arrosseria
DES DE XÀTIVA 2001
més de 20 anys amb tu!

年中無休で365日営業

魚介類

低温調理した鱈と赤ピーマンの煮汁添え Bacallà a baixa temperatura		25.9
天然スズキのシェフズシー Corbina salvatge 玉ねぎとひまわりの種チップス添え		25.5
アンコウの「煮込み」（シチュー）とエビとアサ Suquet de rap		26.9
ヨーロッパ・ヘダイの塩漬けまたは焼き物 Orada a la sal o al forn		32.5
（やや学術的・専門的な表現） （お一人様料金。最少人数2名） Graellada de peix i bivalves		35.9
シーフード盛り合わせ Mariscada （お一人様料金。最少人数2名）		45

肉

「マルティコ」（ナヴァラ）鴨のコンフィ Confit d' ànec レッドベリーと蜂蜜添え		22.9
イベリコ子豚のロースト（4時間じっくりとロースト） Costella d' ibèric スモークバーベキューグリル付き		23.9
イベリコ豚フィレ肉のグリル、 Entrecot de vaca vella 素朴なポテトと“Boro”のマリネ添え		27.5
牛テールを赤ワインでじっくり煮込んだ料理） Cua de bou estofat		29.9
リブステーキ「ローロイン」25日熟成 Entrecot 'llom baix'		34.5
ガリシア産牛ヒレ肉と付け合わせ Filet de vedella gallega		38.9

@grupxativa

A-規制（EU）番号。1169/2011.アレルゲンと食物不耐症に関する入手可能な情報を備えた施設。スタッフに資料をご請求ください。ありがとうございます。

共用

	½	ポーション
トマト入りドウ・ブレッド Pa de coca バージンオリーブオイル&塩（2スライス）		3.5
燻製イワシ入りトースト Torrada de sardina 赤いモジョソース、シャキシャキのネギ & ゴマ入りマヨネーズ		8.5
イベリコベーコン Encenalls de rostes		9.5
ヨーロッパ産アンチョビ Seitons amb ceba ネギ、オリーブオイル付けブラックオリーブ	10	12.9
フォア・ロワイヤルとペドロ・ヒメネス リンゴと焼きトウモロコシ Royal de foie		16.5
「ズベルズ」バスク・アンチョビ カンタブリアから） Anxoves	13.9	18.5
どんぐりで育ったイベリコ豚のハム （サラマンカ） Pernil de gla		28.9

揚げ物（フライ）

	½	ポーション
茄子の炒め物 Albergínies fregides クランチーハニー &マルドン海塩 *		9.5
ブラビーポテト Patates braves al ² （スパイシーソースのフライドポテト）		10.5
クロケット・アーティザン （各2U以上） Croquetes	6 | (4U)	12 | (6U)
- チキン Pollastre - ロースト Rostit		
- イベリコハム Pernil - キノコ Bolets		
マラガ風味付けの鹿肉フライ Caçó adobat		14.9
アンダルシア風の小イカのフライ Calamarsons		15.9

冷たい前菜

	ポーション
「エスカリバーダ」ロースト野菜 Escalivada	11.9
ジャガイモのロシア風サラダとカツオの トリュフオイル漬け、大きめのポテトチップス Amanida ‘Ensaladilla’	13.5
種類のレタス付き Amanida de l’horta +北海産マグロ「Angelatxu」キューブ	14.5
トマトのカルパッチョ Carpaccio de tomàquet 北マグロ「アンジェラチュ」、玉ねぎ、オリーブ	14.9
ヤギのチーズサラダグラタン 蜂蜜とドライフルーツとナッツ添え Amanida de formatge de cabra	15
カツオの塩漬け（モイシャマ） 皮むきトマトとブラックオリーブのソース添え Moixama de tonyina	16.5

温かい前菜

	ポーション
ムラサキイガイ Musclos マリニエールまたは蒸し物	12.5
フライドエッグネスト Niu d’ou estrellat フライドポテト、ジャガイモ、イベリコハム添え	14.9
イベリコ産トカゲの煮込み、Llangardaix d’ibèric イベリコ産トレズノス（ベーコン）添え	18.5
むきエビ Gambes ガーリックソース添え	18.5
パプリカ風味のタコ Pop cuit アルベキーナオイルのポテト添え イベリコ豚のラガル	19.5
小イカ Calamarcets ネギ、トマト、オニオン・コンフィ	19.9

