

Pot degustar PAELLES INDIVIDUALS

* Exceptuant de 14 a 15.30 hores els migdies de caps de setmana i festius



PAELLES PER ENDUR
Sol·liciti el llistat de productes.
En 30 minuts pot fer la comanda i venir a recollir-la al nostre establiment



PLATS DIFERENCIATS DE NIT

MENÚ A LA CARTA per a tots els públics
MIGDIES ENTRE SETMANA (13,90)
TOTS ELS DIES DE LA SETMANA:
Infantil, Nievecitas, Barajas, Barcelona i Degustació.
NITS TOTS ELS DIES:
Lluna de València

VISITI'NS en el barri de Gràcia
C/ Torrent de'n Vidalet, 26
Tel. 93 284 85 02



XÀTIVA
L'ARROSSERIA



Si vol, pot tastar l'ARRÒS DIRECTAMENT DE LA PAELLA amb Cullera de Fusta Demani-li a qui li faci la comanda (Excepte els Menús)



NOMÉS AQUI POT GAUDIR DE MÉS DE 30 VARIETATS DIFERENTS D'ARROSSOS
El cereal més consumit arreu del món i amb infinites combinacions...



MENÚS ESPECIALS PER A GRUPS I CELEBRACIONS
Estàndard o personalitzats al gust del client
SALES reservades de 10 fins a 60 pax o tot el Restaurant fins a un màxim de 120 pax (Demani'ls al personal de Sala)
Originals a Barcelona des de l'any 2001

PER COMENÇAR... / PARA EMPEZAR... / TO BEGIN WITH...

*L'arròs bomba (d.o. Delta de l'Ebre) triga 25 minuts de cocció...
...mentre's espera, probi els nostres entrants estrella...
El arroz bomba (d.o. Delta del Ebro) tarda 25 minutos de cocción...
...mientras espera, pruebe nuestros entrantes estrella...
'Bomba' rice (d.o. Delta de l'Ebre) cooked in 25 minutes...
...while you're waiting, please try some of our starters...*

PER PICAR / PARA PICAR / TO BE SHARED

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

1/2

RACIO

Pa de coca de vidre amb tomàquet, oli d'oliva verge i sal
Pan de coca de vidrio con tomate, aceite de oliva virgen y sal
Dough bread with tomato, virgin olive oil & salt

p.p.
(2 llesques - 2 rebanadas)
(2 slice)



Pernil de gla (d.o. Guijuelo - Salamanca)
Jamón de bellota (d.o. Guijuelo - Salamanca)
Acorn-fed iberian ham (d.o. Guijuelo - Salamanca)



Anxoves de L'Escala amb reducció de vinagre balsàmic
Anchoas de L'Escala con reducción de vinagre balsámico
'L'Escala' anchovies with balsamic vinegar reduction

(4 unit.)

(6 unit.)



Terrina de 'foie' (elaboració pròpia) + copa de pedro ximénez (opcional)
Terrina de 'foie' (elaboración propia) + copa de pedro ximénez (opcional)
Home-made foie gras (fresh Liver) terrine + a glass of p. ximenez (optional)

+



(pa celiac)

Croquetes casolanes de pollastre (4 ut.)
Croquetas caseras de pollo (4 ud.)
Home-made chicken croquettes (4 pcs.)

Xips de carxofes d'El Prat fregides amb sal maldon
Chips de alcachofas fritas de El Prat fritas con sal maldon
Fried artichoke crisps ('El Prat') with maldon salt



Botifarró d'arròs fregit amb pebrots del 'piquillo'
Morcilla de arroz frita con pimientos del 'piquillo'
Fried blood sausage with 'piquillo' peppers

Calamarsons a l'andalusa
Chipirones a la andaluza
Small quids andalusian style

Musclos amb tomàquet al graten d'all i oli
Mejillones con tomate al graten de alioli
Mussels with tomato garlic & oil au gratin



CELIACS Si pateix algun tipus d'intolerància a algun aliment, faci'ns-ho saber i li donarem una alternativa.
VEGETARIÀ Si padece algún tipo de intolerancia a algún alimento, háganoslo saber y le daremos una alternativa.
If you have some sort of intolerance to food, let us know and we will provide an alternative.

