



C/TORRENT D'EN VIDALET, 26
(Barcelona - Gràcia)

C/BORDEUS, 35
(Barcelona - Les Corts)

MENÚS PER A GRUPS 2011
MENÚS PARA GRUPOS 2011
MENUS FOR GROUPS 2011

RESERVA prèvia en el
RESERVA previa en el
RESERVATION previously by calling:

GRÀCIA: **93 284 85 02**
LES CORTS: **93 322 65 31**
Fax. **93 363 21 58**

O / Or

arrosambgracia@arrosserixativa.com
reserves@arrosserixativa.com

MENÚ: € + 8 % IVA

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Amanida tèbia (Pebrots escalivats amb alls tendres)

Ensalada templada (Pimientos escalibados con ajos tiernos)

Warm salad (roast peppers with garlic pepper)

+

Timbal d'alvocat amb xips de iuca

Timbal de aguacate con chips de yuca / Timbale avocado with cassava crisps

+

Raviolons de parmesà al ruc sàlvia/

Raviolones de parmesano al burro salvia / Parmesan ravioli the donkey sage

+

Croquetes casolanes de pollastre

Croquetas caseras de pollo / Chicken homemade croquettes

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Confit d'ànec amb fruits vermells

Confit de pato con frutos rojos / Confit of duck with red berries

O / or

Paella de ceba confitada

Paella de cebolla confitada / Onion confit paella

O / or

Arròs vidu amb sèpia i gambes

Arroz viudo con sepia y gambas / Widower rice with cuttlefish & prawns

O / or

Broqueta de salmó fresc i verdures amb muselina de mongetes i all

Brocheta de salmón fresco y verduras con muselina de alubias y ajo

Skewer fresh salmon & vegetables with beans & garlic mousseline

POSTRE / DESSERT

Pastís de formatge amb nabius

Tarta de queso con arándanos / Cheesecake with bilberry

O / or

Gelat variat

Helado variado / Varied ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / Vino blanco / *White wine*, (Valle del Cinca)

Vi negre / Vino tinto / *Red Wine*, (Valle del Cinca)

Aigües minerals / Aguas minerales / *Mineral water*

Café / *Coffee* O / or **Infusions** / *Infusiones* / *Infusions*

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Amanida de pasta amb bònitol de parmesà i nous
Ensalada de pasta con bonito de parmesano y nueces
Pasta salad with parmesan tuna & walnuts

+

Broqueta de tomàquet, mozzarella alfàbrega i olives
Brusquetta de tomate, mozzarella albahaca y oliva
Brusquetta tomato, mozzarella, basil & olives

+

Musclos amb tomàquet i allí oli gratinats
Mejillones com tomate y all i oli gratinados
Mussels with tomato garlic & oil au gratin

+

Ous estrellats amb gambes amb allada
Huevos estrellados com gambas al ajillo / Fried eggs with prawns garlic & oil

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Paella de verdures de l'horta
Paella de verduras de la huerta / Valencian vegetables garden paella
O / or

Arroz al forn 'passejat' amb cigrons, orella de porc i botifarró de ceba
Arroz al horno 'paseado' con garbanzos, oreja de cerdo y morcilla
Rice baked 'walked' with pig's ear, chickpeas & blood sausage cooked with onion
O / or

Filet d' ibèric amb cebetes glasejades al vi negre
Filete de ibérico con cebollitas glaseadas al vino tinto
Pork iberian tenderloin with red wine glazed onions
O / or

Supremes de daurada amb verduretes al forn
Supremas de dorada con verduritas al horno
Baked gilthead supreme with vegetable

POSTRE / DESSERT

Pastís de Tiramisú / Pastel de Tiramisu / Tiramisu Cake
O / or
Gelat variat / Helado variado / Varied Ice Cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / Vino blanco / White wine, (D.O. Utiel-Requena)
Vi negre / Vino tinto / Red Wine, (D.O. Utiel-Requena)
Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water
Café / Coffee o / or Infusions / Infusiones / Infusions

MENÚ: € + 8 % IVA

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Amanida de salmó marinado a l'anet amb vinagreta de llima

Ensalada de salmon marinado al eneldo con vinagreta de lima
Salad dill marinated salmon with lime vinaigrette