* ひよこ豆粉使用（グルテンフリー）

10% 付加価値税込み - お一人様または一皿あたりの価格。パン1.8€（セリアックの方向け€4）

パエリアのセレクション、
ライス&フィデオス（ショートパスタ）


（ヌードルパエリア）


野菜

「パエリア」玉ねぎのキャラメリゼ（クリーミー	'Paella' de ceba caramel·litzada	14.9
有機野菜のパエリア	Paella de verdures	15.9
マヨルカ風野菜のパエリア	Paella a l' estil canyissos	16.9

ミックス

干し鱈とカタツムリのパエリア	Paella de bacallà i cargols	21.5
エビとスイスチャードのリゾット	Risotto de gambas i bledes	23.5
- 要確認-		
「シーフード&マウンテン」パエリア	Paella de 'mar i muntanya'	24.5

肉

Paella valenciana

バレンシア風パエリア 18.5
鶏肉と／またはウサギ肉入り、ローズマリー風味

ライス「ウォーク」オーブン焼き&クロックポット Arròs 'passejat' 18.9
ひよこ豆、鶏肉、ミートボール、イベリコ豚の耳（お一人様用価格。最少人数2名

カタルーニャ・ライス Arròs a la catalana 19.9
ソーセージ&マッシュルーム（クリーミー）

牛テール入りライス Arròs de cua de toro 26.5
&野菜（クリーミー）


個々のパエリア※
※容量に応じて、可能であればマネージャーにご確認ください。完全表。

年中無休で365日営業
午後12時30分から午後11時まで（午後11時30分、平日と祝日の前夜）、人の途切れることのないキッチン

おすすめのオプション

魚料理 & シーフード



「ジェンテルマン」ライスは、パエリアまたはブロス・ライスからお選びいただけます） 21.5
全部むき身 - エビ、イカ、小イカ入り Arròs del 'senyoret'

魚のパエリア　サフラン風味、柑橘の泡添え	Paella de peix	18.9
ワタリガニのパエリア - パエリアまたはスープライスのどちらかをお選びください-）	Arròs de cranc blau	20.5
イカ、小イカ、ムール貝、海老、イセエビのシーフード・パエリア	Paella de marisc	21.5
アサリとイカの黒米	Arròs negre	22.9
様「パレリャーダ」パエリア骨と貝殻をすべて取り除き、イカ、ヤリイカ、小エビ、アンコウを添えました	Sr. Parellada	24.9
タコとホタテのまろやかライス	Arròs melós de pop	27.9
ロブスターパエリア（お一人様料金。最少人数2名	Paella de llamàntol	31.9
ロブスター&ライス「カルデレタ」（キャセロールの煮込み)。（お一人様料金。最少人数2名）	Caldereta	33.5

バンダライス「パエリアの王様」 Arròs a banda
ご飯の前にシーフードや魚をご提供します。
（お一人様料金。最少人数2名


— 魚料理 Peix 32.5
— 貝料理 Marisc 38.9

フィデウア Fideuás
（ヌードルパエリア）

野菜	Verdures	15.9	「ジェントルマン」の貝料理 18.9
バレンシア	Valenciana	16.9	-骨と殻をすべて取り除きました- Senyoret
黒	Negra	21.9	定番の貝料理 Marinera clàssica 19.9
			牛テール Cua de toro 27.5

お持ち帰り用パエリアをご予約ください
www.grupxativa.com/delivery

QRでは、他の言語のメニューとテイクアウトメニューをご覧いただけます。

リベラのメニュー
当店のベスト

Menú Ribera

前菜（選択）

「モハマ」（干し塩漬けマグロ）トマト
Mojama sobre tomate

目玉焼き、ストローポテト、イベリコハム
Huevos estrellados

マラガ風トープシャークのピクルス
Cazón adobado

小イカ、ネギ添え
トマトとコンフィオニオン
Calamarcitos

メインディッシュ（選択）

牛テールと野菜入りライス Arroz de rabo

Mr. Parellada パエリア（エビ&アンコウ）
-骨と殻をすべて取り除きました-
Paella del sr. Parellada

「ジェントルマン」米（スープ）（エビ、ヤリイカ、イカ）-骨と殻をすべて取り除きました-
Arroz caldoso del 'señorito'

