

## MÁS DE 25 VARIETADES DE ARROCES

OVER 25 VARIETIES OF RICE

El cereal más consumido y presente en todas las culturas del mundo y con infinitas combinaciones.  
*The cereal most commonly consumed and present in all world cultures and with infinite combinations.*

## PAELLAS INDIVIDUALES

INDIVIDUAL PAELLAS

Mínimo 2 personas de 14 a 15.30 horas los mediodías de fines de semana y festivos por motivos operativos (consulte con el encargado).  
*Minimum 2 people 14 to 15.30 at noon weekends & holidays for operating reasons (check with manager).*

## DIRECTAMENTE DE LA PAELLA

DIRECTLY FROM THE PAELLA

Al estilo 'cullereta'. Pida su cuchara de madera y deguste directamente el arroz en la paella al estilo tradicional valenciano.  
*Style 'cullereta'. Order your wooden spoon & taste directly the traditional valencian rice in the paella.*

## PLATOS PARA LLEVAR

TAKE AWAY

Solicite el listado de productos. En 30 minutos puede hacer el pedido y venir a recogerlo a nuestro establecimiento.  
*Request the list of products. In 30 minutes you can order and pick up in our establishment.*

## MENUS ESPECIALES PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES

SPECIAL MENUS FOR GROUPS & CELEBRATIONS

Salas reservadas de 10 hasta 60 personas o todo el restaurante hasta un máximo de 120 personas.  
*Rooms reserved for 10-60 people or the entire restaurant for up to 120 people.*



### LES CORTS

C/ Bordeus, 35  
Teléfono + 34 637 858 894 - 93 322 65 31  
Horario 13:00 - 16:00 (16.30 fines de semana y festivos) / 19:30 - 00:00

### GRÀCIA

C/ Torrent d'en Vidalet, 26  
Teléfono + 34 670 811 767 - 93 284 85 02  
Horario 13:00 - 16:00 (16.30 fines de semana y festivos) / 19:30 - 00:00



**PARA PICAR**  
TO BE SHARED



€

1/2

**RACIÓN**  
PORTION

**1 NUESTRO PAN CON TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y SAL**

*Our bread with tomato, virgin olive oil & salt*



**3 LOS DADOS DE BRAVAS DE 'GALINDO'**

*'Galindo' dice bravas (fried potatoes in spicy sauce)*



**1 3 7 CROQUETAS CASERAS DE POLLO O DE SETAS (4 UD.)**

*solo setas  
only boletus*

*Home-made chicken or boletus (4 pcs.) croquettes*



**4 BOQUERONES CON CEBOLLA TIERNA, ACEITUNAS NEGRAS EN SU ACEITE DE OLIVA**

*European anchovies with spring onion, black olives in your olive oil*

4 un.

6 un.



**4 ANILLAS DE CALAMARES A LA ANDALUZA \***

*Squid rings Andalusian*



**1 4 CAZÓN ADOBADO EN FRITURA MALAGUEÑA \***

*Marinated tope shark in Malaga frying*



**1 14 MEJILLONES A LA MARINERA**

*Mussels à la mariniera*



**4 8 CAPRICHOS DE BACALAO EN TEMPURA \***

*saba/sauce  
romesco*

*Cod caprice tempura*



**4 ANCHOAS DE L'ESCALA 'EL XILLU' SOBRE LECHO DE TOMATE**

*L' Escala anchovies 'el xillu' on a bed of tomato*

4 un.

6 un.