* S'ha d'afegir el servei de taula, pa i entreteniments
Se tiene que añadir el servicio de mesa, pan y entretenimientos
We have to add the table service, bread & entertainment

* Preus per persona o ració
* Precios por persona o ración
* Prices per person or portion

IVA INCLÒS / INCLUIDO / VAT INCLUDED

XÀTIVA
L'ARROSSERIA

SERVEI DE CÀTERING per a Empreses i Particulars

MÀS FOOD
93 432 97 16 · 663 85 38 75
Cuina Central i Oficines
Carrer Altos Hornos, 45
Zona Franca - 08004 - BCN

WI-FI ZONA DEMANI ACCÉS AL ENCARREGAT



MÉS INFORMACIÓ: www.arrosserixativa.com o a facebook

XÀTIVA
L'ARROSSERIA

PER COMENÇAR... / PARA EMPEZAR... / TO BEGIN WITH...

AMANIDES I CARPACCIOS

€
IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Amanida variada 'Xàtiva' + tac de bonítol

Ensalada variada 'Xàtiva' + taco de bonito
Assorted salad 'Xàtiva' + bonito cube



Amanida de bonítol del nord sobre llit de tomàquet, ceba, olives negres i tàperes

Ensalada de bonito del norte sobre lecho de tomate, cebolla y alcaparras
Northern bonito (tuna) salad on a bed of tomato, onion & capers

Carpaccio de poma amb encenalls de foie i reducció de balsàmic

'Carpaccio' de manzana con virutas de foie y reducció de balsàmic
Apple 'carpaccio' with shavings foie gras (fresh liver) & balsamic reduction



Carpaccio de vedella amb parmesà i vinagreta de ceps

Carpaccio de ternera con parmesano y vinagreta de ceps
Beef carpaccio with parmesan & mushrooms vinaigrette

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

€
IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Sopa de peix de roca amb arròs bomba del Delta de l' Ebre

Sopa de pescado de roca con arroz bomba del Delta del Ebro
Rockfish soup with bomba rice from the Ebro Delta

Timbal de verdures (pebrot, carbassó i albergínia) + formatge de cabra (opcional)

Timbal de verduras (pimiento, calabacín y berenjena) + queso de cabra (opcional)
Grilled mixed vegetables (pepper, courgette & aubergine) + goat cheese (optional)



Tempura de verdures amb salsa de romesco

Tempura de verduras con salsa de romesco
Vegetables tempura with romesco sauce



Ous estrellats amb gambes

Huevos estrellados con gambas
Fried eggs with prawns



Saltejat de bolets de temporada

Salteado de setas de temporada
Sautéed seasonal mushrooms



MENÚ INFANTIL ' LA COSTERA ' 'LA COSTERA' CHILDREN MAIN MENU

€
IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

* Només nens fins a 15 anys
* Solo niños hasta 15 años
* Only children up to 15 years of age

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Croquetes de pollastre (4 ut.)

Croquetas de pollo (4 ud.)
Chicken croquettes (4 pcs.)

o/or

Macarrons amb tomàquet

Macarrones con tomate
Macaroni with tomato

o/or

Ous estrellats

Huevos estrellados
Scrambled eggs

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Llàgrimes de pollastre empanades

Lágrimas de pollo empanadas
Breaded chicken tears

o/or

Arròs a la cubana (tomàquet i ou)

Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Cubana rice (tomato & egg)

o/or

Paella de pollastre i verdures

Paella de pollo y verduras
Chicken & vegetables paella

POSTRES / DESSERT

Gelat o batut

Helado o batido
Ice cream or milkshake

o/or

Pastís de xocolata

Tarta de chocolate
Chocolate cake

BEGUDES / BEBIDAS / DRINKS

1/2 Aigua mineral

1/2 Agua mineral
1/2 Mineral water

o/or

Refresc

Refresco
Soda



MENÚ de la TIETA 'NIEVECITAS'
MENÚ de la TÍA 'NIEVECITAS'
'NIEVECITAS' AUNT MAIN MENU

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

* Vàlid laborables de dilluns a dijous migdia i nit, i divendres al migdia. Màxim 8 persones.
 * Válido laborables de lunes a jueves mediodía y noche, y viernes al mediodía. Máximo 8 personas.
 * Valid on weekdays from monday through thursday noon & night & fridays until noon. Maximum 8 people.

