



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

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

**MENÚS PER A GRUPS DESEMBRE - FESTES NADAL 2011**  
**MENÚS PARA GRUPOS DICIEMBRE - FIESTAS NAVIDAD 2011**  
**MENUS FOR GROUPS DESEMBER - CHRISTMAST HOLIDAYS 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**

**O / Or**

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

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

**Nota:**

El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada.  
Si es realitza en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.

*El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada.  
Si se realiza en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.*

The number of diners will be able to diminish up to 24 hours before the reserved appointment.  
One will have to pay the entire amount of the squares reserved in the moment to arrive at the restaurant

**Nota II:**

Qualsevol plat de menús d'import inferior es pot substituir en menús 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.

*Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.  
En el caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber, para poder estudiar el menú resultante.  
También podemos elaborar menús a medida, a gusto del cliente.*

Dishes menu smaller amount can be replaced by plates of over menus.  
In case you wish to modify any dish, let us know, in order to study the resulting menu.  
We can also develop as menus, to suit the client.

**Nota III:**

Es demanarà el 25% del import per avançat en grups superiors a 8 persones.  
Se solicitará el 25% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas.  
We require the 25% of the amount in advance in groups of more than 8 people.



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Amanida verda Xàtiva**

Ensalada verde Xàtiva / Xativa green salad

+

**Palets de carbassó arrebossats amb sal maldon**

Palitos de calabacín rebozados con sal Maldon / Zucchini sticks coated with Maldon salt

+

**Croquetes casolanes de pollastre**

Croquetas caseras de pollo / Chicken homemade croquettes

**SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND**

**Paella de verdures**

Paella de verduras / Vegetables paella

O / or

**Paella de ceba confitada**

Paella de cebolla confitada / Onion confit paella

O / or

**Pulav (arròs basmàtic, pollastre, ou dur i ceba)**

Pulav (arroz basmàtic, pollo, huevo duro y cebolla) / Pulav (basmati rice, chicken, egg & onion)

O / or

**Filet d'ibèric amb salsa de formatge**

Filete de ibèric con salsa de queso / Iberian fillet with chesse sauce

O / or

**Supremes de salmo amb verduretes al forn**

Supremas de salmo con verduras al horno / Salmon supreme with vegetable to the oven

**POSTRE / DESSERT**

**Pastís de xocolata Xàtiva**

Tarta de chocolate / Xativa cake of Chocolate

O / or

**Gelat variat**

Helado variado / Varied ice cream

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

**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**

**Turróns / Turrónes / Nougats**

\*EXCEPTE DIVENDRES NIT I DISSABTES, DIUMENGES I FESTIUS TOT EL DIA / EXCEPTO VIERNES NOCHE, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS TODO EL DÍA / EXCEPT FRIDAY NIGHT, SATURDAY, SUNDAY AND HOLIDAYS ALL DAY



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Musclos a la marinera - Mejillones a la marinera**  
Musless to the seafaring

+

**Timbal de verdures amb formatge de cabra**  
Timbal de verduras con queso de cabra / Mixed vegetables with goat cheese

+

**Xistorreta saltejada amb rostes de pa**  
Chistorrita salteada con pan / Assortment of sausages fried red whit bread

+

**'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 / SECOND**

**Paella valenciana de conill, pollastre i verdures**  
Paella de conejo, pollo y verdures / Paella of rabbit, chicken & vegetables  
O / or

**Arròs amb bolets / Arroz con setas / Rice with mushrooms**  
O / or

**Arroz al forn 'passejat' / Arroz al horno 'paseado' / Rice baked 'walked'**  
O / or

**Confit d'ànec al forn amb fruits del bosc**  
Confit de pato al horno con frutos del bosc  
Confit of duck to the oven with forest fruits  
O / or

**Suprema de llobarro a la planxa amb patata anglesa**  
Lubina a la plancha y patata inglesa / Grilled sea bass with english-style chips

**POSTRE / DESSERT**

**Crema cremada amb pinya**  
Crema quemada con piña / Crème brûlée with pineapple  
O / or

**Pastís 'borratxo' / Pastel 'borracho' / 'Drunk' cake**

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

**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**

**Turróns / Turrónes / Nougats**



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Carpaccio de salmó i bacallà**

