



# MENUS DE GRUPOS 2017

Excepto diciembre, festivos y fechas señaladas

## Menú Joanot Martorell

### PRIMER PLATO

Ensalada Xàtiva con espárragos, huevo duro y bonito

o

Mix de verduras eco braseadas

o

Sopa de pescado con picatostes

### SEGUNDO PLATO

Paella de verduras y garbanzos

o

Suprema de dorada al horno con tomates y cebollas perla

o

Carrillera asada en su jugo con gratén de patata

### POSTRE

Tarta Xàtiva

o

Yogurt

o

Fruta fresca

### BEBIDAS

Nuviana blanco (d.o. Valle del Cinca)

Nuviana tinto (d.o. Valle del Cinca)

Agua mineral o refresco, café o infusión

2 € suplemento copa de cava

## Menú Joan Fuster

### PRIMER PLATO

Para picar

Las bravas del Xátiva

+

'Esgarraet' con mojama (ensalada de bacalao y pimientos)

+

Dúo de croquetas, pollo y setas

+

Mejillones a la marinera

### SEGUNDO PLATO

Fideuá con gambas, calamar y alioli

o

Suprema de merluza con ajos tiernos, tomate, cereza y aceite donostiarra

o

Muslitos de pato confitados con frutos del bosque y yuca

### POSTRE

Tarta Xátiva

o

Yogurt

o

Fruta fresca

### BEBIDAS

Fuente seca blanco macabeo-sauvignon blanco (d.o. Utiel-Requena)

Fuente seca tinto bobal-cabernet (d.o. Utiel-Requena)

Agua mineral o refresco, café o infusión

2 € suplemento copa de cava

## Menú Ausiàs March

### PRIMER PLATO

Para picar

Vasito de hummus con pan feo

+

Las bravas del Xàtiva

+

Dúo de croquetas de pollo y setas

+

Calamares a la andaluza con salsa tártara

+

Mejillones a la marinera

### SEGUNDO PLATO

Paella valenciana, pollo, conejo y verduras

o

Arroz a la catalana con setas y verduras

o

Lenguado a la plancha con rúcula y lima

o

Entrecot de ternera con parmentiere y crema de champiñones

### POSTRE

Tarta Xàtiva

o

Yogurt

o

Fruta fresca

### BEBIDAS

Jane Ventura blanco (d.o. Penedés)

Raimat Abadia tinto (d.o. Costers del Segre)

Agua mineral o refresco, café o infusión

2 € suplemento copa de cava

## Menú Javier Mariscal

### PRIMER PLATO

Para picar

Virutas de jamón de bellota

+

Pan de coca con tomate

+

Anchoas de L'Escala con calamata

+

Dúo de calamares a la andaluza y cazón con tártara

+

'Trinxat' de huevos con gulas a la bilbaina

+

Mejillones a la marinera

### SEGUNDO PLATO

Paella de marisco con cigala, gamba, calamar, mejillón y almeja

o

Arroz negro con guisantes, sepia y gambas

o

Lenguado a la plancha con rúcula y lima

o

Solomillo de ternera con trinxat de la Cerdanya y setas

### POSTRE

Tarta Xàtiva

o

Yogurt o fruta fresca

o

Helado artesanal 'delacrem'

### BEBIDAS

Ánima blanco (d.o. Costers del Segre)  
Ramon Bilbao tinto crianza (d.o.ca. La Rioja)  
Agua mineral o refresco, café o infusión  
2 € suplemento copa de cava

## Menú Els Borja

### PRIMER PLATO

Para picar

Virutas de jamón de bellota

+

Pan de coca con tomate

+

Anchoas de L'Escala con escalibada eco

+

'La caja de la fritura': croquetas, calamares, cazón y gambas

+

Cremoso de patata con pulpo braseado y pimentón de la vera

+

Almejas a la marinera

### SEGUNDO PLATO

Paella parellada de marisco todo pelado

o

Caldereta de bogavante

o

Solomillo con foie y setas

o

Rape asado con gambas y su arroz cremoso de coral

### POSTRE

Tarta Xàtiva

o

Yogurt o fruta fresca

o

Helado artesanal 'delacrem'

### BEBIDAS

Atrium chardonnay blanco (d.o. Penedés)

Viña Pomal tinto reserva (d.o.ca. La Rioja)

