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** D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vigne prefillosseriche marchio della casa	4,5	17,5	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA
	**MIQUELET BIANCO** D.O. TERRA ALTA / garacha bianca Mediterraneo ed elegante, con aromi di frutta bianca e fiori, con mineralità e freschezza		17,5	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA
	**ÁNDICA BIANCO** D.O. VALLE CURICÓ CENTRAL (CILE) / sauvignon blanc In sintonia con la natura andina		19,9	
	**CHATEAU GRAND VILLAGE BIANCO** A.O.C. BORDEAUX / 8 mesi - sauvignon blanc e semillon Fedele al vino bianco bordolese: elegante, strutturato e aromatico, con profondità e carattere		43,5	95 Suckling 93 Parker
	**LALOMBA ROSA** D.O. CA. RIOJA / garacha - viura Ha inaugurato i vini della tenuta Ramón Bilbao. Con la personalità di un grande vino bianco		43,9	Or Concourse Mondial Bruxelles 95 Proensa 94 Gourmets e Jamie Goode 92 Peñin, Repsol / 93 Atking
	**CONDE SAN CRISTOBAL ROSSO** D.O. RIBERA DEL DUERO / tinto fina - 14 mesi rovere francese Ambasciatore della DO . Elegante, potente e con carattere. Fresco e minerale		31,9	92 Atkin, Peñin e Decanter 90 Suckling
	**TERROIR SENSE FRONTERES ROSSO** D.O. MONTSANT / 6 mesi – garacha Un Montsant nello stile tradizionale della Borgogna		33,9	91 Peñin 93 Parker e Atkin
	**CLOS D' EN XELÀ ROSSO** D.O.Q. PRIORAT - 12 mesi - carignan - vecchie viti di garacha Complesso, ampio, profondo e gastronomico, firma del maestro Xavi Nolla		43,5	ESCLUSIVO GRUPPO XÀTIVA
	**HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND ROSSO** A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) - 14 mesi - pinot noir Elegante e fresco, di corpo leggero e fine, con note di frutti rossi e spezie		54,5	
	**PSI ROSSO** D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesi - tinto fino - garacha Artigianale di qualità eccezionale, firma di Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
	**SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. ROSSO** D.O.CA. RIOJA / 16 mesi - tempranillo Succulento e di notevole profondità, frutto di 18 mesi di viticoltura integrata		62,5	94 Peñin e Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling
	**EL PUNTIDO ROSSO** D.O.CA. RIOJA / 18 mesi rovere francese - tempranillo Tutta la mineralità di un tempranillo in anteprima. Elegante, espressivo e potente		62,9	94 Atkin e Peñín 93 Parker

10% IVA inclusa XG

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 €).