arrosseria

DES DE XÀTIVA 2001

més de 20 anys amb tu!

全年全天营业

鱼和海鲜

慢火烹煮的狗牙法罗鱼配红椒及其汁 Bacallà a baixa temperatura	25.9
野生鲈鱼配厨师海山炒蔬菜 Corbina Salvatge	25.5
安康鱼“苏癸特”（炖）虾和蛤蜊 Suquet de rap	26.9
盐焗或焙烤金头鲷 Orada a la sal o al forn	32.5
烤鱼和贝类拼盘 Graellada de peix i bivalves （价格/人，至少 2 人）	35.9
海鲜拼盘 Mariscada （人均价格；最少2人）	45

肉类

“马提克”（纳瓦拉）油封鸭配红浆果和蜂蜜 Confit d'ànec 'Martiko'	22.9
烟熏烧烤伊比利亚乳猪（慢烤4小时） Costella d' ibèric a baixa temperatura	23.9
伊比利亚沙朗牛排配面包炉土豆和波罗腌汁 Filete d' ibèric	27.5
红酒慢炖牛尾 Cua de bou estofat	29.9
西班牙加利西亚“低腰”干式熟成牛肉扒 Entrecot 'llom baix'	34.5
加利西亚牛里脊配时令配菜 Filet de vedella gallega	38.9

@grupxativa

A- REGULATION (UE) NÚM. 1169/2011. 建立有关过敏原和食物不耐受的可用信息。请向我们的工作人员索取相关信息。非常感谢！

分享

	½	份
番茄、初榨橄榄油和盐面团面包（2片）Pa de coca		3.5
烟熏沙丁鱼吐司配红魔酱、脆韭菜和芝麻蛋黄酱 Tostada de sardina		8.5
伊比利亚培根切片 Encenalls de rostes		9.5
欧洲凤尾鱼（配青葱、自体油浸黑橄榄）Seitons amb ceba, olives negres	10	12.9
皇家鹅肝酱 Royal de foie（配希梅内斯葡萄酒、苹果和烤玉米）		16.5
坎塔布里亚“祖贝祖”Anxoves basques 巴斯克凤尾鱼	13.9	18.5
橡实喂养伊比利亚猪火腿 Pernil de gla（萨拉曼卡）		28.9

凉菜

	份
“艾斯卡利瓦达”烤蔬菜 Escalivada	11.9
俄罗斯松露油土豆和鲣鱼沙拉（配大薯条） Ensaladilla de patates	13.5
田园沙拉：8 种生菜 +“Angelatxu”北部金枪鱼块 Amanida de l'horta	14.5
番茄卡帕乔 Carpaccio de tomàquet 配“Angelachu”北鲣鱼、洋葱和橄榄	14.9
山羊奶酪焗烤沙拉 Amanida de formatge 配蜂蜜、干果和坚果 de cabra	15
“莫哈马”盐干金枪鱼配去皮番茄和橄榄油 Moixama de tonyina	16.5

油炸

	½	份
蜂蜜海盐炸茄盒 * Albergínies fregides		9.5
布拉瓦斯²（辣酱炸土豆）Patates braves al ²		10.5
手工炸丸子（每份最少2个）Croquetes	6（2个）	12（4个）
— 鸡肉 Pollastre — 烧烤 Rostit		
— 伊比利亚火腿 Pernil — 蘑菇 Bolets		
马拉加式腌鱼翅 *” Cacó adobat		14.9
安达卢西亚风味小鱿鱼 chipirones Calamarsons 'xipirons'		15.9

热菜

	份
贻贝 Musclos al vapor o marinera 焗烤或清蒸	12.5
煎蛋饼 配薯条和伊比利亚火腿 Niu d'ou estrellat	14.9
伊比利亚熏肉炖伊比利亚猪蜥蜴 Llangardaix d'ibèric	18.5
蒜汁虾仁 Gambes	18.5
甜椒辣酱炒八爪鱼腿， Pop cuit 搭配 Arbequina 橄榄油和土豆	19.5
小鱿鱼 Calamarcets amb porros 配韭菜、番茄和油封洋葱	19.9