ロブスターのパエリア - 10€追加 -Paella de bogavante

ガリシア産ビーフテンダーロインのグリル - 6€追加 - Solomillo

デザート（選択）

自家製ティラミス Tiramisú

チョコレートトリュフ Trufas

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（最小人数2名様 - 最大8名様）(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

お一人様42€

バラハス・メニュー

Menú Barajas

前菜（選択）

「エスカリバーダ」オーガニック
（スモークロースト野菜）Escalivada

ヤギのチーズサラダグラタン
蜂蜜とドライフルーツとナッツ添え
Ensalada de queso de cabra

小イカ
アンダルシア風
Chipirones

メインディッシュ（選択）

貝類のパエリア（イカ、ムール貝、エビ、ノルウェー産ロブスター）Paella de marisco

カタルーニャ・ライス Arroz a la catalana
（ソーセージ&マッシュルーム入り） - クリーミー -

ブラックフィデウア（ヌードルパエリア）
（エビとアサリ）Fideuá negra

Mr.パレリャーダパエリア - 4€追加 - Paella Parellada
（エビ&アンコウ）
-骨と殻をすべて取り除きました-

デザート（選択）

ハウスケーキ Pastel casa
(スタッフにお尋ねください)

伝統的なカタロニアクリーム
Crema catalana

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（最小人数2名様 - 最大8名様）(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

お一人様35€

メインディッシュ

Aunt Nievecitas

Menú de la Tía Nievecitas

前菜（選択）

オーガニック・ガーデンサラダ
8種類のレタス付き Ensalada de la huerta

タマネギとヨーロッパ産アンチョビ、
オリーブオイル漬けのブラックオリーブ
Boquerones con cebolla

ムール貝の蒸し物
Mejillones al vapor

メインディッシュ（選択）

有機野菜のパエリア Paella de verduras

「パエリア」玉ねぎのキャラメリゼ
"Paella" de cebolla

バレンシア風パエリア - 4€追加 -
（ウサギ肉または鶏肉 Paella valenciana
野菜と白豆入り）

貝のフィデウア（パエリア） - 4€追加 -
（ヌードルパエリア）Fideuá de marisco
（小エビ、ヤリイカ、イカ）

デザート（選択）

シナモンとオレンジ Naranjas

自家製アイスクリームボール1個
1 bola de helado

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

（最小人数2名様 - 最大8名様）。土曜、日曜、祝日の正午を除く毎日・毎晩。

お一人様30€

Menú infantil

お子様用メニュー

12歳までのお子様
1品 18€ / 2品 24€

料理（選択）

自家製チキンコロッケ（4個）Croquetas
マカロニとひき肉ボールとトマト Macarrones
自家製ブレーテッド・チキンフィンガー Lágrimas de pollo
ビーフハンバーガーとチーズ&ポテト Hamburguesa
チキンパエリア（20分お待ちください）Paella de pollo

デザート（選択）

自家製アイスクリームボール1個
1 bola de helado
自家製チョコレートケーキ
Tarta de chocolate

ドリンク

ミネラルウォーターまたはソフトドリンク1/2杯
½ agua mineral o refresco

10% 付加価値税込み - お一人様または一皿あたりの価格。パン1.8€（セリアックの方向け€4）

季節のおすすめ料理

パン粉をまぶしたエビのコロッケ 3,5
Croqueta de gambó amb panko
イベリコ豚のスペアリブを詰めたタコス（2個） 8,9
Daus farcits de costella ibèrica (2 unitats)
低温調理 - 日本風ソース添え
a baixa temperatura- amb salsa estil japonès
きのこ、キャラメルオニオン、ニンニクの芽のタコス
Daus de bolets, ceba caramel·litzada i alls tendres
（2個） - ヴィーガン - (2 unitats) - vegà -
ズッキーニのクリームスープ 9,5
Crema de carbassó
クレメットとオニオンチップ添え
amb cremet i cruixent de ceba
旬のきのこのソテー 19,9
Saltat de bolets de temporada
にんにくとパセリ添え
amb all i julivert