**JAMÓN DE BELLOTA (D.O. Extremadura)**

*Acorn - fed iberian ham (D.O. Extremadura)*



**CHIPS DE ALCACHOFAS ECOLÓGICAS DEL 'BAIX LLOBREGAT' CON SAL MALDON - SÓLO TEMPORADA-**

*Fried organic artichoke crips 'Baix Llobregat' with maldon salt - only season -*



 CELIACO / CELIAC

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 ECOLÓGICO / ORGANIC

 INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA / PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

 SIN LACTOSA  
WITHOUT LACTOSE

**AVISO DE ALÉRGENOS: TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS DECLARADOS EN EL NUEVO REGLAMENTO 1169/2011 DE LA UE. SI PADECE INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, HÁGANOSLO SABER Y LE DAREMOS UNA ALTERNATIVA.**

**ALLERGEN WARNING: all our dishes may contain traces of allergens declared in the new Regulation 1169/2011 of the EU.**

*If you have a food intolerance, let us know and we will give you an alternative.*

\* Toda nuestra fritura está hecha con harina de garbanzos (apta para celíacos) / *All our frying is made with chickpea flour (suitable for coeliacs)*

**(IVA incluido)** (VAT included)

Servicio de mesa, pan y entretenimientos 1,50 € Table service, bread & entertainment  
PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION

## ENTRANTES FRÍOS

### COLD STARTERS



€

#### ESCALIBADA (VERDURAS AHUMADAS A LA PARRILLA) ECOLÓGICAS

*Aubergine (smoked roasted vegetables) organic*



7 8 **CREMA FRÍA DE PUERROS CON VIRUTAS DE FOIE (PRIMAVERA-VERANO)**

*Cold cream of leek soup with foie gras (spring-summer)*

3 9 **ENSALADA VARIADA 'XÁTIVA' CON TACO DE BONITO**

*Assorted salad 'Xativa' with bonito tuna cube*

*sin bonito  
without tuna*



4 **ENSALADA DE TOMATE PELADO CON MOJAMA Y AJO**

*Peeled tomato salad with dried salted tuna & garlic*



4 **'ESGARRAET' (ENSALADA DE PIMIENTO ECOLÓGICO Y BACALAO) + MOJAMA**

*'Esgarraet' (organic pepper & salt cod salad) + dried salted tuna*



## ENTRANTES CALIENTES

### HOT STARTERS



€

1 8 **TEMPURA DE VERDURAS ECOLÓGICAS CON SALSA DE ROMESCO \***  
*Organic vegetables tempura with romesco sauce (catalan sauce with chilli)*



7 8 **CREMA FRÍA DE PUERROS CON VIRUTAS DE FOIE (OTOÑO-INVIerno)**  
*Cold cream of leek soup with foie gras (autum-winter)*

1 2 **CALAMARCITOS CON PUERROS, TOMATE Y CEBOLLA CONFITADA**  
4 9 *'Baby' squids with leeks, tomato & onion confit*

3 **'TRINXAT' DE HUEVO FRITO, PATATA PAJA Y GAMBAS AL AJILLO**  
*'Trinxat' whit fried egg, straw potatoes & shrimps in garlic sauce*



(IVA incluido) (VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION

## SUGERENCIAS DE TEMPORADA

### SEASONAL SUGGESTIONS



€

1 3 4 **ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS, BONITO Y HUEVO DURO**

