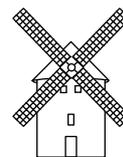


• COCINA •  
ininterrumpida  
de 13h a 00h

arrosseria  
**XVATIVA**  
SINCE 2001



♦ ABIERTO LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO ♦

## MÁS DE 25 VARIEDADES DE ARROCES Y PAELLAS

El cereal más consumido y presente en todas las culturas del mundo  
y con infinitas combinaciones.

### PAELLAS INDIVIDUALES \*

\* Mínimo 2 personas los mediodías de fines de semana y festivos  
de 14 a 15.30 horas por motivos operativos (consulte con el encargado).

### DIRECTAMENTE DE LA PAELLA

Al estilo 'cullereta'. Pida su cuchara de madera y deguste directamente  
el arroz en la paella al estilo tradicional valenciano.

### PLATOS PARA LLEVAR

Solicite el listado de productos. En 30 minutos puede hacer el pedido  
y venir a recogerlo a nuestro establecimiento.

## MENUS ESPECIALES PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES

Salas reservadas de 10 hasta 60 personas o todo el restaurante  
hasta un máximo de 120 personas.

### LES CORTS

C/ Bordeus, 35  
+ 34 637 858 894 - + 34 93 322 65 31  
Horario 13:00 a 00:00  
Cocina ininterrumpida

### GRÀCIA

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



## PARA PICAR

- Nuestro pan con tomate, aceite de oliva virgen y sal  
- Jamón de bellota (d.o. Extremadura) 
- Anchoas de L'Escala 'el Xillu' sobre lecho de tomate  
- Boquerones con cebolla tierna, aceitunas negras en su aceite de oliva  
- Ensaladilla de patata y bonito con picos   

## NUESTRA FRITURA

- Los dados de bravas de 'Galindo'  
- Croquetas caseras de pollo, setas o chuletón al carbón (min. 2 unidades de cada)  
   pollo    setas    chuletón
- Anillas de calamares a la andaluza \*  
- Cazón adobado en fritura malagueña    
- Tempura de verduras eco con romesco \*      
- Caprichos de bacalao en tempura con romesco \*      
 sin romesco  
 sin romesco

## ENTRANTES FRÍOS

- Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla)    + pamesano gratinado 
- Ensalada Xàtiva con taco de bonito     
 con bonito sin
- Ensalada de tomate pelado con mojama y ajo  

## ENTRANTES CALIENTES

- Mejillones al vapor o a la marinera     
 vapor marinera
- Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada     
- 'Trinxat' de patata cerilla con huevo y gambas al ajillo   
- Almejas al vapor o a la marinera        
 vapor marinera



## SUGERENCIAS DE TEMPORADA

- Sopa de cebolla con huevo, pan redondo y pamesano        
 sin pan
- Crema de zanahoria y jengibre con piñones tostados  
- 'Calçots' rebozados con su salsa romesco \*     
- Chips de alcachofas D.O. del Prat con sal en escamas      
- Canelones de asado de ternera con idiazabal   

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

\* Toda nuestra fritura está hecha con harina de garbanzos (apta para celíacos).





---

---

## NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS

---

---

Paellas individuales elaboradas con arroz bomba Riuet 'producto artesano'  
(d.o. Valencia - Parque Natural del Marjal de Pego-Oliva)



### PAELLAS Y ARROCES DE LA HUERTA (VEGETARIANAS)

---

'Paella' de cebolla de Figueras caramelizada - melosa -     
Paella de verduras ecológicas de la huerta valenciana   

### PAELLAS Y ARROCES DE CARNE

---

Pulav (arroz basmati, pollo, huevo duro y cebolla)       
Paella valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón)    
Arroz 'paseado' a la cazuela y al horno con morcilla de cebolla    
primavera - verano: con tomate y patata  
otoño - invierno: con garbanzos y oreja de ibérico

### ARROCES MELOSOS

---

Arroz meloso de habitas, jamón ibérico y calamar     
Arroz a la catalana (butifarra, verduras ecológicas y setas)    
- setas sólo temporada -  
Arroz meloso de rabo de toro con verduras ecológicas    

### ARROCES CALDOSOS

---

Arroz caldoso del 'señorito' - todo pelado - (cigala, gamba, sepia y calamar)       
Caldereta de arroz con bogavante (mínimo 2 personas)     

Arroz Acquerello. 'El Rolls Royce de los arroces'. Alain Ducasse:  
Suplemento de 4 €.  
Envejecido 7 años en la región del Piamonte (Italia). Elaborado de forma manual  
con una hélice que manipula el grano 10 minutos (el normal tarda 4 segundos)  
y en un espacio de 20 cm (comparado a los 6 mm del resto).