*采用鹰嘴豆粉（适合麸质不耐受者）

含10%增值税 – 每人或单份价格。面包1.8€（乳酪4€）

精选海鲜
饭/面

素菜

焦糖洋葱海鲜饭（奶油风味） ‘Paella’ de ceba caramel·litzada	14.9
有机蔬菜海鲜饭 Paella de verdures ecològiques	15.9
马洛卡蔬菜海鲜饭 Paella a l’ estil canyissos	16.9

混合

蜗牛鳕鱼海鲜饭 Paella de bacallà i cargols	21.5
瑞士甜菜虾仁烩饭 – 请咨询供应情况 – Risotto de gambes i bledes	23.5
山珍海味海鲜饭 Paella de ‘mar i muntanya’	24.5

荤菜

瓦伦西亚海鲜饭 Paella valenciana 配鸡肉和/或兔肉，并带有迷迭香的香气	18.5
烤炉瓦罐秘制米饭 Arròs ‘passejat’ 配鹰嘴豆、鸡肉、肉丸和伊比利亚猪耳（人均价格；最少2人）	18.9
加泰罗尼亚米饭 Arròs a la catalana 香肠蘑菇（奶油风味）	19.9
牛尾饭 Arròs de cua de bou 配时蔬（奶油风味）	26.5

个性化海鲜饭*
*尽可能与经理核验具体的工作量。完成表格。

全年全天营业
厨房从中午12:30持续运营至晚上11点（周末和节假日晚上11:30）

精品推荐

鱼类 和 海鲜

“绅士”饭有海鲜饭和肉汤饭两种选择 Arròs del ‘senyoret’ – 虾、鱿鱼和小鱿鱼	21.5
鱼干饭配藏红花和柑橘酱 Paella de peix al safrà	18.9
蓝蟹海鲜饭 – 可选择海鲜饭或肉汤饭 – Arròs de cranc blau	20.5
海鲜西班牙饭（含鱿鱼、小鱿鱼、贻贝、虾和花龙虾） Paella de marisc	21.5
蛤蜊墨鱼黑米饭 Arròs negre amb cloïsses i	22.9
“帕埃亚先生–全部去壳去皮–配以鱿鱼、小墨鱼、虾和安康鱼 Paella del Sr. Parellada	24.9
章鱼扇贝焖饭 Arròs melós de pop i zamburiñas	27.9
龙虾海鲜饭（人均价格；最少2人） Paella de llamàntol	31.9
“卡尔德雷塔”（炖砂锅）龙虾饭（人均价格；最少2人） Caldereta d’arròs i llamàntol	33.5

班达饭“海鲜饭之王 Arròs a banda
米饭前先上海鲜或鱼
（人均价格；最少2人）

— 鱼类 Peix	32.5
— 贝类 Marisc	38.9

面条
（海鲜面）

有机蔬菜面饭 Verduras	15.9	“绅士”面 Senyoret 全部去壳去皮，配虾、墨鱼仔和鱿鱼	18.9
瓦伦西亚面饭（鸡肉 / 兔肉） Valenciana	16.9	经典水手风 Marinera clàssica	19.9
黑意式面配蛤蜊和鱿鱼 Negra	21.9	牛尾炖面（配蔬菜） Cua de bou	27.5

预订您的海鲜饭外卖
www.grupxativa.com/delivery

请扫描二维码，查看其他语言菜单及外卖菜单。

时令推荐

面包糠炸大虾可乐饼 3,5
Croqueta de gambó amb panko

夹伊比利亚猪肋排的塔可（2个） 8,9
Daus farcits de costella ibèrica (2 unitats)