*Salad of roasted peppers, bonito and hard boiled egg*

1 3 6 **SOPA CALIENTE DE CEBOLLA Y HUEVO GRATINADA CON QUESO**

7 9 *Hot soup of onion and egg gratin with cheese*

**CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA CON OLIVADA Y ALGA NORI**

*Organic pumpkin cream with olivada and nori seaweed*

  
*sin pan/without bread*



1 3 **CALÇOTS (CEBOLLAS TIERNAS ASADAS) REBOZADOS CON SALSA DE ROMESCO**

6 8 *Calçots (roasted onions) battered with romesco sauce*



## PESCADO

### FISH



€

4 9 **BACALAO A LA PLANCHA CON VERDURAS ECOLÓGICAS A LA BRASA**

*Grilled salt cod with charcoal-grilled organic vegetables*



4 9 **DORADA A LA SAL O AL HORNO**

*Gilthead bream in salt or oven-baked*

1 8  
*con / with  
romesco*



1 2 4 **RAPE EN SUQUET CON ALMEJAS Y GAMBAS**

8 9 14 *Angler fish with clam & shrimps Suquet (stew)*

## CARNE

### MEAT



€

6 7 **SECRETO DE IBÉRICO CON PATATA ENMASCARADA Y SALSA DE SOJA Y MOSTAZA AGRIDULCE**

9 10 *Secret of Iberian pork with potato masked and soy sauce & sour mustard*



6 9 **CONFIT DE PATO CON MANZANA Y TORTILLA DE PATATA**

*Duck confit with apple and spanish potato omelette*



**ENTRECOT DE TERNERA FINAS HIERBAS O PLANCHA CON 3 GUARNICIONES  
(PATATA A LO POBRE, VERDURITAS A LA PARRILLA O ARROZ BASMATI SALTEADO)**

*Veal entrecôte fine herbs or shallow-fried with 3 garnish  
(fried potatoes, grilled vegetables or basmati rice sautéed)*



**(IVA incluido)** (VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION

# DE NOCHE

AT NIGHT



€

4 6 **ARROZ CREMOSO (RISOTTO) DE BACALAO**  
7 9 *Creamy rice (risotto) cod*



1 3 10 **BISTEC TÁRTARO 'CORTADO A MANO' AL ARMAGNAC**  
*'Hand-cut' armagnac steak tartare*

pa sin gluten  
gluten-free bread

## • NUESTRAS TAPAS DE NOCHE •

OUR TAPAS NIGHT



✘	<b>NUESTRO PAN CON TOMATE, ACEITE Y SAL</b> <i>Our bread with tomato, virgin oil &amp; salt</i>	1	
✘	<b>BOQUERONES EN VINAGRE CON ACEITE Y BALSÁMICO</b> <i>Anchovies in virgin oil &amp; balsamic</i>	4	
✘	<b>CROQUETAS CASERAS DE POLLO O BOLETUS</b> <i>Home-made chicken or boletus croquettes</i>	1 3 7 <i>solo setas only boletus</i>	 <i>pollo chicken</i> <i>boletus</i>
✘	<b>LOS DADOS DE BRAVAS DE 'GALINDO'</b> <i>'Galindo' dice bravas (fried potatoes in spicy sauce)</i>	3	
✘	<b>BONITO CON CEBOLLA DE FIGUERES Y OLIVAS</b> <i>Bonito tuna with Figueres onion &amp; olives</i>	4	
✘	<b>MOJAMA CON ALMENDRAS</b> <i>Dried salted tuna with almond</i>	4 8	
✘	<b>HUEVOS ROTOS CON JABUGO</b> <i>Fried &amp; scrambled eggs with jabugo ham</i>	3	
✘	<b>ANCHOAS DE L'ESCALA 'EL XILLU' SOBRE LECHO DE TOMATE</b> <i>L' Escala anchovies 'el Xillu' on a bed of tomato</i>	4	
✘	<b>ANILLAS DE CALAMARES A LA ANDALUZA</b> * <i>Squid rings Andalusian</i>	4	
✘	<b>CAZÓN ADOBADO EN FRITURA MALAGUEÑA</b> * <i>Marinated tope shark in Malaga frying</i>	1 4	
✘	<b>GAMBAS AL AJILLO</b> <i>Shrimps in garlic sauce</i>	2	
✘	<b>CAPRICHOS DE BACALAO EN TEMPURA</b> * <i>Cod caprice tempura</i>	4 8 <i>salsa / sauce romesco</i>	
✘	<b>PLATILLO DE JABUGO</b> <i>Stewed iberian jabugo ham</i>		

\* Toda nuestra fritura está hecha con harina de garbanzos (apta para celiacos) / All our frying is made with chickpea flour (suitable for coeliacs)

(IVA incluido) (VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



## NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS

### THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS



PAELLAS INDIVIDUALES ELABORADAS CON ARROZ BOMBA RIUET 'PRODUCTO ARTESANO' (DO VALÈNCIA - PARC NATURAL DEL MARJAL DE PEGÓ-OLIVA)  
 COCINADAS EN UN 30% CON CALDO DE AGUA DE MAR CON PROPIEDADES SALUDABLES Y AUTÉNTICAMENTE MARINERAS  
 INDIVIDUAL PAELLAS PREPARED WITH RIUET 'BOMBA' RICE 'CRAFTSMAN PRODUCT' (DO VALÈNCIA - PARC NATURAL DEL MARJAL DE PEGÓ-OLIVA)  
 30% COOKED BROTH SEAWATER WITH HEALTH CLAIMS & TRULY À LA MARINIÈRE