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Botifarro d'arròs amb pebrots del 'piquillo'

Morcilla de arroz con pimientos del 'piquillo'
 Fried blood sausage with 'piquillo' spicy peppers

o/or

Ous estrellats amb patates

Huevos estrellados con patatas
 Fried eggs with potatoes

o/or

Amanida variada Xàtiva

Ensalada variada Xàtiva
 'Xàtiva' mixed Salad

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Pulav (arròs, pollastre, ou dur i ceba)

Pulav (arroz, pollo, huevo duro y cebolla)
 Pulav (rice, chicken, hard-boiled egg & onion)

o/or

Paella de verdures

Paella de verduras
 Vegetables paella

o/or

Paella valenciana (pollastre i conill)

Paella valenciana (pollo y conejo)
 Valencian paella (chicken & rabbit)

POSTRES / DESSERT

Crema catalana

Crema catalana
 Catalan custard

o/or

Taronges amb canyella

Naranjas con canela
 Oranges of cinnamon

BEGUDES / BEBIDAS / DRINKS

2 copes de vi de la casa / 2 copas de vino / 2 glasses house wine

o/or

1/2 aigua mineral / 1/2 agua mineral / 1/2 mineral water

o/or

refresc / refresco / soda

* Preus per persona
 * Precios por persona
 * Prices per person

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA
SUGERENCIAS DE TEMPORADA
SEASONAL SUGGESTIONS

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Crema de meló amb encenalls de pernil ibèric

Crema de melón con virutas de jamón ibérico
 Cream of melon soup with iberian cured ham shavings



Gaspatxo tradicional amb rostes (opcional)

Gazpacho tradicional con tropezones (opcional)
 Traditional 'gazpacho' with small pieces of food added to cold soup (optional)



Escalivada (pebrot vermell, tomàquet, albergínia, ceba i all)

Escalivada (pimiento rojo, berenjena, tomate, cebolla y ajo)
 A catalan roasted vegetables medley (red pepper, aubergine, tomato, onion & garlic)



Xatonada (amanida de bacallà sobre escarola, anxoves i romesco)

Ensalada de bacalao sobre escarola, anchoas y salsa de romesco
 Cod with endive, anchovies & romesco sauce salad

RECOMENACIONS DEL XEF
RECOMENDACIONES DEL CHEF
CHEF'S RECOMMENDATIONS

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada

Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada
 Squid with leeks, tomato & onion confit



Trinxat d'ou ferrat, patata palla i gules a l'all

'Trinxat' de huevo frito, patata paja y gulas al ajillo
 'Trinxat' with fried egg, straw potatoes & amuse-gueule (garlic substitute elvers)

Colorit d'amanides amb pluja de foie i oli de nous

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



Espaguetis negres amb cloïsses, tomàquet i ceba

Espaguetis negros con almejas, tomate y cebolla
 Black spaghetti with clams, tomato & onion

Bistec tàrtar a l'armagnac

Bistec tártaro al armagnac
 Armagnac steak tartar

* Preus per persona o ració
 * Precios por persona o ración
 * Prices per person or portion

IVA INCLÒS / INCLUIDO / VAT INCLUDED



MARISC / MARISCO / SEAFOOD

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED



Vaporada (musclos, cloïsses, etc. al vapor)
Vaporada (mejillones, almejas, etc. al vapor)
Steamed (mussels, clams & son)

Cloïsses a la planxa o a la marinera
Almejas a la planxa o a la marinera
Grilled or à la marinière clams

Gambes a la planxa
Gambas a la planxa
Grilled shrimps

1/2 Llamàntol a la planxa
1/2 Bogavante a la plancha
1/2 Grilled lobster

Mariscada
(1/2 llagosta, escamarlans, gambes, llagostins, musclos, cloïsses i escopinyes)
Mariscada (1/2 langosta, cigalas, gambas, langostinos, mejillones, almejas y berberechos)
Seafood platter (1/2 lobster, norway lobsters, shrimps, prawns, mussels, clams & cockles)

(planxa)



PEIX / PESCADO / FISH

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED



(sal)