低温慢煮-配日式风味烧烤酱
a baixa temperatura- amb salsa barbacoa estil japonès

蘑菇、焦糖洋葱和蒜苗塔可 8,9
Daus de bolets, ceba caramel·litzada i alls tendres

(2个)- 纯素
(2 unitats) - vegà –

西葫芦浓汤 9,5
Crema de carbassó

配奶油酱和香脆洋葱
amb cremet i cruixent de ceba

炒时令蘑菇 19,9
Saltat de bolets de temporada

时令蘑菇配大蒜和欧芹
amb all i julivert

牛肉炖鸡油菌（蘑菇） 18,9
Fricandó de vedella amb moixernons

安德烈奶奶风味
de l' àvia Andrea

低温慢煮乳猪（600克） 32,5
Garrí (600 g) a baixa temperatura

蘑菇和牛肝菌西班牙烩饭 19,5
Paella de bolets i rovellons

干式或浓汁 -（纯素）
seca o melosa - (vegà)

大虾刺身配蒜泥蛋黄酱西班牙烩饭 20,9
Paella de carpaccio de llagostí amb all i oli

蔬菜蘑菇饭配伊比利亚猪肉 24,5
Arròs vegetal de bolets i lagarto ibèric

配伊比利亚脆皮猪肉
amb cruixent de rosta de ibèric

推荐葡萄酒

	杯	瓶	
AMPARÍN 白葡萄酒 鲁埃达原产地命名产区 "Superior" / 维德荷 根瘤蚜虫害前的葡萄藤，酒庄自有品牌	4,5	4,5	GRUP XÀTIVA 独家
MIQUELET 白葡萄酒 特拉阿尔塔原产地命名产区 / 白歌海娜 地中海风格，优雅细腻，散发白色水果和花香，矿物感突出，清新爽口。		17,5	GRUP XÀTIVA 独家
ÁNDICA 白葡萄酒 库里科中央谷原产地命名产区（智利）/ 长相思 与安第斯山脉的大自然和谐共鸣		19,9	
CHATEAU GRAND VILLAGE 白葡萄酒 波尔多A.O.C. / 陈酿8个月 — 长相思与赛美蓉 经典的波尔多白葡萄酒：优雅、结构感鲜明，香气馥郁，层次丰富且个性鲜明。		43,5	93 Decántalo 92 Parker 91 Peñín
LALOMBA 桃红葡萄酒 里奥哈原产地命名产区 / 歌海娜 — 维奥拉 开启了 Ramón Bilbao 酒庄单一园葡萄酒系列，拥有顶级白葡萄酒的独特个性。		43,9	
CONDE SAN CRISTOBAL 红葡萄酒 杜埃罗河岸原产地命名产区 / 丹魄 - 法国橡木桶陈酿14个月 杜埃罗河岸的代表之作。优雅、强劲且个性鲜明。清新而富有矿物感。		31,9	
TERROIR SENSE FRONTERES 红葡萄酒 蒙桑特原产地命名产区 / 陈酿6个月 — 歌海娜 款采用勃艮第传统风格的蒙桑特葡萄酒		33,9	Or Concourse Mondial Bruxelles 95 Proensa 94 Gourmets y Jamie Goode 92 Peñin, Repsol / 93 Atking
HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND 红葡萄酒 夜丘高地A.O.C. / 金丘（勃艮第）- 陈酿14个月 - 黑皮诺 优雅清新，酒体轻盈细腻，带有红色水果和香料的风味。		54,9	91 Peñin 93 Parker y Atkin
CLOS D' EN XELÀ 红葡萄酒 普里奥拉托原产地命名产区 / 陈酿12个月 – 老藤佳丽酿与歌海娜 复杂、饱满、深邃且适合佐餐，彰显酿酒大师 Xavi Nolla 的独特风格		43,5	GRUP XÀTIVA 独家
PSI 红葡萄酒 杜埃罗河岸原产地命名产区 / 陈酿16个月 - 丹魄与歌海娜 匠心酿造，品质卓越，彰显 Dominio de Pingus 的独特风格		61,5	
SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. 红葡萄酒 里奥哈原产地命名产区 / 陈酿16个月 - 丹魄 多汁饱满，层次深邃，采用综合农业种植法。		62,5	
EL PUNTIDO 红葡萄酒 里奥哈原产地命名产区 / 法国橡木桶陈酿18个月 - 丹魄 丹魄葡萄酒初次呈现其丰富的矿物质感。优雅、富有表现力且强劲有力。		62,9	94 Atkin y Peñín 93 Parker