## PAELLAS Y ARROCES DE LA HUERTA (VEGETARIANAS)



### PAELLAS & RICE FROM THE ORCHARD (VEGETARIAN)

€

- 9 **PAELLA DE VERDURAS ECOLÓGICAS DE LA HUERTA VALENCIANA**  
*Valencian organic vegetables garden paella*
- 9 **"PAELLA" DE CEBOLLA ECOLÓGICA CAMELIZADA -MELOSA-**  
*Caramelised organic onion "paella" -creamy rice-*



## PAELLAS Y ARROCES DE CARNE



### MEAT RICE & PAELLA

€

- 9 **PAELLA VALENCIANA (CONEJO, POLLO Y VERDURAS ECOLÓGICAS CON GARROFÓN)**  
*Valencian paella (chicken, rabbit & organic vegetables with 'garrofó' = valencian typical bean)*
- 9 **ARROZ 'PASEADO' A LA CAZUELA Y AL HORNO (GARBANZOS, OREJA DE IBÉRICO -OTOÑO-INVIERNO- O TOMATE Y PATATA -PRIMAVERA-VERANO-, Y MORCILLA DE CEBOLLA)**  
*Oven-baked to the casserole of 'walked' rice (chickpeas & pig's ear -autum-winter-, or tomato & potatoe -spring-summer-, & blood sausage cooked with onions)*



ORIGINAL DE XÀTIVA: APARECE EN EL LIBRO DE COCH DE 1520. OBRA MAESTRA DE LA GASTRONOMIA EUROPEA.  
 XÀTIVA ORIGINAL: APPEARS IN THE COCH BOOK OF 1520. MASTERPIECE OF EUROPEAN CUISINE.

## ARROCES MELOSOS



### CREAMY RICE

€

- 1 6 **ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO CON VERDURAS ECOLÓGICAS**  
8 9 *Creamy rice with bull tail with organic vegetables*
- 4 9 **ARROZ MELOSO DE HABITAS, JAMÓN IBÉRICO Y CALAMAR**  
*Creamy rice with 'baby' broad beans, iberian jabugo ham and squid*
- 9 **ARROZ A LA CATALANA (BUTIFARRA, VERDURAS ECOLÓGICAS Y SETAS) -sólo temporada de setas-**  
*Catalan rice (large catalan pork sausage, organic vegetables & mushrooms) -only mushroom season-*



(IVA incluido) (VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



## NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS

### THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS

#### ARROCES CALDOSOS

##### RICE BROTH



€

- 2 4 **ARROZ CALDOSO DEL 'SEÑORITO' -TODO PELADO-**  
 9 14 **(CIGALA, GAMBA, SEPIA Y CALAMAR)**  
*'Gentelman's' rice broth -fish & seafood with all bones & shells removed-  
 (norway lobster, cuttlefish, shrimp & squid)*



- 2 4 **CALDERETA DE ARROZ CON BOGAVANTE** - **MÍNIMO 2 PERSONAS** -  
 9 14 *Lobster caldereta (stewed lobster casserole)* - *minimum 2 people* -



#### PAELLAS Y ARROCES DE PESCADO Y MARISCO

##### SHELLFISH & FISH PAELLAS & RICE



€

- 2 4 **ARROZ NEGRO (GUISANTES, SEPIA, CALAMAR Y ALMEJAS) (CON ALIOLI)** 3  
 9 14 *Black rice -king of paella cooked in squid ink- (peas, cuttlefish, squid & clams) (with garlic & oil sauce)*



