arrosseria

DES DE XÀTIVA 2001

*més de 20 anys amb tu!*

APERTO 365 GIORNI E NOTTI ALL' ANNO

## *Per cominciare*

| | ½ | RAZION |
|---|---|---|
| Pane tostato con aglio e pomodoro faidate (due fette) | | 3,5 |
| Toast di sardina affumicate con salsa mojo rossa, porro croccante e maionese al sesamo | | 8,5 |
| Scaglie di pancetta iberica | | 9,5 |
| **Alici** **con cipolla, olive nera in olio d' oliva** | 10 | 12,9 |
| Pedro Ximénez foie royal con mele e polvere di granoturco tostato | | 16,5 |
| Acciughe basche 'Zubelzu' del Mar Cantabrico | 13,9 | 18,5 |
| Prosciutto iberico di ghianda (Salamanca) | | 28,9 |

## *Antipasti freddi*

| | ½ | RAZION |
|---|---|---|
| Escalivada (ortaggi arrostiti) | | 11,9 |
| **Insalata 'Ensaladilla' di patate** **e tonno con olio al tartufo e patatine croccanti** | | 13,5 |
| Insalata dell' orto ecologica con 8 tipi di lattuga e insalata e taco di palamita del nord 'Angelachu' | | 14,5 |
| **Carpaccio di pomodoro** **con tonnop bianco 'Angelachu' cipolla e olive** | | 14,9 |
| Insalata di formaggio di capra gratinato con miele e noci | | 15 |
| Mojama di tonno essciato su pomodoro pelato e condito con pâté di olive | | 16,5 |

## *Il nostro fritto*

| | ½ | RAZION |
|---|---|---|
| **Melanzane fritte** **con miele croccante e sale di maldon** * | | 9,5 |
| Patate brave al [2] (patate fritte in salsa piccante) | | 10,5 |
| Crocchette artigianali (min. 2 un./cad.) — pollo — arrosto — prosciutto iberico — funghi | 6 (2 u) | 12 (4 u) |
| **Verdesca marinato alla malagueña** * | | 14,9 |
| Calamaretti alla andalusa * | | 15,9 |

## *Antipasti caldi*

| | RAZION |
|---|---|
| Cozze al vapore o alla marinara | 12,5 |
| Nido d'uovo strapazzato con patatine fritte e prosciutto | 14,9 |
| Lucertola di maiale iberica brasata con scaglie di pancetta iberica | 18,5 |
| **Gamberetta** **saltato con aglio** | 18,5 |
| Polpo cotto con peperoni e patate in olio di arbequina | 19,5 |
| Calamarata con porri, pomodoro e cipolla caramellata | 19,9 |

* Con farina di ceci (adatto ai celiaci).

## *Pesce e frutti di mare*

| | |
|---|---|
| Bocca d' oro selvatico con salteado di totani, fave, cipolla e croccante di semi | 25,5 |
| Baccalà a bassa temperatura con peperoni rossi e il suo succo di cottura | 25,9 |
| **'Suquet' (zuppa) di rana pescatrice con gamberetti e vongole** | 26,9 |
| Orata al sale o al forno | 32,5 |
| Pesce e frutti di mare alla griglia (Prezzo per persona. Minimo 2 persone) | 35,9 |
| 'Mariscada' vassoio di frutti di mare (Prezzo per persona. Minimo 2 persone) | 45 |

## *Carne*

| | |
|---|---|
| Confit d'anatra 'Martiko' (Navarra) con sciroppo di frutti di bosco e mela | 22,9 |
| **Costolette di maiale iberico a bassa temperatura (4 h)** **con braci affumicate da barbecue** | 23,9 |
| Bistecca di controfiletto iberico con patate alla povera e salsa al Boro | 27,5 |
| Coda di toro al vino rosso brasata a bassa temperatura | 29,9 |
| Entrecôte 'parte bassa della schiena' galiziana stagionata 25 giorni (dry aged) | 34,5 |
| Filetto di manzo (galiziano) con contorno | 38,9 |

@grupxativa

**A- REGOLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011.** ISTITUZIONE CON INFORMAZIONI DISPONIBILI SU ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI. RECHIEDI INFORMAZIONI DAL PERZONALE. GRAZIE MILLE.

**10% IVA inclusa. Prezzo per persona o porzione.** Pane 1,8 € (celiaci 4 €).

# La nostra selezione di **paelle, riso** *e fideuà*

## VEGETALI

Paella di cipolla caramellate (cremosa) 14,9

Paella di verdure ecologica 15,9

**Paella alla cañizos (verdure maiorchine)** 16,9

## MISTA

Paella di baccalà e lumache 21,5

Risotto di gamberi e bietole 23,5
- verifica disponibilità -

Paella 'mare e montagna' 24,5

## CARNE

**Paella valenciana** 18,5
**con coniglio e / o pollo e profumo di rosmarino**

Riso 'passeggiato' al forno e casseruola crockpot 18,9
on ceci, pollo, polpetta e orecchio iberico (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)

Riso alla catalana 19,9
con salsiccia nera, verdure e funghi (cremoso)

Riso de coda di toro 26,5
e verdure (cremoso)

**PAELLA INDIVIDUALE ***

* Verificare con il manager, se possibile, a seconda del volume di lavoro.
Tavoli di più di 8 persone, in base al volume di lavoro, dovranno ordinare al massimo 3 tipi di paella.