Orada a la sal o al forn
Dorada a la sal o al forno
Gilthead bream in salt or oven-baked

Rap amb escupinyes i espàrrecs de marge
Rape con berberechos y espárragos trigueros
Angler fish with cockles & wild asparagus

Rap al pesto vermell amb olives negres
Rape al pesto rojo con olivas negras
Angler fish with red pesto & black olives

Bacallà amb formatge de cabra i cebetes glasejades
Bacalao con queso de cabra y cebollitas glaseadas
Salt cod with goat cheese & glazed little onions

Bacallà a la planxa amb verdures a la graella
Bacalao a la plancha con verduras a la brasa
Grilled salt cod with charcoal-grilled vegetables



MENÚ 'LA LLUNA DE VALÈNCIA' MENÚ 'LA LUNA DE VALENCIA' 'THE VALENCIAN MOON' MAIN MENU

DE NIT
DE NOCHE
NIGHT-TIME

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

* Màxim 8 persones. Máximo 8 personas. Maximum 8 people.

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada
Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada
Squid with leeks, tomato & onion confit
o / or

Tempura de verdures amb salsa de romesco
Tempura de verduras con salsa de romesco
Vegetables tempura with romesco sauce
o / or

Musclos amb tomàquet gratinats amb all i oli
Mejillones con tomate gratinados con alioli
Mussels with tomato garlic & oil au gratin

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Risotto de radicchio i gorgonzola
Risotto de radicchio y gorgonzola
Radicchio & gorgonzola risotto
o / or

Biryani (arròs, xai, vedella i gingebre)
Biryani (arroz, cordero, ternera y gengibre)
Biryani (rice, lamb, veal & ginger)
o / or

Fideuà (gambes, sípia i calamar)
Fideuá (gambas, sepia y calamar)
Noddles paella (shrimps, squid & clams)

POSTRES / DESSERT

Xarrup de llimona
Sorbete de limón
Lemon sorbet
o / or

Crema catalana amb fruita del temps
Crema catalana con fruta del tiempo
Catalan custard with fruit in season

BEGUDES / BEBIDAS / DRINKS

2 copes de vi de la casa / 2 copas de vino / 2 Glasses house wine
o / or

1/2 aigua mineral / 1/2 agua mineral / 1/2 mineral water
o / or

r e f r e s c / r e f r e s c o / s o d a



MENÚ FAMÍLIA 'BARAJAS'
MENÚ FAMILIA 'BARAJAS'
'BARAJAS' FAMILY MAIN MENU

MIGDIES
MEDIODIAS
LUNCH-TIME

TOTS ELS DIES
TODOS LOS DIAS
ALL DAYS

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

* Mínim 2 persones dissabtes, diumenges i festius. Màxim 8 persones.
 * Mínimo 2 personas sábados, domingos y festivos. Máximo 8 personas.
 * Holidays, sunday & saturday minimum 2 persons. Maximum 8 people.

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Timbal de verdures amb formatge de cabra
 Timbal de verduras con queso de cabra
 Grilled mixed vegetables with goat cheese

o / or

Amanida de bonítol del nord
 Ensalada de bonito del norte
 Northern bonito tuna salad

o / or

Escalivada (pebrot, tomàquet, albergínia, ceba i all)
 Escalivada (pimiento, tomate, berengena, cebolla y ajo)
 'Escalivada' roast vegetables (pepper, tomato, aubergine, onion & garlic)

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Paella de marisc (sípia, calamar, escamarlà i gamba)
 Paella de marisco (sepia, calamar, cigala y gamba)
 Shellfish paella (cuttlefish, shrimp, norway lobster & squid)

o / or

Arròs a la catalana amb botifarra, verdures i bolets
 Arroz a la catalana con butifarra, verduras y setas
 Catalan rice with sausage, vegetables & mushrooms

o / or

Fideuà amb gambes, cloïsses, sípia i calamar
 Fideuá con gambas, almejas, sepia y calamar
 Noodles paella (cooked in fish broth) with shrimps, cuttlefish, squid & clams