含10%增值税

XG

里贝拉套餐

本店最佳

Menú Ribera

前菜（可选）

“莫哈马”（金枪鱼干）番茄
Mojama sobre tomate

炒蛋、炖土豆和伊比利亚火腿
Huevos estrellados

马拉加式腌鱼翅
Cazón adobado

小鱿鱼配韭菜、番茄和油封洋葱
Calamarcitos

主菜（可选）

牛尾蔬菜饭 Arroz de rabo

“芭乐达先生”海鲜饭（虾和安康鱼）– 全部去骨去壳 – Paella del sr. Parellada

塞尼奥蒂奥风味浓汤烩饭（配大虾、鱿鱼和幼鱿）– 全部去骨去壳 –
Arroz caldoso del ‘señorito’

龙虾海鲜饭 – 加收 10 € –
Paella de bogavante

烤加利西亚牛里脊 – 加收 6 € –
Solomillo

甜品（可选）

自制提拉米苏 Tiramisú

巧克力松露 Trufas

酒水

½ 矿泉水 + 1 软饮料
或1杯散装葡萄酒*
*年份葡萄酒加收 2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（2-8人）(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

42€ /人

巴拉哈斯套餐

Menú Barajas

前菜（可选）

有机款“烤蔬菜沙拉”
（烟熏烤蔬菜）Escalivada

山羊奶酪焗烤沙拉

配蜂蜜、干果和坚果
Ensalada de queso de cabra

安达卢西亚风味小鱿鱼
Chipirones

主菜（可选）

海鲜西班牙饭 Paella de marisco
（配墨鱼、贻贝、对虾和挪威龙虾）

加泰罗尼亚米饭 Arroz a la catalana
（配香肠蘑菇）– 奶油风味

黑面（海鲜面）Fideuá negra
（对虾和蛤蜊）

“芭乐达先生”海鲜饭 – 加收 4 € –
（虾和安康鱼）Paella Parellada
– 全部去骨去壳 –

甜品（可选）

室内蛋糕
（请询问工作人员）Pastel casero

加泰罗尼亚传统奶油
Crema catalana

酒水

½ 矿泉水 + 1 软饮料
或1杯散装葡萄酒*
*年份葡萄酒加收 2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（2-8人）(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

35€ /人

主菜单

NIEVES 阿姨

Menú de la Tía Nievecitas

前菜（可选）

有机田园沙拉 Ensalada de la huerta
（含8个品种的生菜）

欧洲凤尾鱼 Boquerones con cebolla
（配洋葱、自体油浸黑橄榄）

蒸贻贝 Mejillones al vapor

主菜（可选）

有机蔬菜海鲜饭 Paella de verduras

焦糖洋葱“海鲜饭”“Paella” de cebolla

瓦伦西亚海鲜饭 – 加收 4 € –
（兔肉和/或鸡肉 Paella valenciana
配蔬菜和白豆）

海鲜意面 – 加价4欧元 4 € –
（海鲜意面）Fideuá de marisco
（鲜虾、小鱿鱼和鱿鱼）

甜品（可选）

肉桂柳橙 Naranjas

1颗自制冰淇淋球
1 bola de helado

酒水

½ 矿泉水 + 1 软饮料
或1杯散装葡萄酒*
*年份葡萄酒加收 2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（2-8人）全天开放（除了周六、周日和节假日的中午）

30€ /人

Menú infantil

儿童套餐

12岁以下儿童
1 道菜 18€ / 2 道菜 24€

菜肴（可选）

自制鸡肉丸（4个）Croquetas
蕃茄肉丸通心粉 Macarrones
自制炸鸡柳 Lágrimas de pollo
牛肉汉堡配奶酪和薯条 Hamburguesa
鸡肉海鲜饭（20分钟出餐）Paella de pollo

甜品（可选）

1颗特选冰淇淋球
1 bola de helado

自制巧克力蛋糕
Tarta de chocolate

酒水

1/2 矿泉水或软饮料
½ agua mineral o refresco

含10%增值税 – 每人或单份价格。面包1.8€（乳酪4€）