

L'ARROSSERIA XÀTIVA



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

C/BORDEUS, 35
(Barcelona - Les Corts)

MENÚS PER A GRUPS PRIMAVERA 2010
MENÚS PARA GRUPOS PRIMAVERA 2010
MENUS FOR GROUPS SPRING 2010

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

reserves@arrosserioxativa.com
arrosambgracia@arrosserioxativa.com

Nota:

El nombre de comensals podrà disminuir fins a 12 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 12 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 12 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 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.

*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.

**L'ARROSSERIA
XÀTIVA**



MENÚ: 25 € IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH

Calçots de Valls arrebossats amb salsa romesco

Calçots de Valls rebozados con salsa de romesco / Vall's Calçots with romesco sauce

+

Amanida d'Alvolcat i Gamba

Ensalada de Aguacate y Gamba / Prawn & Avocado Salad

+

Pebrots Del Padró amb sal Maldon

Pimientos del Padrón con Sal Maldon / Padron peppers 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 mostassa

Filete de ibèric con salsa de mostaza / Iberian Fillet with mustard sauce

O / or

Peix del dia

Pescado del día / Fish of the day

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

*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

**L'ARROSSERIA
XÀTIVA**



MENÚ: 30 € IVA INCLÒS

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

+

Botifarrons d'Arròs fregits

Morcillas de Arroz frita / Assortment of sausages fried rice

+

'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 patata panadera

Confit de pato al horno con patata panadera

Confit of duck to the oven with potato baker

O / or

Supremes de orada amb verduretes al forn

Supremas de dorada con verduritas al horno

Seabass Supreme with vegetable to the oven

POSTRE / DESSERT

Crema Cremada amb Pinya

Crema Quemada con Piña / Crème Brûlée with Pineapple

O / or

Gelat variat / Helado variado / Varied Ice Cream

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

**L'ARROSSERIA
XÀTIVA**



MENÚ: 35 € IVA INCLÒS

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

+

Xips de Carxofes fregides amb sal Maldon

Chips de Alcachofas fritas con sal Maldon / Fried Artichoke chips with Maldon salt

+

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 / Arroz negro / Black Rice

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 a les fines herbes

Entrecotte de Ternera a las finas hierbas / Veal Entrecotte to the fine grasses

O / or

Llobarro amb verduretes al forn

Lubina con verduritas al horno / Sea bass with vegetable to the oven

POSTRE / DESSERT

Creps de Vainilla amb Xocolata / Creps de Vainilla y Chocolate / Crepes Vanilla & Chocolate

O / or

Taronges de València al Armagnac

Naranjas de Valencia al Armagnac / Valencian Oranges with Armagnac

CELLER / BODEGA / DRINKS

Vi blanc / blanco / white wine Clos Vidal (D.O. Penedès)

Vi negre / tinto / red wine Clot dels Oms V.S. (D.O. Penedès)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee O / or Infusions / Infusiones / Infusions



MENÚ: 40 € IVA INCLÒS

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)

+

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)

+

Sepionet amb salsa de tomàquet i ceba

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

+

Amanida de Bonítol del Nord / Ensalada de Bonito del Norte / Tuna Salad

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 - Seafood Paella

o / or

Paella Mar i Muntanya (carn i peix)

Paella Mar y Montaña (carne y pescado) - Sea & Mountain paella (fish & meat)

o / or

Suprema de Lluç a la Donosti

Suprema de Merluza a la Donosti / Hake supreme to the donosti

o / or

Magret d'Ànec amb reducció de xinola, textura de plàtan i fresons homejats

Magret de Pato con reducción de chinola, textura de plátano y fresones horneados

Duck Magret with chinola reduction, banana texture & strawberries baked

POSTRE / DESSERT

Pastís Brownie / Pastel Brownie / Brownie Cake

o / or

Taronges de València al Armagnac

Naranjas de Valencia al Armagnac / Valencian Oranges with Armagnac

CELLER / BODEGA / DRINKS

Vi blanc / blanco / white wine Hacienda del Carche (D.O. Jumilla)

Vi negre / tinto / red wine Olvena Criança Cabernet Sauvignon (D.O. Somontano)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee o / or Infusions / Infusiones / Infusions

**L'ARROSSERIA
XÀTIVA**



MENÚ: 45 € IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH

Pa de Coca amb tomàquet de Mossèn Cinto Verdaguer

Pan de Coca con tomate / Bread of Coca with tomato

+

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)

