



MENUS DE GRUPOS 2017

Excepto Navidad, San Esteban y Fin de Año
(Válidos hasta 31 de diciembre)

Menú Joanot Martorell

PRIMER PLATO

Ensalada de tomate y burrata con aceite de albahaca

○

Tempura de verduras con romesco

○

Sopa de pescado con picatostes

SEGUNDO PLATO

Arroz ciego de pollo y verduras eco

○

Salmón a la plancha con verduras crujientes salteadas

○

Pechuga de pollo de corral al cava con champiñones

POSTRE

Tarta Xàtiva

○

Yogurt

○

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

+

Milhojas de salmón marinado, queso y eneldo

+

Dúo de croquetas, pollo y setas

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Fideuá con gambas, calamar y alioli

o

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

o

Codillo de cerdo deshuesado con salteado de setas y legumbres

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

Rollitos de salmón y cangrejo con salsa remolada

+

Timbal de parmentiere de patata y gamba al ajillo

+

Dúo de croquetas de pollo y setas

+

Calamarcitos con puerros y tomate

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella valenciana, pollo, conejo y verduras

o

Arroz a la catalana con setas y verduras

o

Corvina de playa a la plancha con espárragos y alcachofas

o

Chuletón ibérico con costra de hierbas y guarnición

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 gambas
+
'Trinxat' de huevos con gulas a la bilbaina
+
Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella de marisco con cigala, gamba, calamar, mejillón y almeja
○
Arroz negro con guisantes, sepia y gambas
○
Tronco de merluza con verduras y aceite de ajo y pimentón
○
Solomillo de ternera con trinxat de la Cerdanya y setas

POSTRE

Tarta Xàtiva
○
Yogurt o fruta fresca
○
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

+

Timbal de pimiento asado eco y anchoas de L'Escala

+

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

+

Pulpo braseado con patatas y alioli

+

Almejas a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella parellada de marisco todo pelado

o

Caldereta de bogavante

o

Lomo de ternera angus de Nebraska con gratén de patata y setas

o

Rape con almejas y gambas

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 apróx.). Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.

ARROCES Y PAELLAS

XÀTIVA
L'ARROSSERIA
15 ANYS AMB TU

COCINA MEDITERRÀNEA

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 60pax). 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 - RISOTTOS CARNES - ARROCES - PESCADOS - MARISCOS

**MENÚS DE GRUPOS PARA EMPRESAS Y PARTICULARES.
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)**



Horario de cocina

Cocina ininterrumpida: 13 a 00hs
(Todos los días del año)

Abierto los 365 días y noches del año. Incluso festivos y domingos.

Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona

T (+34) 933 226 531

M (+34) 637 858 894

www.grupxativa.com

xativacorts@grupxativa.com



ARROCES Y PAELLAS

XÀTIVA
L'ARROSSERIA
15 ANYS AMB TU
AMB GRACIA

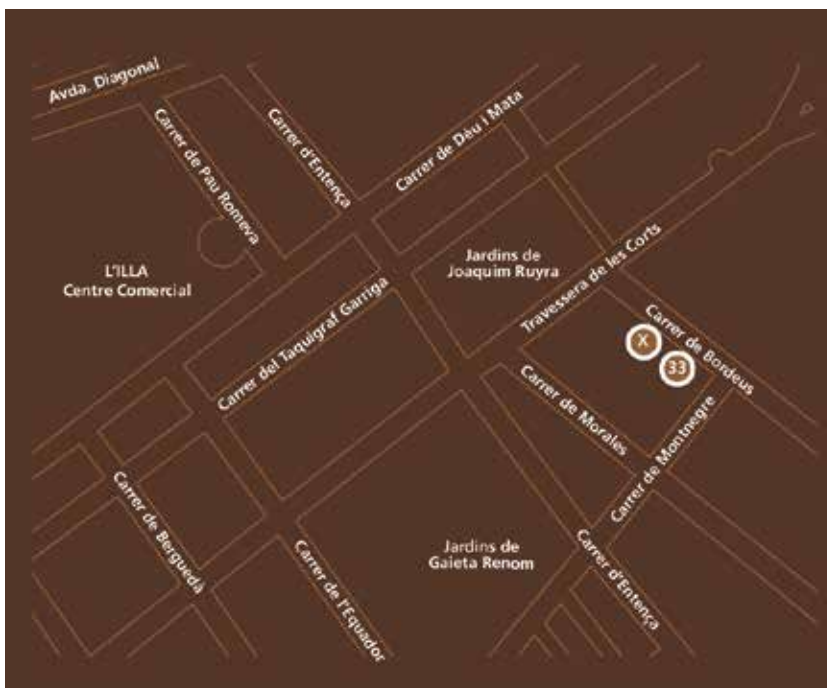
COCINA MEDITERRÀNEA

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 - RISOTTOS - CARNES - ARROCES - PESCADOS - MARISCOS

**MENÚS DE GRUPOS PARA EMPRESAS Y PARTICULARES.
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)**



Horario de cocina

Mediodía: 13hs - 16hs

Noche: 19.30hs - 00hs

Fines de semana y festivos: 13 - 00hs

Abierto los 365 días y noches del año. Incluso festivos y domingos.

Torrent d'en Vidalet, 26. Gracia

T (+34) 932 848 502

M (+34) 670 811 767

www.grupxativa.com

xativagracia@grupxativa.com