Carpaccio de salmón y bacalao / Salmon & cod carpaccio

+

**Amanida de rúcula amb encenalls de parmesà i nous**

Ensalada de rúcula con virutas de parmesano y nueces

Arugula Salad with parmesan shavings & nuts

+

**Crepes de bolets al graten**

Crepes de setas al graten / Musrooms crêpes grilled

+

**Tempura de verdures amb salsa de romesco**

Tempura de verduras con salsa de romesco / Vegetables tempura with romesco sausage

**SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND**

**Arròs negre amb sépia i calamar**

Arroz negro com sepia, almejas y calamar / Black rice with cuttlefish, clams & squid

O / or

**Rossejat – Fideuà amb cloïsses i gambes**

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

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 escalopat amb cebetes**

Entrecotte de ternera escalopada con cebollitas / Veal entrecotte whit litle onions

O / or

**Suprema de lluç amb “piquillos”**

Suprema de merluza a la donosti / Hake supreme to the donosti

**POSTRE / DESSERT**

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

O / or

**Gelat amb fruita fresca**

Helado con fruta fresca / Ice creams whit fresh fruits

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

**Vi blanc / blanco // white wine Spanish White Verdejo (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**

**Turróns / Turrónes / Nougats**



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Vaporada (musclòs, escopinyes i cloïsses)**

Vaporada (mejillones, berberechos y almejas)

Steamed Seafood platter (mussels, marine shells & clams)

+

**Amanida de lenties amb pernil i vinagreta de citrics**

Ensalada de lentejas con jamón y vinagreta de limón

Lenties salad with ham & lemon vinaigrette

+

**Calamarcets amb tomàquet i ceba**

Calamarcitos con salsa de tomate y cebolla / Cuttlefish with tomato sauce & onion

+

**Gambetes a l'all / Gambitas al ajillo / Garlic prawns**

**SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND**

**Arròs caldòs de 'senyoret' / Arroz caldoso de 'senyoret'**

Gentleman's soupy rice

O / or

**Paella de marisc - Paella de marisco - Shellfish paella**

O / or

**Paella mar i muntanya (carn i peix)**

Paella mar y montaña (carne y pescado) - Sea & mountain paella (fish & meat)

O / or

**Tac de tonyina amb pebrotada al all**

Taco de Atún con pimentata / Cut of tuna whit garlic

O / or

**Magret d'ànec amb reducció de xinola i poma**

Magret de pato con reducció de chinola, y manzana

Duck magret with chinola reduction & apple baked

**POSTRE / DESSERT**

**Pastís de tiramisú / Pastel de tiramisu / Tiramisu cake**

O / or

**Pastís brownie / Pastel brownie / Brownie cake**

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

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

**Vi negre / tinto / red wine Gavanza Criança (D.O. Ca La Rioja)**

**Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water**

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

**Turróns / Turrónes / Nougats**



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Pa de coca amb tomàquet / Pan de coca con tomate / Bread of coca with tomato**

+

**Anxoves de l'Escala / Anchoas de l'Escala / Anxovies of l'Escala**

+

**Mezclum amb foie i fruits secs / Mezclum con foie y frutos secos / Mix salad with foie**

+

**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 & garlic shrimp

+

**Cloïsses al vapor / Almejas al vapor / Steamed clams**

**SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND**

**Paella parellada (gambes i rap)**

Paella parellada (gambas y rape) / Parellada paella (shrimps & angler)

O / or

**Rossejat – Fideuà amb foie**

Fideuà con foie – Noodles with fresh liver

O / or

**Llobarro a l'espàtlla amb fregit d'alls**

Lubina a la espalda al estilo Donosti / Back seabass Donosti style

O / or

**Filet de vedella a la graella amb verdures al forn**

Solomillo de ternera a la parrilla con verduras al horno / Beef Tenderloin with port sauce