**APERTO 365 GIORNI E NOTTI**

Cottura ininterrotta dalle 12:30 a 23 h (23:30 nei fine settimana e prefestivi)

*Le nostre opzioni consigliate*

## PESCE E FRUTTI DI MARE

**Riso 'giovane gentiluomo'** di pesce spinato e sgusciati 21,5
- a scelta tra paella o brodo - **con gamberi, calamaretti e calamari**

Riso secco di pesce allo zafferano con un' aria di agrumi 18,9

Paella di granchio blu - a scelta tra paella o brodoso - 20,5

Paella di frutti di mare con calamaretti, calamari, cozze, gambero e scampi 21,5

Riso nero in tinta di calamari con vongole, calamaretti, calamari e piselli 22,9

Paella Sig. Parellada - di pesce spinato e sgusciati -
con gambero, calamaretti, calamari e rana pescatrice 24,9

**Riso morbido con polpo e gamber** 27,9

Paella di riso d' astice **(Prezzo per persona. Minimo 2 persone e in porzioni pari)** 31,9

Caldereta (in casseruola) di riso d' astice 33,5
**(Prezzo per persona. Minimo 2 persone e in porzioni pari)**

Riso a banda

*Il pesce o i frutti di mare vengono serviti per prima della paella di riso.* (Prezzo per persona. Minimo 2 persone)

— Pesce 32,5

— Frutti di mare 38,9

## FIDEUÀS

**Vegetale biologici** 15,9

**Valenciana con pollo e / o coniglio** 16,9

'Giovane gentiluomo' 18,9
- di pesce spinato e sgusciati -

Di mare classica 19,9

Nero in tinta di calamari con vongole e calamaretti 21,9

Coda di toro e verdure (cremoso) 27,5

*Prenota anche la tua paella da asporto su*
**www.grupxativa.com/en/delivery/**

In questo **QR** puoi vedere menu in altre lingue e da asporto

# Suggerimenti di stagione

Crocchetta di gamberi rossi con pangrattato panko 3,5

Tacos farciti con costine di maiale iberico cotte a bassa temperatura (2 pezzi) con salsa in stile giapponese 8,9

Tacos di funghi, cipolle caramellate e cipollotti (2 pezzi) - vegani - 8,9

Zuppa cremosa di zucchine con vinaigrette e cipolla croccante 9,5

Funghi di stagione saltati con aglio e prezzemolo 19,9

Fricandò di vitello e prugnoli (funghi) della nonna Andrea 18,9

Lattone (600 g) cotto a bassa temperatura 32,5

Paella con funghi e prugnoli - asciutta o cremosa - (vegana) 19,5

Paella di carpaccio di gamberi rossi con aglio ed olio 20,9

Riso alle verdure con funghi e lucertola iberica con lardo fritto iberico croccante 24,5

# Vini consigliati

| | BICCHIERE | BOTTIGLIA | |
|---|---|---|---|
|  | **AMPARÍN BIANCO**<br>D.O. RUEDA 'SUPERIORE' / verdejo<br>Vigne prefillosseriche marchio della casa | 4,5 | 17,5 | ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA |
|  | **MIQUELET BIANCO**<br>D.O. TERRA ALTA / garacha bianca<br>Mediterraneo ed elegante, con aromi di frutta bianca e fiori, con mineralità e freschezza | | 17,5 | ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA |
|  | **LAURISA BIANCO**<br>D.O. RIES BAIXAS / albariño<br>Delicato, fresco, agrumato e con un carattere salino | | 26,9 | ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA |
|  | **HOMBRE BALA BIANCO**<br>D.O. MADRID / albillo real - 6 mesi rovere francese – **BIODYNAMIC**<br>Freschezza brillante e acidità | | 37,5 | 93 Decántalo<br>92 Parker<br>91 Peñín |
|  | **BILLAUD-SIMON CHABLIS TETE D'OR BIANCO**<br>A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay – 10 mesi rovere francese<br>Un classico de La Tête d'Or, molto seducente, da vigne di 40 a 50 anni | | 57,5 | 92 Decanter<br>91 Wine Spectator |
|  | **CHATEAU GRAND VILLAGE BIANCO**<br>A.O.C. BORDEAUX / 8 mesi - sauvignon blanc e semillon<br>Fedele al vino bianco bordolese: elegante, strutturato e aromatico, con profondità e carattere | | 43,5 | 95 Suckling<br>93 Parker |
|  | **LALOMBA ROSA**<br>D.O. CA. RIOJA / garacha - viura<br>Ha inaugurato i vini della tenuta Ramón Bilbao. Con la personalità di un grande vino bianco | | 43,9 | Or Concourse Mondial Bruxelles<br>95 Proensa<br>94 Gourmets e Jamie Goode<br>92 Peñin, Repsol / 93 Atking |
|  | **TERROIR SENSE FRONTERES ROSSO**<br>D.O. MONTSANT / 6 mesi – garacha<br>Un Montsant nel tradizionale stile della Borgogna | | 33,9 | 91 Peñin<br>93 Parker e Atkin |
|  | **CLOS D' EN XELÀ ROSSO**<br>D.O.Q. PRIORAT - 12 mesi - carignan - vecchie viti di garacha<br>Complesso, ampio, profondo e gastronomico, firma del maestro Xavi Nolla | | 43,5 | ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA |
|  | **HAUTES – CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND ROSSO**<br>A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) - 14 mesi - pinot noir<br>Elegante e fresco, di corpo leggero e fine, con note di frutti rossi e spezie | | 54,5 | |
|  | **PSI ROSSO**<br>D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesi - tinto fino - garacha<br>Artigianale di qualità eccezionale, firma di Dominio de Pingus | | 61,5 | 95 Suckling<br>94 Peñin<br>93 Decántalo<br>92 Parker |
|  | **SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. ROSSO**<br>D.O.CA. RIOJA / 16 mesi - tempranillo<br>Succulento e di notevole profondità, frutto di 18 mesi di viticoltura integrata | | 62,5 | 94 Peñin e Parker<br>93 Atkin / 96 Proensa<br>95 Suckling |
|  | **EL PUNTIDO ROSSO**<br>D.O.CA. RIOJA / 18 mesi rovere francese - tempranillo<br>Tutta la mineralità di un tempranillo al suo meglio. Elegante, espressivo e potente. | | 62,9 | 94 Atkin e Peñín<br>93 Parker |

