arrosseria

DES DE XÀTIVA 2001

més de 20 anys amb tu!

OBERT ELS 365 DIES I NITS DE L'ANY

Peix i marisc

Corvina salvatge **amb saltat de xipirons, favetes, ceba i cruixent de pipes**

Bacallà a baixa temperatura amb pebrot vermell i el seu suc de cocció

Suquet de rap **amb cloïsses i gambes**

Orada a la sal o al forn (de 600 a 800 gr)

Graellada de peix i bivalves
(Preu per persona. Mínim 2 persones)

Mariscada
(Preu per persona. Mínim 2 persones)

Carn

Confit d' ànec 'Martiko' (Navarra) amb xarop de fruites del bosc i poma

Costella d' ibèric **a baixa temperatura (4 h)**
amb salsa de barbacoa fumada

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

Cua de bou estofat al vi negre a baixa temperatura

Entrecot 'llom baix' gallec madurat en sec (dry aged)

Filet de vedella gallega amb la seva guarnició

@grupxativa

A- REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D`AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES.

Per picar

½ RACIÓ

Pa de coca amb tomàquet
(dues llesques)

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

Encenalls de rostes d' ibèric

Seitons
amb ceba, olives negres amb oli d' oliva

Royal de foie al Pedro Ximenez
amb poma i cruixet de cruixent de kikos

Anxoves basques 'Zubelzu' del Cantàbric

Pernil de gla (Salamanca)

El nostre fregit

½ RACIÓ

Albergínies fregides
al cruixent de mel i sal maldon *

Patates braves al [2]

Croquetes artesanes
(mín. 2u. / cada) (2 u) (4 u)
— pollastre — rostit
— pernil — bolets

Caçó adobat **a la malaguenya** *

Calamarsons 'xipirons'
a l' andalusa *

* Amb farina de cigrons (apta per a celíacs).

Entrants freds

RACIÓ

Escalivada ecològica

Amanida 'Ensaladilla' de patates
i bonitol a l' oli de tòfones amb patatons

Amanida de l' horta
ecològica amb 8 varietats d' enciams
+ tac de bonítol del nord 'Angelatxu'

Carpaccio de tomàquet
amb bonítol del nord 'Angelatxu'
ceba i olives

Amanida de formatge de cabra
gratinada amb mel i fruits secs

Moixama de tonyina
sobre tomàquet pelat i amanit amb olivada

Entrants calents

RACIÓ

Musclos
al vapor o marinera

Niu d' ou estrellat
amb patates fregides i pernil

Llangardaix d' ibèric
brasejat amb rosta d' ibèric
i crema de cigrons a l'aroma de vainilla

Gambes
pelades a l' allada

Pop cuit amb pebre de Vera
i patata d' oli d' arbequina

Calamarcets
amb porros, tomàquet i ceba confitada

10% IVA inclòs. Preu per persona o ració. Pa € (celíac €).

La nostra selecció de **paelles, arrossos** *i fideuàs*

VERDURES

‘Paella’ de ceba caramel·litzada (melosa)

Paella de verdures ecològiques

Paella a l’ estil canyís (verdures mallorquines)

MIXTES

Paella de bacallà i cargols

Risotto de gambas i bledes
- consulti disponibilitat -

Paella de ‘mar i muntanya’

CARN

Paella valenciana
amb pollastre i / o conill i aroma de romaní

Arròs ‘passejat’ al forn i a la cassola de fang
amb cigrons, pollastre, pilota de carn i orella d’ ibèric (Preu per persona. Mínim 2 persones)

Arròs a la catalana
amb botifarra i bolets (melós)

Arròs de cua de toro
i verdures (melós)

PAELLES INDIVIDUALS *
* Consulti amb l’ encarregat disponibilitat, depenent del volum de treball.
Taules de més de 8 pax, segons volum de feina, hauran de demanar màxim 3 tipus de paelles.