Agua mineral o refresco, café o infusión

2 € suplemento copa de cava

## Menú Infantil

NIÑOS HASTA LOS 12 AÑOS

### PRIMER PLATO

A escoger

Cazuelita de macarrones con tomate al gratén (con o sin carne)

○

Croquetas caseras de pollo

○

Canelones de la abuela gratinados

### SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo a la milanesa o plancha

○

Merluza a la plancha o a la romana (sin espinas)

○

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

○

Tortilla francesa con ensalada

### POSTRE

Tarta Xàtiva

○

Yogurt

○

Fruta fresca

**AGUA MINERAL O REFRESCO**

# Condiciones Generales de las Reservas

- El menú escogido deberá sernos comunicado con 48 horas de antelación.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús en un mismo grupo.
- Será necesario que nos notifiquen los segundos platos con 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- También se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Se pedirá el 50% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas (En fechas señaladas o reserva de todo el local este importe podrá ser del 75%). Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida o cena. En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L'Arrosseria Xativa se reserva el derecho de no aceptar la reserva. La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidada al finalizar la comida o cena. En caso de no poderse pagar en ese momento, el pago por adelantado deberá ser del 100%.
- Se contabiliza un refresco o agua por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas (2 copas por persona aprox.). Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.



## Opciones Suplementarias

Barra Libre \* (2 horas) + Música enlatada

<b>Combinados normales</b>	15 euros
<b>Combinados premium</b>	25 euros

Música en vivo y en directo \* - 3 horas

<b>Solista (Bossa nova, cantautor, melódica)</b>	150 euros	
<b>Dj's (Música Pop, disco o electrónica)</b>	150 euros	200 euros
	(de lunes a jueves)	(fines de semana vísperas de festivos y festivos)

Música durante la velada o posterior a la cena. Hora final 03.00 a.m.

(les agradecemos eviten la aglomeración en el exterior del local y respetando el descanso de los vecinos)

A cotizar...

**Espectáculo con camareros - actores teatrales**

**Magia**

**Tarot**

**Monólogos**

**Humor**

**Etcétera...**



**Si desea un espacio exclusivo  
y privado para sus celebraciones  
de empresa o familiares  
consúltenos...**



\* En la Comunitat 33:

Incluye Televisores de Plasma HD para presentaciones o video conferencias

Micrófono para presentaciones

Focos led y disco led

Bola de espejos giratoria

Arroces y Paellas

# XÀTIVA

L'ARROSSERIA

Cocina mediterránea

En el barrio de Les Corts, a sólo dos minutos de la Avenida Diagonal. Un local acogedor y confortable (120 plazas), con dos salones reservados (30 y 60 pax). Grupos de 8 a 120 (todo el local). Completa Carta de Mercado y Mediterránea. Podrá disfrutar de más de 30 variedades de Paellas y Arroces al más puro estilo valenciano. Menús a la Carta (mediodía y noche) para todos los públicos.



**PAELLAS ENSALADAS RISSOTTOS CARNES ARROCES PESCADOS MARISCO**

Abierto los 365 días y noches del año, incluso festivos y domingos

Cocina desde las 13 hasta las 16 horas (16.30 fines de semana y festivos). Por la noche desde las 19.30 hasta las 00 horas

SERVICIO DE TAKE AWAY (PARA LLEVAR) - MENUS DE GRUPOS PARA EMPRESAS Y PARTICULARES



Bordeus, 35 Les Corts · Barcelona T (34) 93 3226531 / 637858894

[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com) / [xativacorts@grupxativa.com](mailto:xativacorts@grupxativa.com)



Arroces y Paellas

**XÀTIVA**  
L'ARROSSERIA  
SMB GRÀCIA

Cocina mediterránea

En el barrio de Gracia, a dos calles de Verdi y de Travesera de Gràcia. Local acogedor y confortable (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.



**PAELLAS ENSALADAS RISSOTTOS CARNES ARROCES PESCADOS MARISCO**

Abierta los 365 días del año, incluso festivos. Cerrado festivos noche  
Cocina desde las 13 hasta las 16 horas (16.30 fin de semana y festivos). Por la noche desde las 19:30 hasta las 00 horas  
**SERVICIO DE TAKE AWAY (PARA LLEVAR) - MENUS DE GRUPOS PARA EMPRESAS Y PARTICULARES**



**Torrent d'en Vidalet, 26 Gràcia · Barcelona T (34) 93 284 85 02**

**[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com) / [xativagracia@grupxativa.com](mailto:xativagracia@grupxativa.com)**

