

L'ARROSSERIA XÀTIVA



C/ BORDEUS, 35
(Barcelona - Les Corts)

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

MENÚ REVETLLA DE SANT JOAN
MENÚ VERBENA DE SAN JUAN



RESERVA

93 322 65 31 (Les Corts)

93 284 85 02 (Gràcia)

O / Or

reserves@arrosserioxativa.com

**L'ARROSSERIA
XÀTIVA**



MENÚ Revetlla de Sant Joan
Verbena de San Juan / Saint John Fair
23 juny Nit/ 23 de junio Noche / Night 23 juny

38 € IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO / APPERITIF

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST COURSE
(PER PICAR – PARA PICAR – TO NIBBLE)

- **AMANIDA DE RÚCULA AMB FORMATGE PARMESÀ I NOUS**
Ensalada de Rúcula con Queso Parmesano y Nueces
Morada Salad with Parmesan Cheese & Walnuts
 - **CARPACCIO DE SALMÓ I BACALLÀ**
Carpaccio de Salmón y Bacalao
Salmon & Cod Carpaccio
- **TEMPURA DE VERDURES AMB SALSÀ DE ROMESCO**
Tempura de Verduras con salsa de Romesco
Vegetables Tempura with Romesco sauce
 - **MUSCLÒS A LA MARINERA**
Mejillones a la Marinera / Moules Marinières

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

- **ARRÒS NEGRE (All i Oli apart)**
Arroz Negro (Alioli aparte)
Black Rice (oil & garlic sauce separate)
- **FIDEUÀ amb Gambes, Cloïsses, Sípia, Calamar (All i Oli apart)**
Fideuà con Gambas, Almejas, Sepia y Calamar (Alioli aparte)
Oven Noodled with Prawn, Cuttlefish, Squid & Clams (Oil & Garlic sauce separate)
 - **ENTRECOT AMB SALSÀ DE BOLETS**
Entrecot con salsa de Setas
Sirloin Steak with Mushrooms sauce
 - **LOBARRO AL FORN AMB VERDURETES**
Lubina al horno con Verduritas / Oven Sea Bass with Vegetables

POSTRE / DESSERT

FONDUE DE FRUITA FRESCA AMB XOCOLATA CALENTA
Fondue de Fruta Fresca con Chocolate caliente
Fresh Fruit Fondue with hot Chocolate

BODEGA / DRINKS

Vi Blanc Libalis (Vall de Sadacia) / Vino Blanco / White Wine
Vi Negre Solar de Samaniego Criança (D.O.Ca. La Rioja) / Vino Tinto / Red Wine
Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water
Café o Infusions / Café o Infusiones / Coffee or Infusions
Copa de Cava / Coup of Cava
Coca de Sant Joan