10% IVA inclusa XC

# Menù Ribera

*Il meglio della nostra casa*

### PER COMINCIARE *(da scegliere)*

Tonno essciato su pomodoro

Uova stapazzate
con patatine e prosciuto

Verdesca marinato alla malagueña

Calamarata con porri pomodoro
e cipolla caramellata

### PIETANZA *(da scegliere)*

Riso con coda di toro e verdure

Paella sig. Parellada (con gamberi
e rana pescatrice) - spinato e sgusciatio -

Riso 'giovane gentiluomo'
(gamberi, calamaretti e calamari)
- spinato e sgusciatio -

Paella di riso d' astice - supl. 10 € -

Controfiletto alla griglia - supl. 6 € -

### POSTRE *(da scegliere)*

Tiramisù della casa

Tartufi al cioccolato

### BEVANDA

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa *

* barricato supl. 2 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax)

**42 € persona**

# Menù Barajas

### PER COMINCIARE *(da scegliere)*

Escalivada ecologica
(ortaggi arrostiti)

Insalata di formaggio di capra
con miele e frutta secca

Calamaretti
alla andalusa

### PIETANZA *(da scegliere)*

Paella di frutti di mare
(calamaretti, calamari, cozze e scampi)

Riso alla catalana
(con salsicce e funghi) - dolce -

Fideuà nera
(gamberi e vongole)

Paella sig. Parellada - supl. 4 € -
(gamberi e rana pescatrice) - tutta pelata -

### DESSERT *(da scegliere)*

Torta della casa
(chiedere al personale)

Crema tradizionale 'catalana'

### BEVANDA

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa *

* barricato supl. 2 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax)

**35 € persona**

Menù de la

# Zía Nievecitas

### PER COMINCIARE *(a escoger)*

Ensalata dell' orto ecologica
con 8 varietà di lattuga

Alici con cipolla,
oliva nera in olio d' oliva

Cozze al vapore

### PIETANZA *(da scegliere)*

Paella de verdure eco

"Paella" de cipolla caramellate

Paella valenciana - supl. 4 € -
(pollo y / o conigli con verdure)

Fideuá di frutti di mare - supl. 4 € -
(gamberi, vongole e calamaretti)

### DESSERT *(da scegliere)*

Arance con cannella

1 pallina di gelato della casa

### BEVANDA

½ acqua minerale + 1 ristoro
o 1 icchiere di vino della casa *

* barricato supl. 2 €

(Min. 2 pax - Max. 8 pax). Tutti i giornii e tutte le sere, sabato, domenica e festivi esclusi mezzogiorno.

**30 € persona**

# Menù infantile

***Bambini fino a 12 anni***

**1 piatti 18€ / 2 piatti 24€**

### PIATTI *(da scegliere)*

Crocchette di pollo fatte in casa (4 ud.)

Maccheroni con polpette di carne macinata e pomodoro

Lacrime di pollo impanate fatte in casa

Hamburger di manzo con formaggio e patatine fritte

Paella di pollo (20 minuti di attesa)

### DESSERT *(da scegliere)*

1 pallina di gelato della casa

Torta al cioccolato fatta in cassa

### BEVANDA

1/2 acqa minerale o bibita

**10% IVA inclusa. Prezzo per persona o porzione.** Pane 1,8 € (celiaci 4 €).