arrosseria

DES DE XÀTIVA 2001

més de 20 anys amb tu!

OUVERT 365 JOURS ET NUITS PAR AN

Poisson et fruits de mer

Maigre commun sauvage
avec sautée de petites seiches, fèves, oignon et croustillant de graines de tournesol 25,5

Morue à basse température avec poivrons rouges et son jus de cuisson 25,9

Suquet (ragoût) de lotte de mer avec crevettes et palourdes 26,9

Dorade au sel ou au four (600 à 800 gr) 32,5

Poissons et fruits de mer grillés 35,9
(Prix par personne. Minimum 2 personnes)

Plateau du fruits de mer 45
(Prix par personne. Minimum 2 personnes)

Viandes

Confit du canard 'Martiko' (Navarre) avec sirop de fruits des bois et pomme 22,9

Côtes de porc ibériques à basse température (4 h) 23,9
avec des braises de barbacue fumées

Filet de porc ibérique avec pommes de terre à la paysanne et marinade de Boro 27,5

Queue de bœuf braisée au vin rouge mijotée à basse température 29,9

Entrecôte 'lombaire' galicienne (dry aged) 34,5

Filet de veau galicien grillé et garniture 38,9

@grupxativa

A- RÉGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ÉTABLISSEMENT AVEC DES IFORMATION DISPONIBLES SUR LES ALLERGÈNES ET LES INTOLÉRANCES. DEMANDEZ DES RENSEIGMENTS À NOTRE PERSONNEL. MERCI BEAUCOUP.

Pour partager

	½ RATION	RATION
Fougasse à la tomate (deux tranches)		3,5
Toast de sardine fumée sauce mojo rouge, croustillant de poireau et mayonnaise au sésame		8,5
Rognures de lard ibérique		9,5
Anchois en marinade **frais à l' oignon, olives noires à l' huile d' olive**	10	12,9
Pomme royale au Pedro Ximénez au foie gras et poudre de maïs grillé		16,5
Anchois basques 'Zubelzu' de la mer Cantabrique	13,9	18,5
Jambon ibérique de gland (Salamanque)		28,9

Notre friture

	½ RATION	RATION
Aubergines frites **au miel croquant et au sel de maldon** *		9,5
Braves [2] (pommes de terre à la sauce piquante)		10,5
Croquettes artisanas (min. 2 u.chaque) — poulet — à la viande rôtie — jambons — champignons	6 (2 u)	12 (4 u)
Requin- hâ mariné à la Malaga *		14,9
Encornets à l' andalouse *		15,9

* Préparé avec de la farine de pois chiches (convient aux cœliaques).

Hors-d'oeuvre froides

	RATION
'Escalivada' Légumes fumé rôtis	11,9
'Ensaladilla' salade de pommes de terre et bonite **à l' huile de truffe avec pomme de terre**	13,5
Salade du jardin bio aux 8 variétés de laitue, avec hon du nord 'Angelachu'	14,5
Carpaccio de tomates **aau thon blanc 'Angelachu' oignons et olives**	14,9
Salade de fromage de chèvre gratin au miel et aux noix	15
'Mojama' thon séché sur tomate, pelé et assaisonné à l' huile d' olive	16,5

Hors-d'oeuvre chauds

	RATION
Moules de roche à a vapeur ou à la marinière	12,5
Nid oeufs sur le pla avec pommes de terre frites et jambon	14,9
Lézard ibérique glacé avec des râpures de lard ibérique	18,5
Crevettes **pelées à l' aillade**	18,5
Poulpe cuit avec du poivre et des pommes de terre dans de l' huile d' arbequina	19,5
Petits calamars avec poireaux tomates et oignins confits	19,9

10% TVA incluse. Prix per personne ou portion. Pain 1,8 € (coeliaques 4 €).

Notre sélection de **paellas, riz** *et des nouilles*

DES LÉGUMES

"Paella" à l' oignon caramélisé (crémeux)	14,9
Paella aux légums écologique	15,9
Paella à la chamizo (légumes de Majorque)	16,9

MIXTES

Paella de morue et escargots	21,5
Risotto de crevettes et blettes (crémeux) - voir les disponibilitiés -	23,5
Paella de 'mer et montagne'	24,5

VIANDES

Paella valencienne **poulet et / ou au lapin, parfumée au romarin**	18,5
Riz au four et mijoteuse avec pois chiches, palourdes, boulettes de viande et oreille ibérique (Prix par personne. Minimum 2 personnes)	18,9
Riz à la catalane avec saucisses, légumes et champignom (crémeux)	19,9
Riz à la queue de taureau et légumes (crémeux)	26,5

PAELLAS INDIVIDUELES *

* Renseignez-vous si possible auprès du gestionnaire, en fonction du volume de travail.
Tables de plus de 8 personnes, en fonction de la charge de travail, devront commander un maximum de 3 types de paellas.

