

XÀTIVA

L'ARROSSERIA

14 ANYS AMB TU

Per endur a la seva casa o empresa.
Encàrrecs amb 30 minuts d'antelació.

LES CORTS (34) 93 322 65 31

GRÀCIA (34) 93 284 85 02

HORARI RECOLLIDA

Entre setmana de **13.15 a 16h i de 20.30 a 00.00h.**

Diumenges i festius de **13.15 a 14.15h i de 15.15 a 16.30h.**

PAELLES I ARROSSOS

€

Pulav (arròs, pollastre, ou dur i ceba)

Arròs cremós (risotto) **de bacallà**

Arròs melós de cua de bou amb verdures

Paella de verdures ecològiques

Arròs 'caprese' amb tomàquet, alfàbrega i mozzarella

Paella valenciana amb conill, pollastre i verdures

Arròs a la catalana amb botifarra

Paella de ceba caramelitzada

Fideuà o Fideuà negra

Fideuada a la cassola amb bolets i ànec amb foie

Arròs melós amb favetes, pernil i calamar

Arròs al forn ó passejat

Paella de bacallà amb cargols

Paella de sardines i pebrots

Arròs negre amb pèsols, sípia, calamar i cloïsses

Paella de marisc amb sípia, calamar, escamarlà i gamba

Arròs caldós del senyoret' amb escamarlà, gamba, sípia, calamar

Paella de rossinyols i pernil ibèric de gla

Paella 'mar i muntanya'

Paella del sr. Parellada amb gambes i rap

Paella de gambot

Arròs abanda de peix (arròs + peix)

Arròs caldós de gambot

Paella de llamàntol

Calderada de llamàntol

Arros abanda de peix (arròs + peix)

Arros abanda de marisc (arròs + mariscada)

Pa artesà

All i oli o salsa de romesco

Avis: Es cobraran 12 euros de paga i senyal en efectiu per cada paella i suport, import que es retonarà a la devolució *1 MES de termini per retornar la Paella

ENTRANTS

€

El nostre pa amb tomàquet artesà

Seitons amb ceba tendra, olives negres i oli

Croquetes casolanes pollastre o bolets

Les braves de Galindo

Escalivada ecològica

Capricis de bacallà en tempura

Amanida variada Xàtiva amb bonitol

Anxoves de l'Escala

Pernil Ibèric de gla

Crema freda de porros amb encenalls de foie

Amanida de tomàquet amb moixama i all

Anelles de calamars a l'andalusa

'Trinxat' d'ou ferrat, patata panaera i gambes a l'all

Tempura de verdures ecològiques amb salsa de romesco

Musclos a la marinera

Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada

Caçó adobat en fritada Malaguenya

'Esgarraet' (amanida de pebrot i bacallà)+ **moixama**

Salmorejo amb remolatxa i oli d'oliva negra

Amanida de salmó i alvocat ecològic

'Empedrat' amb mongeta de Sant Pau

Carpaccio de poma amb foie i reducció de balsàmic

SEGONS PLATS

€

Botifarra de sabors amb fesols de Santa Pau i cansalada

Confit d'ànec amb poma i truita de patata

Entrecot de vedella a les fines herbes o planxa

Bacallà planxa amb verdures ecològiques a la graella

Orada a la sal o al forn

Rap en suquet amb cloïsses i gambes

LES CORTS C/Bordeus, 35
(34) 93 322 65 31
reserves@grupxativa.com

GRACIA C/ Torrent d'en Vidalet, 26
(34) 93 284 85 02
reserves@grupxativa.com

www.grupxativa.com