arrosseria

DES DE XÀTIVA 2001

més de 20 anys amb tu!

ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO

Pescado y marisco

Corvina salvaje con salteado de chipirones, habitas, cebolla y crujiente de pipas

Bacalao a baja temperatura con pimientos rojos y su jugo de cocción

Suquet (guiso) de rape con almejas y gambas

Dorada a la sal o al horno (de 600 a 800 gr)

Parrillada de pescado y bivalvos
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Mariscada
(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Carne

Confit de pato 'Martiko' (Navarra)
con sirope de frutos del bosque y manzana

Costillar de ibérico a baja temperatura (4 h)
con salsa de barbacoa ahumada

Filete de ibérico con patatas a lo pobre y adobo del Boro

Rabo de toro al vino tinto estofado a baja temperatura

Entrecot gallego de lomo bajo madurado en seco (dry aged)

Solomillo de ternera gallega con su guarnición

@grupxativa

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

Para picar

½ RACIÓN

Pan de coca con tomate
(dos rebanadas)

Tostada de sardina ahumada
con mojo rojo, crujiente de puerro
y mayonesa de sésamo

Virutas de torreznos de ibérico

Boquerones
con cebolla, aceitunas negras en aceite de oliva

Royal de foie al Pedro Ximénez
con manzana y crujiente de kikos

Anchoas vascas 'Zubelzu' del Cantábrico

Jamón de bellota (Salamanca)

Nuestra fritura

½ RACIÓN

Berenjenas fritas
al crujiente de miel y sal maldon *

Patatas bravas al ²

Croquetas artesanas
(mín. 2u. / cada) (2 u) (4 u)
— pollo — asado
— jamón — setas

Cazón adobado a la malagueña *

Chipirones a la andaluza *

* Con harina de garbanzos (apta para celíacos).

Entrantes fríos

RACIÓN

Escalivada ecológica

Ensaladilla de patatas
y bonito en aceite de trufa con patatones

Ensalada de la huerta
ecológica con 8 variedades de lechuga
y taco de bonito del norte 'Angelachu'

Carpaccio de tomate
con bonito del norte 'Angelachu',
cebolla y aceitunas

Ensalada de queso de cabra
gratinada con miel y frutos secos

Mojama de atún
sobre tomate pelado y aliñado con olivada

Entrantes calientes

RACIÓN

Mejillones
al vapor o marinera

Nido de huevo estrellado
con patatas fritas y jamón

Lagarto de ibérico braseado
con torrezno de ibérico y crema de
garbanzos al aroma de vainilla

Gambas
peladas al ajillo

Pulpo cocido
con pimentón de la Vera
y patata con aceite de arbequina

Calamarcitos
con puerros, tomate y cebolla confitada

10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).

Nuestra selección de **paellas, arroces** y *fideuás*

VERDURAS

‘Paella’ de cebolla caramelizada (melosa)

Paella de verduras ecológicas

Paella al estilo cañizo (verduras mallorquinas)

MIXTAS

Paella de bacalao y caracoles

Risotto de gambas y acelgas
- consulte disponibilidad -

Paella de ‘mar y montaña’

CARNE

Paella valenciana
con pollo y / o conejo y aroma de romero

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)

Arroz a la catalana
con butifarra y setas (meloso)

Arroz de rabo de toro
y verduras (meloso)

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 Y MARISCO

Arroz del ‘señorito’ - a elegir entre seco o caldoso -
- todo pelado - **con gambas, calamar y chipirones**

Paella de pescado al azafrán y aire de cítricos

Arroz de cangrejo azul - a elegir entre seco o caldoso -

Paella de marisco con calamar, chipirones, mejillones, gamba y cigala

Arroz negro con almejas y calamar

Paella del Sr. Parellada - todo pelado - con chipirones, calamar, gambas y rape

Arroz meloso con pulpo y zamburiñas

Paella de bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Caldereta de arroz y bogavante (Precio por persona. Mínimo 2 personas y en raciones pares)

Arroz a banda

El pescado o marisco se sirve antes de la paella de arroz (Precio por persona. Mínimo 2 personas)

— Pescado
— Marisco

FIDEUÁS

Verduras ecológicas

Valenciana con pollo y / o conejo

Señorito - todo pelado -
con gambas, chipirones y calamar

Marinera clásica

Negra con almejas y calamar

Rabo de toro y verduras (meloso)

Reserva también tu paella para llevar en
www.grupxativa.com/para-llevar/

10% IVA incluido. Precio por persona o ración. Pan € (celíaco €).

En este **QR** podrás ver las cartas en otros idiomas y la carta para llevar.

Sugerencias de temporada

Croqueta de gambón con panko

Tacos rellenos de costilla ibérica (2 unidades)
– a baja temperatura – con salsa barbacoa estilo japonés

Tacos de setas, cebolla caramelizada y ajetes
(2 unidades) – vegano –

Crema de calabacín
con 'cremet' y crujiente de cebolla

Salteado de setas
de temporada con ajo y perejil

Fricandó de ternera y senderuelas (setas)
de la abuela Andrea

Cochinillo (600 gr) a baja temperatura

Paella de setas y níscalos
– seco o meloso – (vegano)

Paella de carpaccio de gambón con alioli

Arroz vegetal con setas y lagarto ibérico
con crujiente de torrezno ibérico

Vinos recomendados

COPA BOTELLA



AMPARÍN BLANCO
D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo
Viñas prefiloxéricas marca de la casa
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
EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA



LAURISA BLANCO
D.O. RIES BAIXAS / albariño
Delicado, fresco, cítrico y con un carácter salino
EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA



HOMBRE BALA BLANCO
D.O. MADRID / albillo real - 6 meses roble francés – **BIODINÁMICO**
Frescura brillante y acidez
93 Decántalo
92 Parker
91 Peñín



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
95 Suckling
93 Parker



BILLAUD-SIMON CHABLIS TETE D'OR BLANCO
A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay – 10 meses en roble francés
Un clásico de La Tête d'Or, muy seductor, de viñas de 40 a 50 años
92 Decanter
91 Wine Spectator



LALOMBA ROSADO
D.O. CA. RIOJA / garnacha - viura
Inauguró los vinos de finca de Ramón Bilbao. Con la personalidad de un gran blanco
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
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
EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA



HAUTES – CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND TINTO
A.O.C. HAUTES - CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 14 meses - pinot noir
Elegante y fresco, de cuerpo ligero y fino, con notas de frutas rojas y especias
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
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
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
94 Atkin y Peñín
93 Parker

10% IVA incluido

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)

€ 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)

€ persona

Menú de la

Tía Nievecitas

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.

€ persona

Menú infantil

Niños hasta 12 años

1 plato € / 2 platos €

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 €).