- 2 4 **PAELLA DE MARISCO (SEPIA, CALAMAR, CIGALA Y GAMBA)**  
 9 14 *Shellfish paella (cuttlefish, squid, norway lobster & shrimp)*




- 2 4 **PAELLA DEL SR. PARELLADA (GAMBAS Y RAPE) -TODO PELADO-**  
 9 14 *Mr. Parellada paella (shrimps & monkfish) -all peeled-*



- 2 4 **PAELLA DE BOGAVANTE** - **MÍNIMO 2 PERSONAS** -  
 9 14 *Lobster Paella* - *minimum 2 people* -



#### **ARROZ ABANDA 'LO MEJOR DE NUESTRA CASA': MARISCADA O PESCADO Y ARROZ, A PARTE, COCINADO CON SU CALDO**

*pescado / fish*   
*marisco / shellfish*

**A banda de marisco: 1/2 bogavante, langostinos, cigalas, gambas, mejillones,  
almejas y berberechos plancha**

**- MÍNIMO 2 PERSONAS -**  
*- minimum 2 people -*

**A banda de pescado: dorada, gambas y cigalas**

**+ Paella de arroz (elaborado con el caldo de pescado o marisco)**

*'Arroz a banda', kind of paella, 'The best of our house'*

*Seafood platter or fish & rice, besides, cooked with broth*

*Shellfish 'A banda': grilled 1/2 lobster, prawns, norway lobster, shrimps, mussels, clams & cockles.*

*Fish 'A banda': gilthead, shrimps & norway lobster*

**+ served separately Paella with rice bomba (made with seafood broth)**

**(IVA incluido)**

*(VAT included)*

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



## NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS

THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS

### ARROCES Y PAELLAS MIXTAS

#### MIXED RICE & PAELLA



€

2 4 **PAELLA DE BACALAO CON CARACOLES**

9 14 *Cod paella with snails*



2 4 **PAELLA DE 'MAR Y MONTAÑA' (CON CARNE Y MARISCO)**

9 14 *'Sea & mountain' paella (with meat & shellfish)*



### PAELLAS CON FIDEOS

#### NOODLES WITH PAELLAS



€

1 2 4 **FIDEUÀ ('ROSSEJAT' DE FIDEOS FRITOS DE CABELLO DE ÁNGEL Nº0 COCIDOS CON EL CALDO DE PESCADO)**

9 14 **(GAMBAS, ALMEJAS, SEPIA Y CALAMAR) (CON ALIOLI) 3**

*Fideuà (Fried noodles rossejat of angel hair pasta nº0 -cooked in fish broth-)  
(shrimps, clams, cuttlefish & squid) (with garlic & oil sauce)*

1 2 4 **FIDEUÀ NEGRA ('ROSSEJAT' DE FIDEOS FRITOS DE CABELLO DE ÁNGEL Nº0 COCIDOS CON EL CALDO DE PESCADO)**

9 14 **(GAMBAS, ALMEJAS, SEPIA Y CALAMAR) (CON ALIOLI) 3**

*Black fideuà (Fried noodles rossejat of angel hair pasta nº0 -cooked in fish broth-)  
(shrimps, clams, cuttlefish & squid) (with garlic & oil sauce)*

### ARROCES INTERNACIONALES

#### INTERNATIONAL RICE



€

3 9 **ARROZ A LA CUBANA (SALSA DE TOMATE, PANCETA, HUEVO FRITO Y PLÁTANO MADURO)**

*Cuban rice (tomato sauce, bacon, fried egg & plantain)*



1 3 9 **PULAV (ARROZ BASMATI, POLLO, HUEVO DURO Y CEBOLLA)**

*Pulav (basmati rice, chicken, hard-boiled egg & onion)*

(IVA incluido)

(VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION





## NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS

### THE HOUSE SPECIAL: RICE & PAELLAS

#### PAELLAS Y ARROCES DE TEMPORADA



€

#### SEASONAL PAELLA & RICE

2 4 **PAELLA DE GAMBAS, CALAMAR Y CIGALA CON PLACTON MARINO**

9 14 *Prawn paella, squid & Norway lobster with marine plankton*



2 4 **ARROZ CON CHIPIRONES Y ALCACHOFAS**

9 14 *Rice with squid & artichokes*



2 4 9 **PAELLA DE CALÇOTS (CEBOLLAS TIERNAS ASADAS) Y GAMBAS**

*Calçots Paella (roasted onions) & prawns*



3 9 **ARROZ CON COSTRA DE TERNERA, MAGRO, POLLO, CHORIZO, PIÑONES, MORCILLA, GARBANZOS Y HUEVO**

*Rice with veal crust, lean, chicken, sausage, pine nuts, blood sausage, chickpeas & egg*

- (MÍNIMO 2 PERSONAS) -

- (minimum 2 persons) -



6 9 **ARROZ MELOSO DE GARBANZOS Y PATO EN CONFIT**

*Creamy rice with chickpeas & duck confit*



#### SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCE

1 · Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas. Cereals that contain gluten & products thereof: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains.

2 · Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans & products thereof.

3 · Huevos y productos a base de huevo / Eggs & products thereof.

4 · Pescado y productos a base de pescado / Fish & products thereof.

5 · Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts & peanut-based products.

6 · Soja y productos a base de soja / Soybeans & products thereof.

7 · Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk & products thereof (including lactose).

8 · Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, panacas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados / Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, panacas, Brazil nuts, pistachio, walnuts or macadamia nuts Australia & derivatives.

9 · Apio y productos derivados / Celery and products thereof.

10 · Mostaza y productos derivados / Mustard & products thereof.

11 · Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and grain-based products sesame.

12 · Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg ó 10 mg / l expresado como SO<sub>2</sub>. Sulphur dioxide & sulphites at concentrations than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>.

13 · Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin & lupine-based products.

14 · Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs & products based on molluscs.

(IVA incluido)

(VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



**MENU DE LA TIA 'NIEVECITAS'**  
(TODOS LOS DÍAS Y NOCHES, EXCEPTO LOS  
MEDIODÍAS DE SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS)

'NIEVECITAS' AUNT MAIN MENU (EVERY DAY & NIGHT,  
EXCEPT NOONS OF SATURDAY, SUNDAY, & HOLIDAY)

\* MIN. 2 PAX. - MAX. 8 PAX.

**PRIMER PLATO** *Starter*

- |   |   |                              |
|---|---|------------------------------|
| 3 9   | <b>ENSALADA VARIADA XÀTIVA</b><br><i>'Xàtiva' mixed salad</i>                                 |                              |
|   | <i>o / or</i>   |                              |
| 1 3 7<br><i>solo setas<br/>only mushrooms</i> | <b>DÚO DE CROQUETAS DE POLLO Y SETAS</b><br><i>Duet of chicken &amp; mushrooms croquettes</i> | <br><i>pollo<br/>chicken</i> |
|   | <i>o / or</i>   |                              |
| 1 14  | <b>MEJILLONES A LA MARINERA</b><br><i>Mussels à la mariniera</i>                              |                              |

**SEGUNDO PLATO** *Main course*

- |       |  |  |
|-------|--|--|
| 1 3 9 | <b>PULAV (ARROZ BASMATI, POLLO, HUEVO DURO Y CEBOLLA)</b><br><i>Pulav (basmati rice, chicken, hard-boiled egg &amp; onion)</i> |  |
|       | <i>o / or</i>  |  |
| 9     | <b>PAELLA DE VERDURAS ECOLÓGICAS DE LA HUERTA VALENCIANA</b><br><i>Valencian organic vegetables garden paella</i>              |  |
|       | <i>o / or</i>  |  |
| 7 9   | <b>ARROZ 'CAPRESE' (TOMATE, ALBAHACA Y MOZZARELLA)</b><br><i>'Caprese' rice (with tomato, basil &amp; mozzarella)</i>          |  |