+

Capritxos de formatge brie cruixent amb mermelada de fruites vermelles

Caprichos de queso brie crujiente con mermelada de frutos rojos
Brie cheese whims with crispst red berry

+

Xips de carxofes fregides amb sal maldon

Chips de alcachofas fritas con sal maldon / Fried artichoke chips with maldon salt

+

Timbal de verdures a la brasa amb formatge de cabra

Timbal de verduras a la brasa con queso de cabra
Charcoal-grilled vegetables timbale with goat cheese

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Risotto de radicchio i gorgonzola

Risotto de radicchio y rorgonzola / Risotto with radicchio & gongonzola
O / or

Arròs a la catalana amb botifarra, verdures i bolets

Arroz a la catalana con butifarra, verduras y setas
Catalan rice with type of pork sausage, vegetables & mushrooms
O / or

Entrecotte de vedella a les fines herbes

Entrecotte de ternera a las finas hierbas / Veal entrecôte to the fine grasses
O / or

Llobarro amb verduretes al forn

Lubina con verduritas al horno / Seabass with vegetable to the oven

POSTRE / DESSERT

Broqueta de fruita fresca amb xocolata

Brocheta de fruta fresca con chocolate / Skewer fresh fruit with chocolate
O / or

Gelat variat / Helado variado / Varied Ice Cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco / white wine Libalis (D.O. Valle de Sadacia)

Vi negre / tinto / red wine Hacienda Grimon Criança (D.O.Ca. La Rioja)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee O / or Infusions / Infusiones / Infusions

MENÚ: € + 8 % IVA

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Vaporada (musclòs, escopinyes i cloïsses)

Vaporada (mejillones, berberechos y almejas)
Steamed seafood platter (mussels, marine shells & clams)

+

Saltejat de bolets amb botifarra del perol

Salteado de setas con butifarra del perol / Fried mushrooms with catalan sausage of the kettle

+

Colorit d'amanida amb pluja de foie micuit i oli de nous

Colorido de ensaladas con lluvia de foie micuit y aceite de nueces
Colorful salad of foie gras rain & walnut oil

+

Matrimoni de calamars i pebrots del padró

Matrimonio de calamares y pimientos del padron / Marriage of padron peppers & squids

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Arròs Caldòs de 'senyoret' amb escamarlà, gambá, sípia i calamar (tot pelat)

Arroz Caldoso del 'señorito' com cigala, gambá, sepia y calamar (todo peladito)
Gentleman's Rice broth with norway lobster, cuttlefish, shrimps & squid

O / or

Arròs negre amb pèsols, sèpia, calamar i cloïsses

Arroz negro con guisantes, sepia, calamar y almejas
Black rice with peas, cuttlefish, squip & clams

O / or

Tronc de lluç amb ceba tendra i oli de romesco

Tronco de merluza con cebolla tierna y aceite de romesco
Hake with tender onions & oil romesco

O / or

Entrecotte al oporto amb xampinyons i graten de patates

Entrecotte al oporto con champiñones y graten de patatas
Entrecôte with oporto mushrooms & potato au gratin

POSTRE / DESSERT

Creps de vainilla amb xocolata / Creps de vainilla y chocolate / Crepes vanilla & chocolate

O / or

Gelat variat / Helado variado / Varied ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco // white wine **Spanish White (D.O. Valle de Sadacia)**

Vi negre / tinto / red wine **Vega real Criança (D.O. Ribera del Duero)**

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee o / or **Infusions** / Infusiones / Infusions

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Pa de coca de vidre amb tomàquet

Pan de coca de vidrio con tomate / Dough bread with tomato

+

Encenalls de pernil de jabugo

Virutas de jamón de jabugo / Shavings of iberian ham

+

Vaporada (musclòs, escopinyes i cloïsses)

Vaporada (mejillones, berberechos y almejas)

Steamed Seafood platter (mussels, marine shells & clams)

+

'Sepionet' amb tomàquet i ceba

'Sepionet' con tomate y cebolla/ Cuttlefish with tomato & onion

+

Trinxat de patata palla, ous ferrats i gambes a l'all

'Trinxat' de patata paja, huevos fritos y gambas al ajillo

'Trinxat' fried egg, straw potatoes and garlic shrimp

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Paella parellada amb gambes i rap (tot peladet)