POSTRES / DESSERT

Pastís de xocolata
 Tarta de chocolate
 Chocolate cake

o / or

Gelat variat
 Helado variado
 Varied ice cream

BEGUDES / BEBIDAS / DRINKS

2 copes de vi de la casa / 2 copas de vino / 2 glasses house wine

o / or

1/2 aigua mineral / 1/2 agua mineral / 1/2 mineral water

o / or

r e f r e s c / r e f r e s c o / s o d a

* Preus per persona
 * Precios por persona
 * Prices per person

CARN / CARNE / MEAT

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Cuixa d'ànec de gla amb fruits vermells, cassis i pols de 'kikos'
 Confit de pato de bellota con frutos rojos, cassis y polvo de 'kikos'
 Leg of acorn-fed iberian duck with red berry, cassis & toasted maize powder

Fricandó amb moixernons de la iaia Andrea
 Fricandó con setas de la abuela Andrea
 Fricandeau of veal with 'moixernons' (mushrooms) a la granny Andrea



Entrecot de vedella gallega al gust (fines herbes o a la planxa) amb 3 guarnicions
 Entrecot de ternera gallega al gusto (finas hierbas o a la plancha) con 3 guarniciones
 'Galizian' entrecôte to taste (fine herbs or shallow-fried) with 3 garnish



(planxa)

Filet de vedella amb foie i salsa de bolets
 Solomillo de ternera con foie y salsa de setas
 Veal sirloin with foie gras (fresh liver) & mushrooms sauce

Costelletes de cabrit a la milanesa (arrebossades)
 Costillitas de cabrito a la milanesa (rebozadas)
 Goat kid cutlets in batter

PROPOSTES DE NIT
PROPUESTAS DE NOCHE
NIGHT-TIME SUGGESTIONS

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Risotto de radiccio i gorgonzola
 Risotto de radiccio y gorgonzola
 Radiccio & gorgonzola risotto

Chateaubriand amb salsa bearnesa (min. 2 persones)
 Chateaubriand con salsa bearnesa (min. 2 personas)
 Chateaubriand with bearnaise sauce (min 2 persons)

* Preus per persona o ració
 * Precios por persona o ración
 * Prices per person or portion

IVA INCLÒS / INCLUIDO / VAT INCLUDED

XÀTIVA
L'ARROSSERIA

XÀTIVA
L'ARROSSERIA

LES NOSTRES ESPECIALITATS: ARROSSOS I PAELLES NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS

ARROSSOS INDIVIDUALS

MÍNIM 2 PERSONES de 14.00 a 15.30 h.
els migdies de dissabtes, diumenges i festius

MÍNIMO 2 PERSONAS de 14.00 a 15.30 h.
los mediodías de sábados, domingos y festivos

MINIM 2 PERSON served al lunch-time
(2 - 3.30 p.m) on weekends & holidays

Elaborats amb arròs bomba (d.o. Delta de l'Ebre)



Si ho desitja a l'estil 'Cullereta' (a la Paella amb cullera de fusta)
Si lo desea directamente de la Paella con cuchara de madera
If you wish to eat the Paella with wooden spoon



PAELLES i ARROSSOS DE L'HORTA (VEGETARIANES)

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Paella de verdures de l'horta valenciana



Paella de verduras de la huerta valenciana
Valencian vegetables garden paella

"Paella" de ceba caramelitzada -melosa-



"Paella" de cebolla caramelizada -melosa-
Caramelised onion "paella" -creamy rice-

Arròs amb bolets silvestres de muntanya



Arroz con setas silvestres de montaña
Rice with wild mushrooms mountain



PAELLES i ARROSSOS DE CARN

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Paella valenciana amb conill, pollastre i verdures (garrofó)

Paella valenciana con conejo, pollo y verduras (garrofón)
Valencian paella with chicken, rabbit & vegetables (valencian typical bean)

Arròs 'passejat' al forn amb cigrons, orella de porc i botifarró de ceba -a la cassola-

*Original de Xàtiva. Inclòs en el **receptari de Coc** de l'any 1520.

Arroz 'paseado' al horno con garbanzos, oreja de cerdo y morcilla de cebolla -a la cazuela-

* Original de Xàtiva. Incluido en el **libro de Coc** del año 1520.

Oven-baked of 'walked' rice with pig's ear, chickpeas & blood sausage cooked with onions -to the casserole-

*Original Xàtiva. Included in **the book of Coc** 1520 year.