OUVERT 365 JOURS ET NUITS PAR AN

Cuisine ininterrompue de 12:30 à 23 h (23:30 week-ends et veilles de fêtes)

Nos options recommandées

POISSONS ET FRUIT DE MER

Paella du 'jeune homme' à choisir entre paella ou bouillon - sans arêtes ni coquilles - **de poison et de fruits de mer**	21,5
Riz de poisson sec au safran avec un air d' agrumes	18,9
Paella au crabe bleu - à choisir entre paëlla ou bouillon -	20,5
Paella aux fruits de mer avec petits calamars, calmars, moules, crevettes et langoustine	21,5
Riz noir en teinte calmar aux palourdes	22,9
Paella par M. Parellada (sans arêtes ni coquilles) des petits calmars, calmars, crevettes et lotte de mer	24,9
Riz crémeux au poulpe et aux crevettes	27,9
Paella au riz de homad **(Prix par personne. Minimum 2 personnes et en portions égales)**	31,9
Caldereta (cassolette) au riz de homad **(Prix par personne. Minimum 2 personnes et en portions égales)**	33,5

Riz a banda

Le poisson est servi avant le riz de la paellaoz. (Prix par personne. Minimum 2 personnes)

— Poissons	32,5
— Fruits de mer	38,9

'FIDEUÀ'

(PAELLA DE VERMICELLES)

Légumes biologiques	15,9	Marin classique	19,9
Valencianne poulet et / ou au lapi	16,9	Noir en teinte calmar avec palourdes et seiche	21,9
'Jeune homme' marin avec crevettes seiche et calmar - sans arêtes ni coquilles -	18,9	Queue de bœuf et légumes (crémeux)	27,5

Réservez également votre plat à emporter sur
www.grupxativa.com/delivery

Dans ce **QR**, vous pouvez voir les lettres dans d'autres langues et les plats à emporter.

Suggestions de saison

Croquette du gambon au panko 3,5

Tacos garnis de travers de porc ibérique (2 pièces) cuits à basse température, avec sauce barbecue 8,9

Tacos de pleurotes, oignons caramélisés et jeunes pousses d'ail (2 pièces) – vegan – 8,9

Velouté de courgettes au 'cremet' et oignons croustillants 9,5

Poêlée de champignons de saison à l'ail et au persil 19,9

Fricandeau de veau aux mousserons selon la recette de grand-mère Andrea 18,9

Cochon de lait (600 g) cuit à basse température 32,5

Paella aux champignons et lactaires délicieux – sèche ou fondante – (vegan) 19,5

Paella de carpaccio de gambon a d'ail et d'huile 20,9

Riz aux légumes, champignons et lagarto porc ibérique au croustillant au lard grillé 24,5

Vins recommandés

	VERRE	BOUTEILLE	
 **AMPARÍN BLANC** D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vignes préphylloxériques, marque de la maison	4,5	17,5	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
 **MIQUELET BLANC** D.O. TERRA ALTA / grenache blanc Méditerranéen et élégant, aux arômes de fruits blancs et de fleurs, avec de la minéralité et de la fraîcheur		17,5	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
 **ÁNDICA BLANC** DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILI) / sauvignon blanc En harmonie avec la nature andine		19,9	
 **CHATEAU GRAND VILLAGE BLANC** A.O.C. BORDEAUX / 8 mois - sauvignon blanc et semillon Fidèle vin blanc bordelais : élégant, structuré et aromatique, avec de la profondeur et du caractère		43,5	95 Suckling 93 Parker
 **LALOMBA ROSÉ** D.O. CA. RIOJA / grenache- viura Il a inauguré les vins du domaine Ramón Bilbao. Avec la personnalité d' un grand vin blanc		43,9	Or Concourse Mondial Bruxelles 95 Proensa 94 Gourmets et Jamie Goode 92 Peñin, Repsol / 93 Atking
 **CONDE SAN CRISTOBAL TINTO** D.O. RIBERA DEL DUERO / tinto fina - 14 meses en roble francés Embajador de Ribera del Duero. Elegante, potente y con carácter. Fresco y mineral.		31,9	92 Atkin, Peñin y Decanter 90 Suckling
 **TERROIR SENSE FRONTERES ROUGE** D.O. MONTSANT / 6 mois – grenache Un Montsant dans le style traditionnel de la Bourgogne		33,9	91 Peñin 93 Parker et Atkin
 **CLOS D' EN XELÀ ROUGE** D.O.Q. PRIORAT / 12 mois - carignan - grenache de vieilles vignes Complexe, large, profond et gastronomique, la marque de fabrique de Xavi Nolla		43,5	EXCLUSIF GROUPE XÀTIVA
 **HAUTES – CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND ROUGE** A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BOURGOGNE) - 14 mois - pinot noir Élégant et frais, au corps léger et fin, avec des notes de fruits rouges et d'épices.		54,5	91 Revou du Vin de France Outstanding Burghound
 **PSI ROUGE** D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mois - tinto fino - grenache Artisanal de qualité exceptionnelle – signature de Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
 **SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. ROUGE** D.O.CA. RIOJA / 16 mois- tempranillo Suculent et d'une admirable profondeur, avec 18 mois de viticulture intégrée		62,5	94 Peñin i Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling
 **EL PUNTIDO ROUGE** D.O.CA. RIOJA / 18 mois de chêne français - tempranillo Toute la minéralité d' un tempranillo en primeur. Élégant, expressif et puissant		62,9	94 Atkin et Peñín 93 Parker