Paella parellada con gambas y rape (todo peladito)

Parellada paella with shrimps & angler (all peeled)

O / or

Rossejat – Fideuà amb foie

Fideuà con foie –Noodles with foie grass

O / or

Arrós amb costra de València

Arroz con costra de Valencia - Valencia rice Crust

O / or

Dau de tonyina vermella amb sèsam i foie a la planxa

Taco de atún rojo con sésamo y foie a la plancha/ Red tuna cube with sesame & grilled foie grass

O / or

Filet de vedella amb la seva guarnició

Solomillo de ternera con su guarnición / Veal sirloin with their guarnist

POSTRE / DESSERT

Fondant de xocolata (coulant) / Fondant de chocolate (coulant) / chocolate fondant

O / or

Batuts de gelat variat / Batido helado variado / Ice cream shakes

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / Vino blanco / White wine Marqués de Alella Classic (D.O. Alella)

Vi negre / Vino tinto / Red wine Clos Montblanc Syrah (D.O. Conca de Barberà)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee o / or Infusions / Infusiones / Infusions

MENÚ: € + 8 % IVA

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Pa de coca de vidre amb tomàquet

Pan de coca de vidrio con tomate / Dough bread with tomato

+

Anxoves de L'Escala / Anchoas de L'Escala / Anxovies of L'Escala

+

Encenalls de pernil de jabugo

Virutas de jamón de jabugo / Shavings of iberian ham

+

Xips de carxofes fregides amb sal maldon

Chips de alcachofas frites con sal maldon / Fried artichoke chips with maldon salt

+

Carpaccio de poma i foie micuit

Carpaccio de poma i foie micuit / Apple & foie micuit carpaccio

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Filet de vedella amb salsa de ceps

Solomillo de ternera con salsa de ceps - *Veal sirloin with mushrooms sauce*

O / or

Paella de marisc, sèpia, calamar, escamarlà i gambes

Paella de marisco, sepia, calamar, cigala y gambas

Shellfish paella with cuttlefish, squid, norway lobster & shrimp

O / or

Paella de pop i carxofes

Paella de pulpo y alcachofas / Octopus and artichokes paella

O / or

Medallons de rap al pesto vermell

Medallones de rape al pesto rojo / Medallions of monkfish in red pesto

POSTRE / DESSERT

Pastís Tatin amb gelat de vainilla

Tarta Tatin con helado de vainilla / Tart Tatin whit vanilla ice cream

O / or

Copa de gelat amb nata xocolata i fruita seca

Copa de helado con nata chocolate y frutos secos

Cream sundau with chocolate & nuts

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / Vino blanco / *White wine Trascampanas (D.O. Verdejo)*

Vi negre / Vino tinto / *Red wine Atrium Merlot (D.O. Penedès)*

Copa de Cava / Cava Glass

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee O / or Infusions / Infusiones / Infusions

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Pa de Coca de vidre amb tomàquet

Pan de coca de vidrio con tomate / Dough bread with tomato

+

Anxoves de L'Escala / Anchoas de L'Escala / Anxovies of L'Escala

+

Pernil ibèric (D.O. Guijuelo - Salamanca) / Jamón ibérico / Iberian ham

+

Trinxat de patata palla, ous ferrats i gules a l'all

'Trinxat' de patata paja, huevos fritos y gules al ajillo / 'Trinxat' fried egg, straw potatoes & garlic gules

+

Vaporada (musclòs, escopinyes i cloïsses)

Vaporada (mejillones, berberechos y almejas) Steamed Seafood platter (mussels, marine shells & clams)

+

Saltejat de bolets amb botifarra del perol (blanca i negra)

Salteado de setas con butifarra del perol (blanca y negra)

Fried mushrooms with catalan sausage of the kettle (black & white)

+

Terrina de foie feta a casa

Terrina de foie hecha en casa – Home made foie Grass terrine

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Bacallà amb muselina d'all gratinat

Bacalao con muselina de ajo gratinado / Cod with muslin of gratinated garlic

O / or

Filet de vedella amb foie fresc

Solomillo de Ternera con foie fresco - Veal sirloin with foie grass

O / or

Paella o calderada de llagosta

Paella o caldereta de langosta - Lobster paella or broth

O / or

Arròs a banda / Arroz a banda - 'A Banda' rice with seafood

POSTRE / DESSERT

Bomba de xocolata amb Gelat de vainilla

Bomba de chocolate con Helado de vainilla / 'Bomb' of chocolate with vanilla ice-cream

