arrosseria

DES DE XÀTIVA 2001

més de 20 anys amb tu!

ABERTO 365 DIAS E NOITES DO ANO

Peixe e frutos do mar

Corvina selvagem **com salteado de lulas pequenas, favas, cebola e crocante de sementes de girassol** 25,5

Bacalhau a baixa temperatura com pimentos vermelhos e o seu suco de cozedura 25,9

Ensopado de tamboril **(guisado) com amêijoas e camarões** 26,9

Dourada dur mar ao sal ou no forno 32,5

Grelhada de peixe e bivalves 35,9
(Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)

Marisco 45
(Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)

Carne

Confit de pato 'Martiko' (Navarra) com xarope de frutos silvestres e maçã 22,9

Entrecosto de porco ibérico **a baixa temperatura (4 h) e grelhado no churrasco** 23,9

Filé de porco ibérico com batatas para os pobres e marinada do Boro 27,5

Rabo de boi em vinho tinto estufado a baixa temperatura 29,9

Entrecôte 'lombo baixo' dry aged com guarnição 34,5

Bife do lombo de vaca galego com o seu acompanhamento 38,9

@grupxativa

A- REGULAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABELECIMENTO COM INFORMACÃO DISPONÍVEL SOBRE ALERGÉNIOS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES. POR FAVOR, PECA INFORMACÕES AOS NOSSOS FUNCIONÁRIOS. MUITO OBRIGADO.

Para petiscar

	½	RACÃO
Bolo de pão com tomate (duas fatias)		3,5
Torrada de sardinha fumada com molho vermelho, crocante de alho-poró e maionese de sésamo		8,5
Conservas de rostos de porco ibérico		9,5
Do biqueirões / boquerâos **com cebola e azeitonas pretas em azeite azeite de oliva**	10	12,9
Royal de foie com Pedro Ximénez com crocante de maçã e kikos		16,5
Anchovas bascas 'Zubelzu' do Cantábrico	13,9	18,5
Presunto de bolota (Salamanca)		28,9

Os nossos fritos

	½	RACÃO
Beringelas fritas **crocantes com mel estaladiço e sal maldon ***		9,5
Batatas bravas ao [2]		10,5
Croquetes artesanais (mín. 2 u. / cada)	6 (2 u)	12 (4 u)
— frango — assado — presunto — cogumelos		
Cação marinado **à malaguenha ***		14,9
Lula pequenas à la andaluza *		15,9

* Com farinha de grão-de-bico (adequado para celíacos)

Entradas frias

RACÃO

Escalivada ecológica 11,9
(legumes assados)

Salada russa de batata e atum 13,5
com azeite de trufas e chips de batatas grandes

Salada de jardim 14,5
ecológica com 8 variedades de alface
+ cubo de atum branco 'Angelachu'

Carpaccio de tomate 14,9
com bonito do Norte 'Angelachu' cebola e azeitonas

Salada de queijo de cabra 15
gratinada com mel e frutos secos

Mojama de atum 16,5
obre tomates pelados temperados
com pasta de azeitona

Entradas quentes

RACÃO

Mexilhões 12,5
cozidos a vapor ou marinara

Ninho de ovo estrelado 14,9
com batatas fritas e presunto

Lagarto de porco ibérico 18,5
grelhado com rosto de porco ibérico e creme de grão-de-bico ao aroma de baunilha

Camarões 18,5
descascados com alho

Polvo cozido com alho francês 19,5
tomate e cebola confitada

Lulinhas 19,9
com alho-poró, tomate e cebola confitada

10% de IVA incluído. Preço por pessoa ou porção. Pão 1,8 € (celíaco 4 €).

Nossa seleção de **paellas, arroz** e *fideuás*

VEGETAIS

'Paella' de cebola caramelizada (com mel)	14,9
Paella de legumes ecológicos	15,9
Paella al estilo juncos (legumes maiorquinos)	16,9

MISTA

Paella de bacalhau e caracóis	21,5
Risotto de camarões e acelgas - verificar disponibilidade -	23,5
Paella de 'mar e montanha'	24,5

CARNE

Paella valenciana **com frango e/ou coelho com aroma a alecrim**	18,5
Arroz 'andou' cozido no forno e na caçarola de barro com grão-de-bico, frango, almôndega de carne e orelha de porco ibérico (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)	18,9
Arroz catalão com salsicha e cogumelos (com mel)	19,9
Arroz com rabo de boi e legumes (com mel)	26 ,5

PAELLAS INDIVIDUAIS *

* Verificar com o gestor a disponibilidade, em função do volume de trabalho. As mesas com mais de 8 pessoas, em função do volume de trabalho, deverão encomendar um máximo de 3 tipos de paella.

