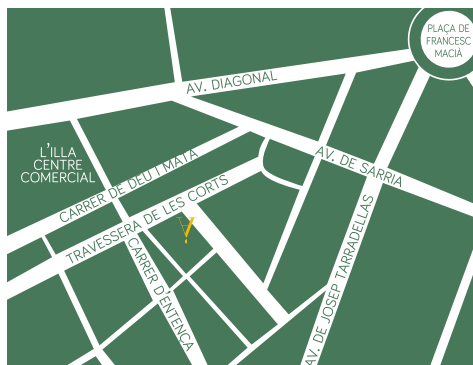
- Es comptabilitza un aigua de ½ litre per persona, així com 1 ampolla de vi per a 3 persones (2 copes per persona aprox.) i es podrà canviar les 2 copes de vi per un refresc o una cervesa. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescos, cerveses i licors de més.

ARROSSOS, PAELLES I CUINA MEDITERRÀNIA
MENÚS DE GRUP PER A EMPRESES I PARTICULARS
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PER EMPORTAR)

En el barri de Les Corts, a només dos minuts de l'avinguda Diagonal. Un local acollidor i confortable (150 places i 28 a terrassa), amb dos salons reservats (30 i 90 (espai) pax). Grups de 8 a 150 (tot el local). Completa carta de Mercat i Mediterrània. Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paelles i Arrossos al més pur estil valencià. Menús a la carta (migdia i nit) per a tots els públics.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



HORARI DE CUINA

Cuina ininterrompuda: 12,30 a 23 h
(23,30hs divendres, dissabtes
i vespres de festiu).

Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.

Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona

T (+34) 933 226 531

M (+34) 637 858 894

www.grupxativa.com

xativacorts@grupxativa.com

ARROSSOS, PAELLES I CUINA MEDITERRÀNIA
MENÚS DE GRUP PER A EMPRESES I PARTICULARS
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PER EMPORTAR)

En el barri de Gràcia, a dos carrers de Verdi i de Travessera de Gràcia. Local acollidor i confortable (55 plaçes), possibilitat Grups (de 8 fins a 55 - tot el local). Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paelles i Arrossos al més pur estil valencià. Completa Carta de Mercat i Mediterrània. Menús a la Carta (migdia i nit) per a totes els públics.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



HORARI DE CUINA

Cuina ininterrompuda: 12,30 a 23h
(23,30hs divendres, dissabtes
i vespres de festiu).

Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.

Torrent d' en Vidalet, 26. Gracia -Barcelona

T (+34) 932 848 502

M (+34) 670 811 767

www.grupxativa.com

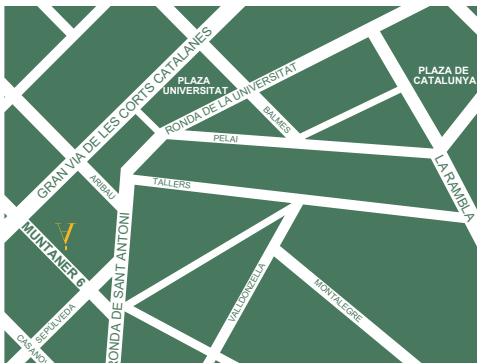
xativagracia@grupxativa.com

ARROSSOS, PAELLES I CUINA MEDITERRÀNIA
MENÚS DE GRUP PER A EMPRESES I PARTICULARS
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PER EMPORTAR)

L 'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni, a cinc minuts de Plaça Universitat i deu de Pça Catalunya, és un restaurant especialitzat en arrossos i paelles que es poden degustar directament de la paella amb cullera de fusta i en racions individuals, cuinades amb aigua de mar, arròs artesà do València. El restaurant té una capacitat 90 comensals interiors i 30 a la terrassa.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



HORARI DE CUINA

Cuina ininterrompuda: 12,30 a 23h
(23,30 hs divendres, dissabtes
i vespres de festiu).

Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.

Muntaner, 6. Sant Antoni - Barcelona

T (+34) 934 195 897

M (+34) 637 859 374

www.grupxativa.com

xativasantantoni@grupxativa.com