O / or

**Cuixa de xai al forn**

Pierna de cordero al horno / Baked lamb shoulder

**POSTRE / DESSERT**

**Pastís de formatge amb coulis de gerdó i gelat de coco**

Pastel de queso con coulis de frambuesa y helado de coco

Cheese cake with raspberry coulis & coconut ice cream

O / or

**Pastís de poma**

Pastel de manzana / Apple cake

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

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

**Vi negre / Vino tinto / Red wine Vega Real Criança (D.O. Ribera del Duero)**

**Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral wáter**

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

**Turróns / Turrónes / Nougats**



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Pa de Coca amb tomàquet** / Pan de Coca con tomate / Bread of Coca with tomato  
+  
**Anxoves de L'Escala** / Anchoas de L'Escala / Anxovies of L'Escala  
+  
**Pernil de gla (D.O. Guijuelo - Salamanca)** / Jamón de bellota / Acom ham  
+  
**Calamarcets de platja amb porros**  
Calamarcitos de playa con puerros / Beach squid with leeks  
+  
**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)

**SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND**

**Tronc de lluç amb xipirons**  
Tronco de merluza con pulpitos - Hake with octopuses  
O / or  
**Filet de vedella amb bolets saltejats**  
Solomillo de ternera con salsa de ceps - *Veal sirloin with mushrooms sauce*  
O / or  
**Paella o calderada de llamàntol**  
Paella o caldereta de bogavante - *Lobster paella or broth*  
O / or  
**Paella de pop i carxofes**  
Paella de pulpo y alcachofas / Octopus & artichokes paella  
O / or  
**Pollastre de corral de pota blava amb panses i pinyons**  
Pollo de corral de pata azul con pasas y piñones  
Blue crow's feet chicken corral with raisins & pine nuts

**POSTRE / DESSERT**

**Assortiment de Trufes**  
Surtido de Trufas / *Truffle assortment*  
O / or  
**Copa de mató amb poma** / Copa de mató con manzana / 'Mató' glass with apple

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

**Vi blanc** / Vino blanco / *White wine Atrium chardonnay (D.O. Penedès)*  
**Vi negre** / Vino tinto / *Red wine Atrium merlot (D.O. Penedès)*  
**Aigües minerals** / Aguas minerales / *Mineral water*  
**Café** / *Coffee* O / or **Infusions** / *Infusiones / Infusions*  
**Turrons** / Turrones / Nougats



**MENÚ: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPETIZER**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**Pa de coca amb tomàquet / Pan de coca con tomate / Bread of coca with tomato**

+  
**Anxoves de l'Escala / Anchoas de l'Escala / Anxovies of l'Escala**

+  
**Pemil de gla (D.O. Guijuelo - Salamanca) / Jamón de bellota / Acon ham**

+  
**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

+  
**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 terrina

**SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND**

**Bacallà amb muselina d'all gratinat**

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

O / or

**Cassola de rap al forn amb patata fornera**

Cazuela de rape al horno con patata panadera / Pan of angler to the oven with potato baker

O / or

**Filet de vedella amb foie fresc**

Solomillo de ternera con foie fresco - *Veal sirloin with fresh foie*

O / or

**Garrí rostit cruixent de poma al forn amb el seva salsa**

Cochinillo asado crujiente de manzana al horno con su salsa / Roast crispy piglet with baked apple & sauce

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 / DRINKS**

**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)**

**Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water**

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

**Turróns / Turrónes /nugat**



**INFANTIL: € + 8% IVA**

**APERITIU / APERITIVO / APPERITIF**

**PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH**

**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 / SECOND**

**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

**Caprtixos de lluç cruixents**

Supremas de Dorada – Seabass Supreme

**POSTRE / DESSERT**

**Tarta de xocolata Xàtiva**

Pastel de chocolate / Xativa cake of chocolate

O / or

**Gelat variat / Helado variado / Varied ice cream**

**CELLER / BODEGA / DRINKS**

**Refresc / Refresco / Soda**

**Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water**

**Turrns / Turrones / Nougats**

**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 places), 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 Arrossos 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 CARNES ARROSSOS PEIXOS MARISC**

Obert tots els dies de la setmana, inclús festius. Tancat diumenges nit i festius nit  
Culina 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**

Abierta todos los días de la semana, incluso festivos. Cerrado domingos noche y festivos noche  
Cocina desde las 13 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 13 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**