**POSTRE** *Dessert*

- |  |           |   |       |
|--|-----------|---|-------|
| <b>NARANJAS CON CANELA</b><br><i>Oranges with cinnamon</i> | <b>O</b>  | <b>TARTA CASERA DE CHOCOLATE</b><br><i>Home-made chocolate cake</i> | 1 3 7 |
|  | <i>or</i> |   |       |
|  |           |   |       |

**BEBIDA** *Drink*

- |   |           |                                      |  |    |
|---|-----------|--------------------------------------|--|----|
| <b>1/2 AGUA MINERAL</b><br><i>1/2 Mineral water</i> | <b>O</b>  | <b>REFRESCO</b><br><i>Soft drink</i> | <b>O 2 COPAS DE VINO DE LA CASA</b><br><i>* crianza suplemento 2€<br/>2 glasses house wine</i> | 12 |
|   | <i>or</i> |                                      | <i>* vintage extra 2 €</i>   |    |

(IVA incluido)

(VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



## MENU FAMILIA 'BARAJAS'

### 'BARAJAS' FAMILY MAIN MENU

\* MIN. 2 PAX. - MAX. 8 PAX.

#### PRIMER PLATO *Starter*

4 **ENSALADA DE TOMATE PELADO CON MOJAMA Y AJO**  
*Peeled tomato salad with dried salted tuna & garlic*



o / or

1 2 **CALAMARCITOS CON PUERROS, TOMATE Y CEBOLLA CONFITADA**  
4 9 *Squid with leeks, tomato & onion confit*

o / or

1 8 **TEMPURA DE VERDURAS ECOLÓGICAS CON SALSA DE ROMESCO**  
*Organic vegetable tempura with romesco sauce*



#### SEGUNDO PLATO *Main course*

2 4 **PAELLA DE MARISCO (SEPIA, CALAMAR, CIGALA Y GAMBA)**  
9 14 *Shellfish paella (cuttlefish, shrimp, norway lobster & squid)*



o / or

9 **PAELLA VALENCIANA (CONEJO, POLLO Y VERDURAS ECOLÓGICAS CON GARROFÓN)**  
*Valencian paella (chicken, rabbit & organic vegetables with 'garrofó' = valencian typical bean)*



o / or

1 2 4 **FIDEUÀ (GAMBAS, SEPIA Y CALAMAR)**  
9 14 *Fideuà -noodles paella- (shrimps, cuttlefish, squid & clams)*

#### POSTRE *Dessert*

1 3 7 **TARTA CASERA DE CHOCOLATE**  
*Home-made chocolate cake*

O  
or

**CREMA CATALANA**  
*Catalan custard*

3 7

#### BEBIDA *Drink*

**1/2 AGUA MINERAL**  
*1/2 Mineral water*

O  
or

**REFRESCO**  
*Soft drink*

O  
or

**2 COPAS DE VINO DE LA CASA**  
*\* crianza suplemento 2€  
2 glasses house wine  
\* vintage extra 2 €*

12

(IVA incluido)

(VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



## MENU DE RIBERA 'LO MEJOR DE NUESTRA CASA'

'THE BEST OF OUR HOUSE' RIBERA'S MAIN MENU

\* MIN. 2 PAX. - MAX. 8 PAX.

### PRIMER PLATO *Starter*

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 4 | <b>ANILLAS DE CALAMARES A LA ANDALUZA</b><br><i>Squid rings Andalusian</i><br>o / or   | X |
| 4 | <b>'ESGARRAET' (ENSALADA DE PIMIENTO ECOLÓGICO Y BACALAO) + MOJAMA</b><br><i>'Esgarraet' (organic pepper &amp; salt cod salad) + dried salted tuna</i><br>o / or | X |
| 3 | <b>'TRINXAT' DE HUEVO FRITO, PATATA PAJA Y GAMBAS AL AJILLO</b><br><i>'Trinxat' whit fried egg, straw potatoes &amp; shrimps in garlic sauce</i>                 | X |