+

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

+

Carpaccio de Poma amb Foie / Carpaccio de Manzana con Foie / Apple Carpaccio with Foie

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

Arrós amb Costra de València

Arroz con Costra de Valencia - Valencia Rice Crust

O / or

Filet de Tonyina amb oli fumat

Solomillo de Atún con aceite ahumado / Fillet Tuna with oil flavour

O / or

Filet de Vedella amb la seva guarnició

Solomillo de Ternera con su guarnición / Veal sirloin with their garnist

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 and Coconut Ice Cream

O / or

Pastís de Tiramisú / Pastel de Tiramisu / Tiramisu Cake

CELLER / BODEGA / DRINKS

Vi blanc / Vino blanco / White wine Libalis (Valle de Sadacia - Rioja)

Vi negre / Vino tinto / Red wine Solar de Samaniego (D.O. Ca La Rioja Criança)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee O / or Infusions / Infusiones / Infusions

L'ARROSSERIA XÀTIVA



MENÚ: 50 € IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH

Pa de Coca amb tomàquet de Mossèn Cinto Verdaguer

Pan de Coca con tomate / Bread of Coca 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)

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND

Cueta de Rap a l'all cremat

Colita de Rape al ajo quemado - Norwegian lobster to the burnt garlic

O / or

Filet de vedella amb salsa de ceps

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 and Artichokes Paella

O / or

Paella de Tonyina fresca i Gambes

Paella de Atún fresco y Gambas / Fresh Tuna and Prawns Paella

POSTRE / DESSERT

Pastís casolà de Poma

Pastel casero de Manzana / Apple Homemade Cake

O / or

Plàtan amb logurt i Xocolata / Plátano con Yogurt y Chocolate / Banana with Yogurt & Chocolate

CELLER / BODEGA / DRINKS

Vi blanc / Vino blanco / White wine (D.O. Penedés)

Vi negre / Vino tinto / Red wine (D.O. Ca. La Rioja Criança)

Copa de Cava / Cava Glass

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee o / or Infusions / Infusiones / Infusions

L'ARROSSERIA XÀTIVA



MENÚ: 60 € IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST DISH

Pa de Coca amb tomàquet de Mossèn Cinto Verdaguer

Pan de Coca con tomate / Bread of Coca 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 peja, huevos fritos y gules al ajillo / 'Trinxat' fried egg, straw potatoes & garlic gules

+

Vaporada (musclòs, escopinyes i cloïsses)

Vaporada (mejillones, barberechos 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

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 Trascampanas (D.O. Rueda)

Vi blanc / Vino blanco / White wine Hacienda Grimón (D.O. Ca Rioja Reserva)

Copa de Cava / Cava Glass

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café / Coffee O / or Infusions / Infusiones / Infusions

**L'ARROSSERIA
XÀTIVA**



INFANTIL: 18 € IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

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 caseres - 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

Supremes de orada

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

Arrossos i Paelles

L'ARROSSERIA
XÀTIVA

Cuina mediterrània



Arroces y Paellas

L'ARROSSERIA
XÀTIVA

Cocina mediterránea



Rice and Paellas

L'ARROSSERIA
XÀTIVA

Mediterranean kitchen



En el barri de Gràcia, a dos carrers de Verdi i de Travessera de Gràcia. Local acollidor i comfortable (55 plaçes). Possibilitat Grups (de 8 fins a 55 - tot el local). Podrà gaudir de més de 30 varietats de Paellas 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 y comfortable (55 plazas), posibilidad de Grupos (de 8 hasta 55 - todo el local). Podrá 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 (mediodía 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



PAELLAS ENSALADAS RISSOTTOS CARNES ARROCES PESCADOS MARISCO



PAELLAS SALAD RISSOTTOS MEATS RICES FISH SHELLFISH

Obert tots els dies, fins i tot festius. Tancat dimarts laborables tot el dia, diumenge nit i 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

Abierta todos los días, incluso festivos. Cerrado martes laborables todo el día, domingo noche y 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

Open daily, including holidays. Closed Tuesday working all day, night Sunday & 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 Gràcia - Barcelona T 93 284 85 02
www.arrosserlaxativa.com / arrosambgracia@arrosserlaxativa.com

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

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



L'ARROSSERIA
XÀTIVA