O / or

Recuit de drap de la Fonteta (Girona)

Requesón de trapo de la Fonteta (Girona) / Wipe the curd of Fonteta (Girona)

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi negre / Vino tinto / Red wine Eidos de Padriñan (D.O. Albariño)

Vi blanc / Vino blanco / White wine Quatro Pagos Reserva (D.O. Ca La Rioja)

Copa de Cava / Cava Glass

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee o / or Infusions / Infusiones / Infusions

INFANTIL: € + 8 % IVA

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / STARTERS

Arròs a la cubana

Arroz a la cubana - Rice to the cuban

O / or

Macarrons amb tomàquet

Macarrones con tomate - Macaroni with tomato

O / or

Croquetes casolanes - Croquetas caseras

Homemade croquettes

O / or

Ous estrellats

Huevos estrellados - Starry eggs

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Carn de Vedella a la milanesa amb patates fregides

Carne de Ternera a la milanesa con patatas fritas

Meat turnover (Milanese) with potatoes fried

O / or

Rossejat – Fideuà amb cloïsses i gambes

Fideuà con almejas y gambas - Noodles to the oven with clams & shrimps

O / or

Pollastre al forn amb la seva guarnició

Pollo al horno con su guarnición

Chicken baked with garnist

O / or

Supremes de daurada

Supremas de dorada – Gilthead supreme

POSTRE / DESSERT

Tarta de xocolata Xàtiva

Pastel de chocolate / Xativa cake of chocolate

O / or

Gelat variat / Helado variado / Varied ice cream

BEGUDES / BEBIDAS / DRINKS

Refresc / Refresco / Soda

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

**PODEM ELABORAR MENUS PERSONALITZARS AL GUST DEL CLIENT
PODEMOS ELABORAR MENUS PERSONALIZADOS AL GUSTO DEL CLIENTE
WE CAN DEVELOP THE CUSTOMERS LIKE PERSONALIZED MENUS**

CONDICIONS PARTICULARS DE LES RESERVES

- El Menú escollit ens haurà de ser comunicat amb 48 hores d'antelació.
- En un mateix grup no es podrán combinar diferents menús.
- Caldrà que ens notifiquin els segons plats amb 48 hores d'antelació.
- El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada.
Si es realitza després o en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.
- Qualsevol plat o beguda de menus d'import inferior es pot substituir en menus d'import superior.
En cas de voler modificar qualsevol plat, facins-ho saber per tal d'estudiar el menú resultant.
També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
- Es demanarà el 25% del import per avançat en grups superiors a 8 persones
(en dates assenyalades o reserva de tot el local aquest import podrà ser del 50%).
Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament en el local o a través de transferència bancària.
Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar.
En cas de no rebre l'import en concepte de confirmació, L'Arrosseria Xativa és reserva el dret de no acceptar la reserva.
- Aquests menús inclouen una ampolla de vi per a cada 4 persones i un refresc o aigua per persona. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescs, cerveses i licors de més.
- El vi proposat podria ser substituït sense previ avís per un d'equivalent categoria en cas de necessitat.
- Si desitgen incloure una copa de cava de benvinguda o en els postres aquesta es facturarà a 2,25 €.

CONDICIONES PARTICULARES DE LAS RESERVAS

- El menú escogido deberá ser comunicado con 48 horas de antelación.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Será necesario que nos notifiquen los segundos platos con 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada.
Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Cualquier plato o bebida de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- También se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Se pedirá el 25% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas
(En fechas señaladas o reserva de todo el local este importe podrá ser del 50%).
Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local a través de transferencia bancaria.
Este importe se restará de la factura final de la comida o cena.
En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L'Arrosseria Xativa se reserva el derecho de no aceptar la reserva.
- Estos menús incluyen una botella de vino para cada 4 personas y un refresco o agua por persona. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.
- El vino propuesto podría ser sustituido sin previo aviso por uno de equivalente categoría en caso de necesidad.
- Si desean incluir una copa de cava de bienvenida o los postres esta se facturarà a 2,25 €.