ABERTO 365 DIAS E NOITES POR ANO

Cozinha ininterrupta das 12:30 às 23 h (23:30 nos fins-de-semana e vésperas de feriados).

As nossas opções recomendadas

PEIXE E FRUTO DO MAR

Arroz do jovem mestre a escolher entre seco ou caldo todos descascados - **com camarões, lulas pequenas e lulas**	21,5
Paella de peixe com açafrão e aroma de citrinos	18,9
Arroz de caranguejo azul - escolher entre seco ou caldo -	20,5
Paella de marisco com lulas, mexilhões, camarão e lagostim	21,5
Arroz negro com com amêijoas e lulas	22,9
Paella do Sr. Parellada - todos descascados - com lulas pequenas, lulas, camarões e tamboril	24,9
Arroz meloso de polvo e zamburiña	27,9
Paella de lavagante **(Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas e em porções iguais)**	31,9
Caldeirada de arroz e lavagante **(Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas e em porções iguais)**	33,5

Arroz à banda

O peixe ou marisco é servido antes da paella de arroz. (Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)

— Peixe	32,5
— Frutos do mar	38,9

FIDEUÀS

Legumes ecológicos	15,9	Marinheira clássica	19,9
Valenciana com frango e/ou coelho	16,9	Negra com amêijoas e lulas	21,9
Jovem mestre - todos descascados - com camarões, chocos e lulas	18,9	Rabo de boi e legumes (com mel)	27,5

Também pode reservar a sua paella para levar em
www.grupxativa.com/para-llevar/

Neste **QR** pode ver os menus noutras línguas e o menu take-away.

Menu Ribera

O melhor da nossa casa

PRIMEIRO PRATO *(para escolher)*

Mojama com tomate

Ovos estrelados com batatas e fiambre

Cação marinado à moda de Málaga

Lulas com alho francês,
tomate e cebola confitada

SEGUNDO PRATO *(para escolher)*

Arroz com rabo de boi e legumes

Paella do Sr. Parellada
(camarão e tamboril) - todos descascados -

Arroz caldoso do jovem mestre
camarões, lulas, lulas pequenas-todos escascados

Paella de lavante - supl. 10 € -

Filé galego grelhado - supl. 6 € -

SOBREMESA *(para escolher)*

Tiramisù da casa

Trufas de chocolate

BEBIDA

½ água mineral + 1 refrigerante
ou 1 copo de vinho da casa *

* supl. envelhecido 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

42€ pessoa

Menu Barajas

PRIMEIRO PRATO *(para escolher)*

Escalivada biológica
(legumes grelhados)

Salada de queijo de cabra
com mel, frutos secos e nozes

Lulas à Andaluzia

SEGUNDO PRATO *(para escolher)*

Paella de marisco
com lulas, mexilhões, camarão e lagostim

Arroz à catalã
(com enchidos e cogumelos) - com mel -

Fideuá negra
(com camarões e amêijoas)

Paella Parellada - supl. 4 € -
(camarão e tamboril) - todos descascados -

SOBREMESA *(para escolher)*

Bolo caseiro
(consultar o pessoal)

Creme tradicional catalão

BEBIDA

½ água mineral + 1 refrigerante
ou 1 copo de vinho da casa *

* supl. envelhecido 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

35€ pessoa

Menu da

Tia Nievecitas

PRIMEIRO PRATO *(para escolher)*

Salada da horta biológica
com 8 variedades de alface

Do biqueirão / boqueirão com cebola
e azeitonas pretas em azeite

Mexilhões ao vapor

SEGUNDO PRATO *(para escolher)*

Paelha de legumes biológicos

Paella de cebola caramelizada

Paella valenciana - supl. 4 € -
(frango e/ou coelho
com legumes e feijão)

Fideuá de marisco - supl. 4 € -
(camarões, amêijoas e lulas pequenas)

SOBREMESA *(para escolher)*

Laranjas com canela

1 colher de gelado / sorvete caseiro

BEBIDA

½ água mineral + 1 refrigerante
ou 1 copo de vinho da casa *

* supl. envelhecido 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax). Todos os dias e noites, exceto ao meio-dia dos sábados, domingos e feriados.