OBERT ELS 365 DIES I NITS DE L’ ANY
Cuina ininterrompuda de 12:30 a 23 h (23:30 caps de setmana i vespres de festius)

Les nostres opcions recomanades

PEIX I MARISC

Arròs del senyoret a triar entre sec o caldós
- tot pelat - **amb gambes, calamarsets i calamar**

Paella de peix al safrà amb aire de cítrics

Arròs de cranc blau - a triar entre sec o caldós -

Paella de marisc amb calamarsets, calamar, musclos, gamba i escamarlà

Arròs negre amb cloïsses i calamarsets

Paella del Sr. Parellada - tot pelat - amb calamarsets, calamar, gambes i rap

Arròs melós de pop i zamburinya

Paella de llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)

Caldereta d’ arròs i llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)

Arròs a banda

El peix o marisc se serveix abans de la paella d’ arròs. (Preu per person. Mínim 2 persones)

— Peix

— Marisc

FIDEUÀS

Verdures ecològiques

Valenciana amb pollastre i / o conill

Senyoret - tot pelat -
amb gambes, calamarsets i calamar

Marinera clàssica

Negra amb cloïsses i sípia

Cua de toro i verdures (melós)

Reserva també la teva paella per emportar a
www.grupxativa.com/ca/delivery/

En aquest **QR** podràs veure les cartes
en altres idiomes i la carta per emportar.

Suggeriments de temporada

Croqueta de gambó amb panko

Daus farcits de costella ibèrica (2 unitats)
- a baixa temperatura- amb salsa barbacoa estil japonès

Daus de bolets, ceba caramel·litzada i alls tendres
(2 unitats) - vegà -

Crema de carbassó amb cremet i cruixent de ceba

Saltat de bolets de temporada
amb all i julivert

Fricandó de vedella amb moixernons
de l' àvia Andrea

Garrí (600 g) a baixa temperatura

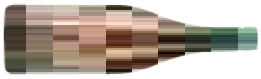
Paella de bolets i rovellons
- seca o melosa - (vegà)

Paella de carpaccio de llagostí amb all i oli

Arròs vegetal de bolets i lagarto ibèric
amb cruixent de rosta de ibèric

Vins recomenats

COPA AMPOLLA



AMPARÍN BLANC
D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo
Vinyes prefil·loxèriques, segell distintiu de la casa
EXCLUSIU GRUP XÀTIVA



MIQUELET BLANC
D.O. TERRA ALTA / garnatxa blanc
Mediterrani i elegant, amb aromes de fruita blanca i flors, amb mineralitat i frescor
EXCLUSIVU GRUP XÀTIVA



LAURISA BLANC
D.O. RIES BAIXAS / albariño
Delicat, fresc, cítric i amb un caràcter salí
EXCLUSIVU GRUP XÀTIVA



HOMBRE BALA BLANC
D.O MADRID / albillo real - 6 mesos roure francès - **BIODINÀMIC**
Frescura brillant i acidesa
93 Decántalo
92 Parker
91 Peñín



BILLAUD-SIMON CHABLIS TETE D'OR BLANC
A.O.C. CHABLIS (BORGONYA) / chardonnay - 10 mesos roure francés
Un clàssic de la Tête d'Or, molt seductor de vinyes de 40 a 50 anys
92 Decanter
91 Wine Spectato



CHATEAU GRAND VILLAGE BLANC
A.O.C. BORDEAUX / 8 mesos - sauvignon blanc i semillon
Fidel vi blanc bordelès: elegant, estructurat i aromàtic, amb profunditat i caràcter
95 Suckling
93 Parker



LALOMBA ROSAT
D.O. CA. RIOJA / garnatxa - viura
Inaugura els Vins de Finca de Ramón Bilbao, amb la personalitat d' un gran vi blanc
Or Concourse Mondial Bruxelles
95 Proensa
94 Gourmets i Jamie Goode
92 Peñin i Repsol / 93 Atking



TERROIR SENSE FRONTERES NEGRE
D.O. MONTSANT / 6 mesos – garnatxa
Un Montsant a l' estil tradicional de la Borgonya
91 Peñin
93 Parker i Atkin