CONDITIONS OF BOOKING

- The menu chosen should be communicated to us 48 hours in advance.
- In the same group was not able to combine different menus
- It is necessary that you notify us the second course with 48 hours in advance.
- The number of guests may reduce up to 24 hours before the reserved date.
If, later, or when arriving at the restaurant, you have to pay the full amount of any seats.
- Any dish menu smaller amount can replace menu higher amount.
- Let us know if you want to modify any dish to study the resulting menu.
- You can prepare menus tailored to suit the client.
- It will ask for 25% of the advance in groups over 8 people
(On occasion or reserve the whole place this amount may be 50%).
This deposit payment may be made directly to the local effective through bank transfer.
This amount is subtracted from the final bill for the meal.
L'Arrosseria Xativa reserves the right not to accept the booking in case of not receiving the amount for confirmation.
- These menus include a bottle of wine for every 4 people and a soda or water per person. All bottles that exceed the number of guests will be billed separately, as well as soft drinks, beer and spirits more.
- The proposed wine could be replaced without notice by an equivalent category in necessary.
- If you wish to include a welcome glass of cava or dessert that will be charged at € 2.25.

En el barri de Gràcia, a dos carrers de Verdi i de Travessera de Gràcia. Local acollidor i confortable (55 plaçes). Possibilitat Grups (de 8 fins a 55 - tot el local). Podrà gaudir de més de 30 varietats de Paelles i Arrossos al més pur estil valencià. Completa Carta de Mercat i Mediterrània. Menús a la Carta (migdia i nit) per a totes els públics.

En el barrio de Gracia, a dos calles de Verdi y de Travesera de Gracia. Local acogedor i confortable (55 plazas). posibilidad de Grupos (de 8 hasta 55 - todo el local). Podrà disfrutar de más de 30 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Completa Carta de Mercado y Mediterránea. Menús a la Carta (mediodia y noche) para todos los públicos.


In the district of Gracia, two blocks from Verdi & Travesera de Gracia streets. Local friendly & comfortable (55 seats), possibility of Groups (8 to 55 people - all local). Customers can enjoy over 30 rice & Paellas varieties the purest style valencian. Full Market & Mediterranean Menu. A la carte menu (lunch and dinner) for all targets.



PAELLES AMANIDES RISSOTTOS CARNS ARROSSOS PEIXOS MARISC
 Obert els 365 dies de l'any, fins i tot festius. Tancat festius nit
 Cuina des de les 13 fins les 16 hores (16.30 cap de setmana i festius). Per la nit des de les 20:30 fins les 00 hores
 SERVEI DE TAKE AWAY (PER A ENDUR) - MENUS DE GRUPS PER A EMPRESES I PARTICULARS

PAELLAS ENSALADAS RISSOTTOS CARNES ARROCES PESCADOS MARISCO
 Abierto los 365 días del año, incluso festivos. Cerrado festivos noche
 Cocina desde las 13 hasta las 16 horas (16.30 fin de semana y festivos). Por la noche desde las 20:30 hasta las 00 horas
 SERVICIO DE TAKE AWAY (PARA LLEVAR) - MENUS DE GRUPOS PARA EMPRESAS Y PARTICULARES

PAELLAS SALAD RISSOTTOS MEATS RICES FISH SHELLFISH
 Open 365 days a year, including holidays. Closed night holidays
 Cuisine from 13 to 16 hours (16.30 weekends and holidays). In the evening from 20:30 until 00 hours
 TAKE AWAY SERVICES - MENUS FOR INDIVIDUAL & COMPANIES GROUPS

 **Torrent d'en Vidalet, 26 Gracia- Barcelona T 93 284 85 02**
www.arrosserlaxativa.com / arrosambgracia@arrosserlaxativa.com 

 **Torrent d'en Vidalet, 26 Gracia- Barcelona T 93 284 85 02**
www.arrosserlaxativa.com / arrosambgracia@arrosserlaxativa.com 

 **Torrent d'en Vidalet, 26 Gracia- Barcelona T 93 284 85 02**
www.arrosserlaxativa.com / arrosambgracia@arrosserlaxativa.com 



CARRER TORRENT D'EN VIDALET 26 (GRACIA – BARCELONA)
93 284 85 02