### SEGUNDO PLATO *Main course*

- |             |  |   |
|-------------|--|---|
| 9           | <b>ARROZ 'PASEADO' A LA CAZUELA Y AL HORNO (GARBANZOS, OREJA DE IBÉRICO -OTOÑO-INVIERNO- O TOMATE Y PATATA -PRIMAVERA-VERANO-, Y MORCILLA DE CEBOLLA)</b><br><i>Oven-baked to the casserole of 'walked' rice (chickpeas &amp; pig's ear -autum-winter-, or tomato &amp; potatoe -spring-summer-, &amp; blood sausage cooked with onions)</i><br>o / or | X |
| 2 4<br>9 14 | <b>PAELLA DEL SR. PARELLADA (GAMBAS Y RAPE) -TODO PELADO-</b><br><i>Mr. Parellada paella (shrimps &amp; monkfish) -all peeled-</i><br>o / or   | X |
| 2 4<br>9 14 | <b>ARROZ CALDOSO DEL 'SEÑORITO' -TODO PELADO- (CIGALA, GAMBA, SEPIA Y CALAMAR)</b><br><i>'Gentelman's' rice broth -fish &amp; seafood with all bones &amp; shells removed- (norway lobster, cuttlefish, shrimp &amp; squid)</i>  | X |

### POSTRE *Dessert*

- |       |   |         |   |       |
|-------|---|---------|---|-------|
| 1 3 7 | <b>TIRAMISÚ DE LA CASA</b><br><i>House tiramisú</i> | O<br>or | <b>CRÊPE DE VAINILLA Y CHOCOLATE</b><br><i>Crêpe with vanilla &amp; chocolate</i> | 1 3 7 |
|-------|---|---------|---|-------|

### BEBIDA *Drink*

- |     |   |         |                   |         |  |    |
|-----|---|---------|-------------------|---------|--|----|
| 1/2 | <b>AGUA MINERAL</b><br><i>Mineral water</i> | O<br>or | REFRESCO          | O<br>or | 2 COPAS DE VINO DE LA CASA   | 12 |
|     |   |         | <i>Soft drink</i> |         | * crianza suplemento 2€<br>2 glasses house wine<br>* vintage extra 2 € |    |

(IVA incluido)

(VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION



## MENU INFANTIL 'LA COSTERA'

'LA COSTERA' CHILDREN MAIN MENU  
NIÑOS HASTA 12 AÑOS / ONLY CHILDREN UP TO 12 YEARS OF AGE

### PLATOS Courses

1 3 7	<b>CROQUETAS CASERAS DE POLLO (4 UD.)</b> <i>Home-made chicken croquettes (4 pcs.)</i> y - & / o - or	
1 7	<b>MACARRONES CON PELOTAS DE CARNE PICADA Y TOMATE</b> <i>Macaroni with minced meat balls &amp; tomato</i> y - & / o - or	
1	<b>COCA TOSTADA CON JAMÓN DE BELLOTA</b> <i>Toasted flatbread with acorn-fed iberian ham</i> y - & / o - or	 pan sin gluten gluten-free bread
1 3 6	<b>LÁGRIMAS CASERAS DE POLLO EMPANADAS</b> <i>Home-made breaded chicken tears</i> y - & / o - or	
1 7	<b>HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y PATATAS FRITAS</b> <i>Beef hamburger with cheese &amp; chips</i> y - & / o - or	 sin pan without bread
9	<b>PAELLA DE POLLO</b> <i>Chicken paella</i>	- 20 MINUTOS ESPERA - - 20 minuts waiting - 

### POSTRE Dessert

<b>FRUTA DE TEMPORADA</b> <i>Season's fruit</i>	O	<b>TARTA CASERA DE CHOCOLATE</b> <i>Home-made chocolate cake</i>
	or	

### BEBIDA Drink

<b>1/2 AGUA MINERAL</b> <i>1/2 Mineral water</i>	O	<b>REFRESCO</b> <i>Soft drink</i>
	or	

**1 PLATO + POSTRE + BEBIDA**  
*1 dish + dessert + drink*

**2 PLATOS + POSTRE + BEBIDA**  
*2 dishes + dessert + drink*

(IVA incluido)

(VAT included)

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION