

**Horari RECOLLIDA Entresetmana: 13,15 a 16 hores i de 20.30 a 00 h.**  
**Diumenges i festius: De 13.15 a 14.15 i de 15.15 a 16.30 h.**

## PAELLES I ARROSSOS

iva inclòs

PULAV (arròs, pollastre, ou dur i ceba)	8,10
ARRÒS GREC amb seitons i alfàbrega	8,32
ARRÒS ORIENTAL (basmàtic, okras i orenga)	8,55
MELÒS de pollastre i curry	8,78
RISOTTO de radiccio i gorgonzola	8,96
BIRYANI (arròs, xai, vedella i gingebre)	9,81
PAELLA de VERDURES	11,02
PAELLA VALENCIANA	11,92
PAELLA ZARZA DE TAJO (botifarra negra i espinacs)	11,92
ARROS al FORN ó PASSEJAT	12,15
PAELLA de CEBA caramelitzada	12,38
PAELLA de COLIFLOR i BACALLÀ	12,38
PAELLA de BACALLÀ amb CARGOLS	12,82
ARRÒS amb BOLETS	13,05
PAELLA de CONILL i CARXOFES	13,05
ARROS a la CATALANA amb botifarra	13,41
FIDEUÀ + All i oli / NEGRA / amb FOIE	13,50 / 13,95 / 15,75
ARROS amb COSTRA de València	13,95
ARROS NEGRE + all i oli	14,18
PAELLA de MARISC	14,62
PAELLA MAR I MUNTANYA	15,08
ARROS CALDÓS del SENYORET	15,75
PAELLA del Sr. PARELLADA amb GAMBES i RAP	15,98
PAELLA de POP i CARXOFES	17,01
PAELLA de LLAMÀNTOL o LLAGOSTA	22,05 / 22,41
CALDERADA de LLAMÀNTOL o LLAGOSTA	22,95 / 23,31
ARROS ABANDA (arròs + marisc)	26,55

PAELLA o ARRÒS al Gust (especial per a celíacs)



=

**AVÍS: Es cobriran 12 euros de paga i senyal en efectiu per cada paella i suport, import que es retornarà a la devolució**

**\* 1 MES de termini per retornar la Paella**

C/ Bordeus, 35. (Les Corts - BCN) / [reserves@arrosseriaxativa.com](mailto:reserves@arrosseriaxativa.com)

C/ Torrent d'en Vidalet, 26. (Gràcia - BCN) / [arrosambgracia@arrosseriaxativa.com](mailto:arrosambgracia@arrosseriaxativa.com)

[www.arrosseriaxativa.com](http://www.arrosseriaxativa.com)

## **ENTRANTS**

	<b>iva inclòs</b>
PA de COCA de mossen Cinto Verdaguer	2,02
CROQUETES CASOLANES (4 unitats)	5,36
PERNIL IBÈRIC de gla	9,00 (1/2) - 17,55
ANXOVES de L'ESCALA	8,96 (1/2) - 12,15
TERRINA de FOIE feta a casa	8,78 (1/2) - 17,32
BOTIFARRÓ D'ARROS fregit	6,75
MUSCLOS amb TOMAQUET i all i oli	9,45
AMANIDA variada XÀTIVA + bonitol	6,75 - 8,78
AMANIDA de BONÍTOL del nord	12,51
COLORIT D'AMANIDES amb foie i oli de nous	12,38
CARPACCIO de POMA amb FOIE	13,28
CARPACCIO de VEDELLA amb parmesà i ceps	13,95
TIMBAL de VERDURES + FORMATGE CABRA	6,08 - 8,78
TRINXAT de patata palla, ou fregit i gules	11,66
CALAMARCETS amb porros, tomàquet i ceba	8,78
SALTEJAT de BOLETS	11,66
VAPORADA amb musclòs, cargols punyenc i cloïsses	12,15
CLOÏSSES a la planxa o marinera	14,18
GAMBES a la planxa	14,85
ESCALIVADA	7,65
ESQUEIXADA	8,55
XATONADA	9,68
ESPAGUETIS NEGRES amb cloïsses, tomàquet i ceba	12,56

## **SEGONS PLATS**

	<b>iva inclòs</b>
CUIXA d'ÀNEC de gla amb fruits vermells	12,38
FRICANDÓ amb moixernons	11,48
ENTRECOT de VEDELLA a les fines herbes o planxa	16,11
FILET de VEDELLA amb foie i salsa de bolets	21,51
COSTELLETES de CABRIT a la milanesa	16,88
ORADA a la SAL o al FORN	16,88
RAP amb escupinyes i espàrrecs de marge	19,35
RAP al pesto vermell amb olives negres	17,01
BACALLÀ amb formatge de cabra i cebetes	14,36
BACALLÀ planxa amb verdures a la graella	13,95
1/2 LLAMÀNTOL planxa	22,46
MARISCADA	28,35