‘Arroces cocinados con un 30% de agua de mar,  
con propiedades saludables y marineras’

## PAELLAS Y ARROCES DE PESCADO Y MARISCO

---

Paella de gambas, calamar y cigala con plancton marino

Arroz negro (guisantes, sepia, calamar y almejas) (con alioli)  alioli

Paella de marisco (sepia, calamar, cigala y gamba)

Paella del sr. Parellada (gambas y rape) - todo pelado -

Paella de bogavante (mínimo 2 personas)

Arroz a banda ‘lo mejor de nuestra casa’ (mínimo 2 personas)

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

+  
A banda de marisco (se sirve antes de la paella de arroz):  
1/2 bogavante, langostinos, cigalas, gambas, mejillones y almejas a la plancha

o  
A banda de pescado (se sirve antes de la paella de arroz):  
dorada, gambas y cigalas a la plancha

## ARROCES Y PAELLAS MIXTAS

---

Paella de bacalao y caracoles

Paella de ‘mar y montaña’ (carne y marisco)

## PAELLAS CON FIDEOS ---

Fideuà (gambas, almejas, sepia y calamar) (con alioli)  alioli

Fideuà negra (gambas, almejas, sepia y calamar) (con alioli)  alioli

Fideuà valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón) 

## PAELLAS Y ARROCES DE TEMPORADA ---

Paella de ‘calçots’ (cebollas tiernas asadas) y gambas 

Arroz de setas, jamón de jabugo y tomate cherry confitado - meloso - 

Arroz con costra de Valencia con cazuela de barro - mínimo 2 personas - 

Paella de rape y alcachofas 

Paella de setas de temporada y gambas 

## MENÚ

### DE LA TIA NIEVECITAS

(Min. 2 pax. - max. 8 pax.)

Todos los días y noches, excepto los mediodías de sábados, domingos y festivos



#### PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada variada Xàtiva



Dúo de croquetas de pollo y setas



Mejillones a la marinera



#### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pulav (arroz basmati, pollo, huevo duro y cebolla)



Paella de verduras ecológicas de la huerta valenciana



“Paella” de cebolla de Figueras caramelizada - melosa -



#### POSTRE A ELEGIR

Naranjas con canela



1 bola de helado de la casa



#### BEBIDA A ELEGIR

1/2 agua mineral

o  
1 refresco

o  
2 copas de vino de la casa  
\* suplemento crianza 2 €



## MENU INFANTIL

### ‘LA COSTERA’

(Niños hasta 15 años)



#### PLATOS A ELEGIR

Croquetas caseras de pollo (4 ud.)



y / o  
Macarrones con pelotas de carne picada y tomate



y / o  
Coca tostada con jamón de bellota



y / o  
Lágrimas caseras de pollo empanado



y / o  
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas



y / o  
Paella de pollo (20 minutos de espera)



#### POSTRE A ELEGIR

1 bola de helado de la casa



o  
Tarta casera de chocolate



#### BEBIDA A ELEGIR

1/2 agua mineral

o  
1 refresco

1 PLATO + POSTRE + BEBIDA

2 PLATOS + POSTRE + BEBIDA

## MENÚ

### • FAMILIA 'BARAJAS' •

(Min. 2 pax. - max. 8 pax.)



#### PRIMER PLATO A ELEGIR

Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla)



Anillas de calamares a la andaluza



Tempura de verduras ecológicas con salsa de romesco



#### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Paella de marisco (sepia, calamar, cigala y gamba)



Paella valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón)



Fideuá (gambas, sepia y calamar)



#### POSTRE A ELEGIR

Tarta casera de chocolate



Crema catalana



#### BEBIDA A ELEGIR

1/2 agua mineral



1 refresco



2 copas de vino de la casa

\* suplemento crianza 2 €



## MENÚ RIBERA

### • 'LO MEJOR DE NUESTRA CASA' •

(Min. 2 pax. - max. 8 pax.)



#### PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada de tomate pelado con mojama y ajo



Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada



'Trinxat' de huevo frito, patata cerilla y gambas al ajillo



#### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Arroz 'paseado' a la cazuela y al horno con morcilla de cebolla - otoño - invierno: garbanzos, y oreja de ibérico / - primavera - verano: tomate y patata



Paella del sr. Parellada (gambas y rape) - todo pelado -



Arroz caldoso del 'señorito' - todo pelado - (cigala, gamba, sepia y calamar)



#### POSTRE A ELEGIR

Tiramisú de la casa



Crêpe de vainilla y chocolate



#### BEBIDA A ELEGIR

1/2 agua mineral



1 refresco



2 copas de vino de la casa



## SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS:

-  Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.
-  Crustáceos y productos a base de crustáceos.
-  Huevos y productos a base de huevo.
-  Pescado y productos a base de pescado.
-  Cacahuets y productos a base de cacahuets.
-  Soja y productos a base de soja.
-  Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
-  Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, panacas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
-  Apio y productos derivados.
-  Mostaza y productos derivados.
-  Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
-  Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg ó 10 mg / l expresado como SO<sub>2</sub>.
-  Altramuces y productos a base de altramuces.
-  Moluscos y productos a base de moluscos.



Vegetariano



Ecológico



Sin Lactosa



Sin Gluten



### LA CIUDAD DE JÁTIVA

Játiva, capital de la comarca valenciana de la Costera, es la villa de las mil fuentes y patria de ilustres personajes, entre ellos dos Papas: Calixto III y Alejandro VI, ambos de la dinastía de los Borgia, y del pintor Josep de Ribera, conocido mundialmente como 'el Españoleto'. Ya, en el siglo XX, ha sido cuna de grandes profesionales de todos los ámbitos y, en especial, del cantante y poeta Ramón Pelegrero, de nombre artístico Raimon.

A Játiva se le otorgó el título de ciudad en el año 1347 y durante siglos conservó su prosperidad hasta que, en 1707, Felipe V - tras saquear y quemar las haciendas - desterró a su población. Después de más de dos siglos de escarnio, y para que las siguientes generaciones nunca olviden a ese rey, en el Museo Municipal del Almodí se expone el famoso cuadro en el que el primer monarca borbón español aparece colgado boca abajo.