Paella de conill i carxofes

Paella de conejo y alcachofas
Rabbit & artichokes paella



MELOSOS DE CARN

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Arròs a la catalana amb botifarra, verdures i bolets

Arroz a la catalana con butifarra, verduras y setas
Catalan rice with large catalan pork sausage, vegetables & mushrooms

Arròs amb costra de cam, magre, pollastre, xoricó, pinyoner, botifarró, cigrons i ou

Arroz con costra de ternera, magro, pollo, chorizo, piñones, morcilla, garbanzos y huevo
Crusty rice with veal, lean pork, chicken, sausage, pine nuts, blood sausage, chickpeas & egg

* Preus per persona o ració
* Precios por persona o ración
* Prices per person or portion

IVA INCLÒS / INCLUIDO / VAT INCLUDED



MENÚ DE RIBERA 'El millor de casa nostra' MENÚ DE RIBERA 'Lo mejor de nuestra casa' 'The best thing our house' RIBERA'S MAIN MENU

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

* Taula completa. Mínim 2 i màxim 8 persones. TOTS ELS DIES I NITS
* Mesa Completa. Mínimo 2 i máximo 8 personas. TODOS LOS DIAS Y NOCHES
* Full table. Minimum 2 & maximum 8 people. ALL DAYS & NIGHTS

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Calamarsons a l'andalusa
Chipirones a la andaluza
Small quids andalusian style

Vaporada (musclos, cloïsses, etc. al vapor)
Vaporada (mejillones, almejas, etc. al vapor)
Steamed mussels, clams & son

Colorit d'amanides amb pluja de foie i oli de nous
Colorido de ensaladas con lluvia de foie y aceite de nueces
Colorful salad of foie gras rain & walnut oil

Trinxat d'ou ferrat, patata palla i gules a l'all
'Trinxat' de huevo frito, patata paja y gules al ajo
'Trinxat' (fried egg) with straw potatoes & amuse-gueule (garlic substitute elvers)

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Arròs caldós del 'senyoret' amb escamarlà, gambes, sípia i calamar (tot pelat)
Arroz caldoso del 'señorito' con cigala, gambas, sepia y calamar (todo peladito)
Gentleman's' rice broth (fish & seafood paella with all bones & shells removed)

Paella del sr. Parellada amb gambes i rap (tot pelat)
Paella del sr. Parellada con gambas y rape (todo pelado)
Mr. Parellada paella with shrimps & monkfish (all peeled)

Arròs 'passejat' al forn amb cigrons, orella de porc i botifarra de ceba
Arroz 'paseado' al horno con garbanzos, oreja de cerdo y morcilla de cebolla
'Walked' Oven-baked rice with pig's ear, chickpeas & blood sausage cooked with onions

Entrecot de vedella a les fines herbes o planxa
Entrecot de ternera a las finas hierbas o plancha / Herbs sauce or grilled veal entrecôte

Supremes de orada al forn amb patata fornera
Supremes de dorada al horno con patata panadera / Oven-baked gilthead bream suprêmes with laminated potatoes

POSTRES / DESSERT

Tiramisú de la casa

Tiramisú de la casa
House tiramisu

Crêpe de vainilla i xocolata

Crêpe de vainilla y chocolate
Vanilla & chocolate crêpe

BEGUDES / BEBIDAS / DRINKS

2 copes de vi de la casa / 2 copas de vino / 2 glasses house wine

1/2 aigua mineral / 1/2 agua mineral / 1/2 mineral water

refresc / refresco / soda

* Preus per persona
* Precios por persona
* Prices per person

XÀTIVA
L'ARROSSERIA

XÀTIVA
L'ARROSSERIA



MENÚ DEGUSTACIÓ 'ELS BORJA'
MENÚ DEGUSTACIÓN 'LOS BORGIA'
BORGIA'S DEGUSTATION MENU

IVA INCLÒS
 IVA INCLUIDO
 VAT INCLUDED

* Taula Completa. Mínim 2 i màxim 8 persones. Vàlid tots els dies i nits excepte migdies de dissabtes, diumenges i festius.
 * Mesa Completa. Mínimo 2 y máximo 8 personas. Válido todos los días, excepto mediodías de sábados, domingos y festivos.
 * Full Table. Minimum 2 & maximum 8 people. Valid every day except noon saturday, sunday & holidays.