きのこ入り牛肉のフリカンド 18,9
Fricandó de vedella amb moixernons
アンドレアおばあちゃんの
de l' àvia Andrea
低温調理の子豚（600 g） 32,5
Garrí (600 g) a baixa temperatura
きのことロベジョンのパエリア 19,5
Paella de bolets i rovellons
ドライまたはクリーミー（ヴィーガン）
seca o melosa (vegà)
エビのカルパッチョのパエリア 20,9
Paella de carpaccio de llagostí
ガーリックマヨネーズ添え - amb all i oli
きのことイベリコ豚ラガルトの野菜ご飯 24,5
Arròs vegetal de bolets i lagarto ibèric
イベリコ豚のカリカリロースト添え
amb cruixent de rosta de ibèric

おすすめのワイン

		グラス	ボトル	
	**AMPARÍN** 白 D.O.ルエダ「スペリオール」／ベルデホ 自社ブランド プレフィロキセラ古樹使用	4,5	17,5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	**ÁNDICA** 白 DO バジェ・デ・クリコ中央部（チリ）／ソーヴィニヨン・ブラン アンデスの自然と調和して		19,9	
	**CHATEAU GRAND VILLAGE** 白 AOCボルドー 8ヶ月熟成 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン エレガントで骨格があり、深みと個性を持つ、芳醇なボルドー産白ワイン		43,5	95 Suckling 93 Parker
	**MIQUELET** 白 D.O.テラ・アルタ／ガルナッチャ・ブランカ 白い果実と花の香り、ミネラル感と爽やかさを備えた地中海らしいエレガントな味わい		17,5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	**LALOMBA** ロゼワイン DOCAリオハ ガルナッチャ、ビウラ ラモン・ビルバオの単一畑ワインの幕開けとなったワイン。偉大な白ワインとしての個性を持つ。		43,9	Or Concourse Mondial Bruxelles 95 Proensa 94 Gourmets y Jamie Goode 92 Peñin, Repsol / 93 Atking
	**TERROIR SENSE FRONTERES** 赤 D.O. MONTSANT / 6 meses – garnacha ブルゴーニュの伝統的なスタイルで造られたモンサン		33,9	91 Peñin 93 Parker y Atkin
	**CLOS D' EN XELÀ** 赤 D.O.Q. PRIORAT / カリニェナ、古木のガルナッチャ – 樽熟成12ヶ月 複雑で奥深く、美食にぴったりのワイン グループ・シャティバ限定		43,5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	**COTEAUX BOURGUIGNONS DAVID DUBAND** TINTO A.O.C. オート・コート・ド・ニュイ／コート＝ドール（ブルゴーニュ）・16か月熟成・ピノ・ノワール 夏の果実とハーブの香り、繊細で軽やかなタンニン。		43,9	
	**EL PUNTIDO** 赤 DOCAリオハ 18ヶ月フレンチオーク熟成 テンプラニーリョ 先行公開されたテンプラニーリョの豊かなミネラル感。エレガントで表現力があり、力強い。		62,9	94 Atkin y Peñín 93 Parker
	**VICTORINO** 赤 D.O. トロ／16か月熟成・テンプラニーリョ Elegancia y carácter		69,9	94 Peñin y Parker 93 Atkin / 95 Suckling 96 Proensa y Guia Gourmets
	**PSI** 赤 D.O. リベラ・デル・ドゥエロ- ピノ・フィノ・ガルナッチャ – 16か月熟成 赤ワイン ドミニオ・デ・ピングスの署名入り、卓越した品質の手作りワイン		61,5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
	**SIERRA CANTABRIA** COLEC.PRIV. 赤 DOCAリオハ 16ヶ月熟成 テンプラニーリョ ジューシーで素晴らしい深みを持ち、18か月にわたる環境配慮型の統合栽培によって造られたワイ		62,5	94 Peñin i Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling

10%の付加価値税が含まれています。 XST