CLOS D' EN XELÀ NEGRE
D.O.Q. PRIORAT / 12 mesos - carinyena - garnatxa de ceps vells
Complex, ampli, profund i gastronòmic, marca del mestre Xavi Nolla
EXCLUSIU GRUP XÀTIVA



HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND NEGRE
A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) - 14 mesos - pinot noir
Elegant i fresc, de cos lleuger i fi, amb notes de fruits vermells i espècies
91 Revou du Vin de France
Outstanding Burghound



PSI NEGRE
D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesos - tinto fino - garnatxa
Artesanal de qualitat excepcional, signatura de Dominio de Pingus
95 Suckling
94 Peñin
93 Decántalo
92 Parker



SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. NEGRE
D.O.CA. RIOJA / 16 mesos - tempranillo
Suculent i d' admirable profunditat, amb 18 mesos de viticultura integrada
94 Peñin i Parker
93 Atkin / 96 Proensa
95 Suckling



EL PUNTIDO NEGRE
D.O.CA. RIOJA / 18 mesos roure francès - tempranillo
Tota la mineralitat d' un tempranillo en primícia. Elegant, expressiu i potent
94 Atkin i Peñín
93 Parker

10% IVA inclòs

X

Menú Ribera

El millor de casa nostra

PRIMER PLAT *(a triar)*

Moixama sobre tomàquet

Ous estrellats amb patates i pernil

Caçó adobat a l' estil malagueny

Calamarcets amb porros,
tomàquet i ceba confitada

SEGON PLAT *(a triar)*

Arròs de cua de bou i verdures

Paella del sr. Parellada
(gambes i rap) - tot pelat -

Arròs caldós del 'senyoret'
(gambes, calamarsets i calamar) - tot pelat -

Paella de llamàntol - supl. 10 € -

Filet gallec a la planxa - supl. 6 € -

POSTRE *(a triar)*

Tiramisú de la casa
Trufes de xocolata

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *

* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax) € persona

Menú Barajas

PRIMER PLAT *(a triar)*

Escalivada ecològica
(verdures rostides a la graella)

Amanida de formatge de cabra
gratinada amb mel i fruita seca

Calamarsons 'xipirons'
a l' andalusa

SEGON PLAT *(a triar)*

Paella de marisc
(calamarsets, musclos, escamarlà i gamba)

Arròs a la catalana
(amb botifarres i bolets) - melós -

Fideuà negra
(amb gambes i cloïsses)

Paella Parellada - supl. 4 €-
(gambes i rap) - tot pelat -

POSTRE *(a triar)*

Pastís de la casa
(consulti al personal)

Crema catalana tradicional

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *

* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax) € persona

Menú de la

Tíeta Nievecitas

PRIMER PLAT *(a triar)*

Amanida de l' horta ecològica
amb 8 varietats d' enciams

Seitons amb ceba,
olives negres en oli d' oliva

Musclos al vapor

SEGON PLAT *(a triar)*

Paella de verdures eco

'Paella' de ceba caramel · litzada

Paella valenciana - supl. 4 € -
(pollastre i / o conill
amb verdures i garrofó)

Fideuà de marisc - supl. 4 € -
(gambes, cloïsses i calamarsets)

POSTRE *(a triar)*

Taronges amb canyella

1 bola de gelat de la casa

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *

* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Màx. 8 pax). Tots els dies i nits, excepte el migdies de dissabtes, diumenges i festius. € persona

Menú infantil

Nens fins a 12 anys

1 plat € / 2 plats €

PLATS *(a triar)*

Croquetes casolanes de pollastre (4 u.)
Macarrons amb pilotes de carn picada i tomàquet
Llàgrimes casolanes de pollastre empanades
Hamburguesa de vedella amb formatge
i patates fregides
Paella de pollastre (20 minuts d'espera)

POSTRE *(a triar)*

1 bola de gelat de la casa
Pastís casolà de xocolata

BEGUDA

1/2 aigua mineral o refresc

10% IVA inclòs. Preu per persona o ració. Pa € (celíac €).