



**C/BORDEUS, 35**  
(Barcelona - Les Corts)

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

**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:***

LES CORTS: **93 322 65 31**

GRÀCIA: **93 284 85 02**

Fax. **93 363 21 58**

**0 / Or**

[reserves@arrosserioxativa.com](mailto:reserves@arrosserioxativa.com)

[arrosambgracia@arrosserioxativa.com](mailto:arrosambgracia@arrosserioxativa.com)

**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*

# XÀTIVA

L'ARROSSERIA

**MENÚ:** € + 8 % IVA

## 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 glacejades 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**

# XÀTIVA

L'ARROSSERIA

**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**

**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

**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

+

**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**

# XÀTIVA

L'ARROSSERIA

**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**

# XÀTIVA

L'ARROSSERIA

**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**

+

**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 podran 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 Les Corts, a només dos minuts de l' Avinguda Diagonal.  
Un local acollidor i confortable (120 plaçes), amb dos salons reservats (30 i 60 pax).  
Grups de 8 a 120 (tot el local). Completa Carta de Mercat i Mediterrània.  
Podrà gaudir de més de 30 varietats de Paelles i Arroços al més pur estil valencià.  
Menús a la Carta (migdia i nit) per a tots els públics.

En el barrio de Les Corts, a sólo dos minutos de la Avenida Diagonal.  
Un local acogedor y confortable (120 plazas), con dos salones reservados (30 y 60 pax).  
Grupos de 8 a 120 (todo el local). Completa Carta de Mercado y Mediterránea.  
Podrá disfrutar de más de 30 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano.  
Menús a la Carta (mediodía y noche) para todos los públicos.

In the district of Les Corts, just two minutes from Diagonal Avenue.  
Local friendly & comfortable (120 seats), two lounge reserved (30 & 60 seats).  
Groups of 8 to 120 (all local). Full Market and Mediterranean Menu.  
Customers can enjoy over 30 Rices & Paellas varieties the purest style valencian  
A la carte menu (lunch and dinner) for all targets.



**PAELLES AMANIDES RISSOTTOS CARNS ARROSSOS PEIXOS MARISC**

Obert tots els dies de la setmana, inclús festius. Tancat dillenges nit i festius nit  
Culina des de les 12 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 ENDURE) - MENUS DE GRUPS PER A EMPRESES I PARTICULARS

**PAELLAS ENSALADAS RISSOTTOS CARNES ARROCES PESCADOS MARISCO**

Ableta todos los días de la semana, incluso festivos. Cerrada domingos noche y festivos noche  
Cocina desde las 12 hasta las 16 horas (16.30 fines 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 every day of the week, including holidays. Closed Sundays night & holidays night  
Cuisine from 12 to 16 hours (16.30 weekends and holidays). In the evening from 20.30 to 00 hours  
TAKE AWAY SERVICE - MENUS FOR INDIVIDUAL & COMPANIES GROUPS



Bordeus, 35 Les Corts· Barcelona T 93 322 65 31  
www.arrosserlaxativa.com / reserves@arrosserlaxativa.com



Bordeus, 35 Les Corts· Barcelona T 93 322 65 31  
www.arrosserlaxativa.com / reserves@arrosserlaxativa.com



Bordeus, 35 Les Corts· Barcelona T 93 322 65 31  
www.arrosserlaxativa.com / reserves@arrosserlaxativa.com



**CARRER BORDEUS 35 (LES CORTS – BARCELONA)**  
**93 322 65 31**



**SALONS PER A GRUPS** (Totalment reservats)

• **SALO CALIXTE III**

(Capacitat 35 persones) \* Disponible

• **SALO ALEXANDRE VI**

(Capacitat 40 persones) \* Consulti disponibilitat

• **SALO CÈSAR BORGIA**

(Capacitat 15 persones) \* Consulti disponibilitat

• **SALO LUCRECIA BORGIA**

(Capacitat 12-14 persones) \* Consulti disponibilitat

**RESERVA DE TOT EL LOCAL**

Capacitat màxima en taules separades però de grup: 100 persones



**SALONES PARA GRUPOS** (Totalmente reservados)

• **SALON CALIXTO III**

(Capacidad 35 personas) \* Disponible

• **SALON ALEJANDRO VI**

(Capacidad 40 personas) \* Consulte disponibilidad

• **SALON CÉSAR BORGIA**

(Capacidad 15 personas) \* Consulte disponibilidad

• **SALON LUCRECIA BORGIA**

(Capacidad 12-14 personas) \* Consulte disponibilidad

**RESERVA DE TODO EL LOCAL**

Capacidad máxima en mesas separadas pero de grupo: 100 personas



**HALLS FOR GROUPS** (Fully booked)

• **HALL CALIXTO III**

(Capacity 35 people) \* Available

• **HALL ALEJANDRO VI**

(Capacity 40 people) \* Check available

• **HALL CESARE BORGIA**

(Capacity 15 people) \* Check available

• **SALON LUCRECIA BORGIA**

(Capacity 12-14 people) \* Check available

**MAY ALL LOCAL RESERVE**

Capacity in separate tables but in group: 100 people