PER COMENÇAR... / PARA EMPEZAR... / TO BEGIN...

Xips de carxofes fregides
 Chips de alcachofas fritas
 Fried artichoke crisps

... SEGUIM AMB... / ...SEGUIMOS CON... / ...CONTINUE WITH...

Carpaccio de poma amb foie
 Carpaccio de manzana con foie
 Apple carpaccio with foie gras (fresh liver)

Xarrup de llimona
 Sorbete de limón
 Lemon sorbet

...'DELIRIUM TREMENS'...

Paella del sr. Parellada amb gambes i rap (tot pelat)
 Paella del sr. Parellada con gambas y rape (todo pelado)
 Mr. Parellada paella with shrimps & monkfish (all peeled)

... COM A COLOFÓ / COMO COLOFÓN / TO END WITH A COLOPHON:

Fricandó amb moixernons de la iaia Andrea
 Fricandó con setas de la abuela Andrea
 Fricandeau of veal with 'moixernons' (mushrooms) a la granny Andrea

POSTRE / DESSERT

Assortiment de trufes
 Surtido de trufas
 Truffles assorted

CELLER i BEGUDA / BODEGA y BEBIDA / CELLAR & DRINK

1 copa de vi blanc o rosat / vino blanco o rosado / white & rosé wine **Libalis (valle Sadacia - La Rioja)**
 +
 1 copa de vi negre criança / vino tinto crianza / red wine vintage **Hacienda Grimon (d.o. ca. La Rioja)**
 +
 1/2 aigua mineral / 1/2 agua mineral / 1/2 mineral water
 r e f r e s c / r e f r e s c o / s o d a

* Preus per persona
 * Precios por persona
 * Prices per person

LES NOSTRES ESPECIALITATS: ARROSSOS I PAELLES
NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS
THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS



PAELLES i ARROSSOS DE PEIX i MARISC

€

IVA INCLÒS
 IVA INCLUIDO
 VAT INCLUDED

Arròs negre amb pèsols, sípia, calamar i cloïsses + all i oli apart
 Arroz negro con guisantes, sepia, calamar y almejas + alioli aparte
 Black rice (king of paella cooked in squid ink) with peas, cuttlefish, squid & clams + garlic & oil sauce

Paella de marisc amb sípia, calamar, escamarlà i gamba
 Paella de marisco con sepia, calamar, cigala y gamba
 Shellfish paella with cuttlefish, squid, norway lobster & shrimp

Paella del sr. Parellada amb gambes i rap (tot pelat)
 Paella del sr. Parellada con gambas y rape (todo pelado)
 Mr. Parellada paella with shrimps & monkfish (all peeled)

Paella de llamàntol
 Paella de bogavante
 Lobster paella

Paella de llagosta
 Paella de langosta
 Spiny lobster paella

Arròs a banda (mariscada + paella d'arròs)
 (1/2 llagosta, llagostins, escamarlans, gambes, musclos, cloïsses i escopinyes) + arròs bomba
 Arroz a banda (mariscada + paella de arroz)
 (1/2 langosta, langostinos, cigalas, gambas, mejillones, almejas y berberechos) + arroz bomba
 Rice a banda (king of paella, the seafood is served separately)
 (1/2 spiny lobster, prawn, norway lobster, shrimps, mussels, clams & cockle) + rice bomba

€

IVA INCLÒS
 IVA INCLUIDO
 VAT INCLUDED



ARROSSOS CALDOSOS

Arròs caldós a la catalana amb costella de porc i verdures
 Arroz caldoso a la catalana con costilla de cerdo y verduras
 Catalan rice broth with the pork ribs & vegetables

Arròs caldós del 'senyoret' amb escamarlà, gamba, sípia i calamar (tot pelat)
 Arroz caldoso del 'señorito' (paella de pescado y marisco pelado sin espinas)
 con cigala, gamba, sepia y calamar
 'Gentleman's' rice broth (fish & seafood paella with all bones & shells removed)
 with norway lobster, cuttlefish, shrimps & squid

Caldereta d'arròs amb llamàntol
 Caldereta de arroz con bogavante
 Lobster caldereta (stewed lobster casserole)