30€ pessoa

Menu para crianças

Crianças até aos 12 anos de idade

1 prato 18€ / 2 pratos 24€.

PRATOS *(para escolher)*

Croquetes de frango artesanal (4 ud.)

Macarrão com carne picada e tomate

Lágrimas de frango empanadas caseiras

Hambúrguer de carne bovina
com queijo e batatas fritas

Paella de frango (20 minutos de espera)

SOBREMESA *(para escolher)*

1 bola de gelado / sorvete caseiro

Bolo de chocolate caseiro

BEBIDA

1/2 água mineral ou refrigerante

10% IVA incluído. Preço por pessoa ou porção. Pão 1,8 € (sem glúten 4 €)

Sugestões do estaçâo

Croquete de camarão-rei com panko 3,5

Tacos recheados com costela ibérica (2 unidades) 8,9
cozinhada a baixa temperatura, com molho barbecue de estilo japonês

Tacos de cogumelos, cebola caramelizada
e cebolinho (2 unidades) - vegan - 8,9

Creme de curgete
com 'cremet' e cebola crocante 9,5

Cogumelos da época salteados
com alho e salsa 19,9

Fricandó de carne e senderuelas
(cogumelos) da avó Andrea 18,9

Leitão (600 g) cozido a baixa temperatura 32,5

Paella com cogumelos e cantarelos
- seca ou cremosa - (vegan) 19,5

Paella de carpaccio de camarão com alho e azeite 20,9

Arroz de legumes com cogumelos e porco ibérico
com barriga de porco ibérico crocante 24,5

Vinhos recomendados

	COPO	GARRAFA	
AMPARÍN BRANCO D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vinhas pré-filoxéricas da casa	4,5	17,5	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
MIQUELET BRANCO D.O. TERRA ALTA / garnacha branca Mediterrânico e elegante, com aromas de frutos brancos e flores, com mineralidade e frescura		17,5	EXCLUSIVO GRUP XÀTIVA
ÁNDICA BRANCO DO VALLE CURICÓ CENTRAL (CHILE) / sauvignon blanc Em sintonia com a natureza andina		19,9	
CHATEAU GRAND VILLAGE BRANCO A.O.C. BORDEAUX / 8 meses - sauvignon blanc e semillon Um verdadeiro vinho branco de Bordéus: elegante, estruturado e aromático, com profundidade		43,5	95 Suckling 93 Parker
LALOMBA ROSA D.O. CA. RIOJA / garnacha - viura Inaugurou os vinhos da propriedade Ramón Bilbao. Com a personalidade de um grande vinho branco		43,9	Or Concourse Mondial Bruxelles 95 Proensa 94 Gourmets e Jamie Goode 92 Peñin, Repsol / 93 Atking
CONDE SAN CRISTOBAL VERMELHO D.O. RIBERA DEL DUERO / tinto fina - 14 meses em carvalho francês Embaixador da DO. Elegante, potente e com personalidade. Fresco e mineral		31,9	92 Atkin, Peñin e Decanter 90 Suckling
TERROIR SENSE FRONTERES VERMELHO D.O. MONTSANT / 6 meses – garnacha Um Montsant no estilo tradicional da Borgonha		33,9	91 Peñin 93 Parker e Atkin
CLOS D' EN XELÀ VERMELHO D.O.Q. PRIORAT / 12 meses- carignan - grenache de vinhas velhas Complexo, amplo, profundo e gastronômico. Marca do mestre Xavi Nolla		43,5	EXCLUSIVO GRUPO XÀTIVA
HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND VERMELHO A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGOÑA) - 14 meses - pinot noir Elegante e fresco, de corpo leve e fino, com notas de frutas vermelhas e especiarias		54,5	91 Revou du Vin de France Outstanding Burghound
PSI VERMELHO D.O. RIBERA DEL DUERO / 16 meses - tinto fino - garnacha Artesanal de qualidade excepcional, assinatura do Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. VERMELHO D.O.CA. RIOJA / 16 meses - tempranillo Suculento e com uma profundidade admirável, fruto de 18 meses de viticultura		62,5	94 Peñin i Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling
EL PUNTIDO VERMELHO D.O.CA. RIOJA / tempranillo - 18 meses em carvalho francês Toda a mineralidade de um Tempranillo na sua melhor forma. Elegante, expressivo e poderoso		62,9	94 Atkin e Peñín 93 Parker

10% de IVA incluído XG