

**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.)**

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



pollo  
chicken

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

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



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

*Squid rings Andalusian*



**1 14 MEJILLONES A LA MARINERA**

*Mussels à la mariniere*



**4 8 CAPRICHOS DE BACALAO EN TEMPURA**

*Cod caprice tempura*



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

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



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

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



 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)*



*sin / without  
romesco*

- 1 3 6 **SOPA CALIENTE DE CEBOLLA Y HUEVO GRATINADA CON QUESO**  
*Hot soup of onion & egg gratin with cheese*



*sin pan / without bread*

- 1 2 **CALAMARCITOS CON PUERROS, TOMATE Y CEBOLLA CONFITADA**  
*'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



#### ENSALADA DE SALMÓN Y AGUACATE ECOLÓGICO

*Salmon & organic avocado salad*

#### GAZPACHO CON VERDURAS ECOLÓGICAS Y COLA DE GAMBA EN SU ACEITE

*Gazpacho with organic vegetables & shrimp tail in it's oil*



#### 4 'EMPEDRAT' (ENSALADA DE ALUBIAS DE SANTA PAU Y BACALAO)

*'Empedrat' (salad of beans of Santa Pau & cod)*

#### 3 7 ENSALADA CAPRESE CON HUEVOS DE CODORNIZ

*Caprese salad with quail eggs*

## 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



4

#### CONFIT DE PATO CON MANZANA Y TORTILLA DE PATATA

*Duck confit with apple and spanish potato omelette*



#### 10 CHULETÓN DE CERDO IBÉRICO 100% BELLOTA D.O. HUELVA

*100% Iberian T-bone steak D.O. Huelva*



#### ENTRECOT 'MIEL DE TERNERA' DE ANGUS DE NEBRASKA (EE.UU.) CON GUARNICIÓN

*Angus of Nebraska entrecôte with garnished potatoes with garnish*



(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>	
✘	<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



€

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*

**ARROZ MELOSO DE ALITAS DE POLLO Y VERDURAS**   
*Creamy rice with chicken wings & vegetables*

- 2 4 **PAELLA DE SARDINAS Y PIMIENTOS**   
 9 14 *Sardines & peppers Paella*

- 7 9 **ARROZ 'CAPRESE' (TOMATE, ALBAHACA Y MOZZARELLA)**   
*'Caprese' rice (tomato, basil & mozzarella)*

- 9 **ARROZ DE PATO Y GUISANTES**   
*Duck rice & snow peas*

#### 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, alfóncigos, 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** **O** **CREMA CATALANA**  
*Home-made chocolate cake* *or* *Catalan custard* 3 7

#### BEBIDA *Drink*

**1/2 AGUA MINERAL** **O** **REFRESCO** **O** **2 COPAS DE VINO DE LA CASA**  
*1/2 Mineral water* *or* *Soft drink* *or* *\* crianza suplemento 2€*  
*2 glasses house wine* 12  
*\* vintage extra 2 €*

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

### SEGUNDO PLATO *Main course*

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

### POSTRE *Dessert*

- 1 3 7 **TIRAMISÚ DE LA CASA** **O** **CRÊPE DE VAINILLA Y CHOCOLATE** **1 3 7**  
*House tiramisú* *or* *Crêpe with vanilla & chocolate*

### BEBIDA *Drink*

- 1/2 AGUA MINERAL** **O** **REFRESCO** **O** **2 COPAS DE VINO DE LA CASA**  
*1/2 Mineral water* *or* *Soft drink* *or* *\* 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 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><br><i>Home-made chicken croquettes (4 pcs.)</i><br>y - & / o - or                     |  |
| 1 7   | <b>MACARRONES CON PELOTAS DE CARNE PICADA Y TOMATE</b><br><i>Macaroni with minced meat balls &amp; tomato</i><br>y - & / o - or |  |
| 1     | <b>COCA TOSTADA CON JAMÓN DE BELLOTA</b><br><i>Toasted flatbread with acorn-fed iberian ham</i><br>y - & / o - or               | <br>pan sin gluten<br>gluten-free bread            |
| 1 3 6 | <b>LÁGRIMAS CASERAS DE POLLO EMPANADAS</b><br><i>Home-made breaded chicken tears</i><br>y - & / o - or                          |  |
| 1 7   | <b>HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y PATATAS FRITAS</b><br><i>Beef hamburger with cheese &amp; chips</i><br>y - & / o - or     | <br>sin pan<br>without bread                       |
| 9     | <b>PAELLA DE POLLO</b><br><i>Chicken paella</i>   | - 20 MINUTOS ESPERA -<br>- 20 minuts waiting -<br> |

### POSTRE Dessert

- |   |    |       |  |
|---|----|-------|--|
| FRUTA DE TEMPORADA<br><i>Season's fruit</i> | O  | 1 3 7 | TARTA CASERA DE CHOCOLATE<br><i>Home-made chocolate cake</i> |
|   | or |       |  |

### BEBIDA Drink

- |  |    |                               |
|--|----|-------------------------------|
| 1/2 AGUA MINERAL<br><i>1/2 Mineral water</i> | O  | REFRESCO<br><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