Caldereta d'arròs amb llagosta
 Caldereta de arroz con langosta
 Spiny lobster caldereta (steweb spiny lobster)

* Preus per persona o ració
 * Precios por persona o ración
 * Prices per person or portion

IVA INCLÒS / INCLUIDO / VAT INCLUDED

XÀTIVA
 L'ARROSSERIA

LES NOSTRES ESPECIALITATS: ARROSSOS I PAELLES NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS

ARROSSOS INDIVIDUALS

MÍNIM 2 PERSONES de 14.00 a 15.30 h.
els migdies de dissabtes, diumenges i festius

MÍNIMO 2 PERSONAS de 14.00 a 15.30 h.
los mediodías de sábados, domingos y festivos

MINIM 2 PERSON served al lunch-time
(2 -3.30 p.m) on weekends & holidays



ARROSSOS i PAELLES MIXTES

Elaborats amb arròs bomba (d.o. Delta de l'Ebre)




Si ho desitja a l'estil 'Cullereta' (a la Paella amb cullera de fusta)


Si lo desea directamente de la Paella con cuchara de madera


If you wish to eat the Paella with wooden spoon


€


IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

 **Paella 'esbarzer de Tajo' amb botifarra negra i espinacs**
Paella 'zarza de Tajo' con butifarra negra y espinacas
'Bramble Tajo' paella with black sausage & spinachs

 **Paella de 'mar i muntanya' (amb carn i marisc)**
Paella de 'mar y montaña' (con carne y marisco)
'Sea & mountain' paella (with meat & seafood)


 **Paella de coliflor i bacallà**
Paella de coliflor y bacalao
Cauliflower & cod paella


 **Paella de bacallà amb cargols**
Paella de bacalao con caracoles
Cod paella with snails


 **Paella de pop i carxofes**
Paella de pulpo y alcachofas
Octopus & artichokes paella



PAELLES DE FIDEUS

 **Fideuà amb gambes, cloïsses, sípia i calamar + all i oli apart**
Fideuà con gambas, almejas, sepia y calamar + alioli aparte
Noodles paella with prawn, cuttlefish, squid & clams + garlic & oil sauce

 **Fideuà negra amb gambes, cloïsses, sípia i calamar + all i oli apart**
Fideuà negra con gambas, almejas, sepia y calamar + alioli aparte
Black noodles paella (cooked in squid ink) with prawn, cuttlefish, squid & clams + garlic & oil sauce

 **Fideuà amb foie**
Fideuà con foie
Noodles paella with foie gras (fresh Liver)

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED


LES NOSTRES ESPECIALITATS: ARROSSOS I PAELLES NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS





ARROSSOS INTERNACIONALS

€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED


 **Pulav (arròs basmàtic, pollastre, ou dur i ceba)**
Pulav (arròs basmàtic, pollo, huevo duro y cebolla)
Pulav (basmati rice, chicken, hard-boiled egg & onion)

 **Biryani (arròs basmàtic, xai, vedella i gingebre)**
Biryani (arròs basmàtic, cordero, ternera y gengibre)
Biryani (basmati rice, lamb, veal & ginger)


 **Arròs oriental (arròs basmàtic, okras -hortalissa- i orenga)**
Arroz oriental (arroz basmàtic, okras -hortaliza- y orégano)
Oriental rice (basmati rice, okras -vegetable- & oregano)

¡NOVETAT!




 **Melòs de pollastre i curry (arròs bomba, curry i pollastre)**
Meloso de pollo y curry (arroz bomba, curry y pollo)
Creamy chicken curry (bomba rice, curry & chicken)

¡NOVETAT!

 **Arròs grec amb seitons i alfàbrega (arròs bomba)**
Arroz griego con boquerones y albahaca (arroz bomba)
Greek rice with anchovies & basil (bomba rice)

¡NOVETAT!

PROPOSTES DE LA CASA

 **Paella o Arròs al gust (especial per celíacs)**
Paella o Arroz al gusto (especial para celíacos)
Paella or Rice to taste (gluten-free)

¡NOVETAT!

=



*a continuació...els nostres menús de carta...
a continuación...nuestros menús de carta...
then...our menus for à la carte...*