10% TVA incluse XG

Menu de la Ribera

Le meilleur de notre maison

ENTRÉE *(à choisir)*

Tomato pelée au thon séché

Oeufs sur le plat aux frites
et jambon ibérique

Requin-hâ mariné à la Malaga

Petits calamars avec poireaux,
tomates et oignons confits

PLAT DE RÉSISTANCE *(à choisir)*

Riz à la queue de taureau et légumes

Paella del M. Parellada (crevettes
et lotte de mer) - sans arêtes ni coquillesau -

Riz au bouillon 'jeune homme'
(de poison et de fruits de mer)
- sans arêtes ni coquillesau -

Paella au homard - suppl. 10 € -

Filet de veau galicien grillé - suppl. 6 € -

DESSERT *(à choisir)*

Tiramisu de la maison

Truffes au chocolat

BOISSON

½ l' eau minérale +
1 rafraîchissement
au 1 coupe de vin maison *

* de garde suppl. 2 €

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes)

42 € personne

Menu Barajas

ENTRÉE *(à choisir)*

'Escalivada' écologiques
(légumes fumé rôtis)

Salade de fromage de chèvre
gratinée au miel et aux fruits secs

Encornets
à l' andalouse

PLAT DE RÉSISTANCE *(à choisir)*

Paella aux fruits de mer
(petits calmars, le calamar,
langoustine et la crevettes)

Riz catalan
(avec saucisses et champignons) - sucré -

Fideuà noir
(avec crevettes et palourdes)

Paella M. Parellada - suppl. 4 € -
(crevettes et lotte) - sans arêtes ni coquilles -

DESSERT *(à choisir)*

Gâteau maison
(demander au personnel)

Crème brûlée traditionnel

BOISSON

½ l' eau minérale +
1 rafraîchissement
au 1 coupe de vin maison *

* de garde suppl. 2 €

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes)

35 € personne

Menu de la

Tante Nievecitas

ENTRÉE *(à choisir)*

Salade du jardin écologiques
avec 8 variétés de laitue

Anchois à l' oignon,
olives noires à l' huile d'olive

Moules à la vapeur

PLAT DE RÉSISTANCE *(à choisir)*

Paella aux légumes écologiques

Paella à l' oignons caramélisé

Paella valencienne - suppl. 4 € -
(poulet et / ou au lapin
avec des légumes et des haricots)

Fideuá vermicelles - suppl. 4 € -
(crevettes, palourdes et seiche)

DESSERT *(à choisir)*

Oranges fraîches tranchées
à la cannelle

1 maison boule de crème glacée

BOISSON

½ l' eau minérale +
1 rafraîchissement
au 1 coupe de vin maison *

* de garde suppl. 2 €

(Min. 2 personnes - Max. 8 personnes). Jour et nuit, austres midis des samedis, dimanches et jours féries.

30 € personne

Menu pour enfants

Enfants jusqu'à 12 ans

1 plat 18€ / 2 plats 24€

PLATS *(à choisir)*

Croquettes de poulet maison (4 unités.)

Macaroni boeuf avec balles et tomate

Larmes de poulet pané

Burger de boeuf avec fromage et des frites

Paella au poulet (20 minutes de cuisson)

DESSERT *(à choisir)*

1 maison boule de crème glacée

Gâteau au chocolat

BOISSON

½ l'eau minérale au
1 rafraîchissement

10% TVA incluse. Prix per personne ou portion. Pain 1,8 € (coeliaques 4 €).