



MENÚS DE GRUPO 2019

Válidos todo el año
Excepto el mes de diciembre y fechas señaladas



JOANOT MARTORELL

PRIMER PLATO

Carpaccio de tomate con bonito, olivas y cebolla de Figueras
+
Tempura de verduras con romesco
+
Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Arroz de verduras eco con butifarra blanca y negra
o
'Paella' de cebolla caramelizada
o
Salmón a la plancha con verduras crujientes salteadas
o
Pollo relleno de ciruelas y piñones con su puré fino

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 * - Café o infusión - 2 € suplemento copa de cava

** Refresco y cerveza no incluido (o sustituye el vino)*



JOAN FUSTER

PRIMER PLATO

Para picar

Mini coca de boquerones y escalibadas

+

Timbal de ensaladilla con bonito y picos

+

Dúo de croquetas (pollo y setas)

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella valenciana (pollo, conejo y verduras)

o

Fideuá con gambas, calamar y alioli

o

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

o

Meloso de ternera con setas

POSTRE

Tarta Xàtiva

o

Yogurt

o

Fruta fresca

BEBIDAS

Fuenteseca blanco macabeo-sauvignon blanco (d.o. Utiel-Requena)

Fuenteseca tinto bobal-cabernet (d.o. Utiel-Requena)

Agua mineral * - Café o infusión - 2 € suplemento copa de cava

** Refresco y cerveza no incluido (o sustituye el vino)*



AUSIÀS MARCH

PRIMER PLATO

Para picar

Carpaccio de bacalao con tomate y olivas kalamata

+

Calamarcitos estofados con puerro y tomate

+

Dúo de croquetas (pollo y setas)

+

Salteado de setas con butifarrón negro de perol

+

Mejillones a la marinera

SEGUNDO PLATO

Arroz negro con guisantes, sepia y gambas

o

Arroz a la catalana con setas y verduras

o

Corvina a la plancha con rúcula y lima

o

Chuletón de 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 * - Café o infusión - 2€ suplemento copa de cava

** Refresco y cerveza no incluido (o sustituye el vino)*



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

+

'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 meloso de rabo de toro

o

Tronco de merluza con verduras y aceite de ajo y pimentón

o

Filete de ternera con queso de cabra y cazón

POSTRE

Tarta Xátiva

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 * - Café o infusión - 2€ suplemento copa de cava

** Refresco y cerveza no incluido (o sustituye el vino)*



ELS BORJA

PRIMER PLATO

Para picar

Virutas de jamón de bellota

+

Pan de coca con tomate

+

Pastel de escórpora con salsa tártara

+

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

+

Salteado de gambas y alcachofas con salsa tamari

+

Almejas a la marinera

SEGUNDO PLATO

Paella Parellada de marisco todo pelado

o

Arroz caldoso del 'señorito'

o

Caldereta de arroz con bogavante - supl. 5€

o

Lomo de ternera angus de Nebraska con gratén de patata y setas - supl. 3€

o

Rape con almejas y gambas

POSTRE

Tarta Xátiva

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 * - Café o infusión - 2 € suplemento copa de cava

** Refresco y cerveza no incluido (o sustituye el vino)*



INFANTIL

Niños hasta los 12 años

A escoger

PRIMER PLATO

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

o

Croquetas caseras de pollo

o

Canelones de la abuela gratinados

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo a la milanesa o plancha

o

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

o

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

o

Tortilla francesa con ensalada

POSTRE

Tarta Xátiva

o

Yogurt

o

Fruta fresca

BEBIDAS

Agua mineral

o

Refresco

CONDICIONES GENERALES DE LAS RESERVAS

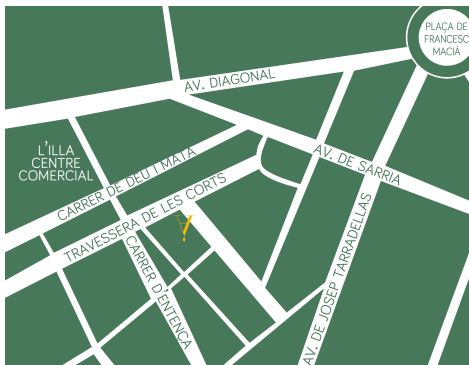
- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
 - En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
 - Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
 - En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
 - Se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
 - Los segundos platos escogidos deberán ser comunicados 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.
 - Se pedirá el 25% del importe por adelantado.
(En fechas señaladas o grupo superior a 25 personas este importe podrá ser del 50%). *
 - En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.*
- * Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local, mediante tarjeta de crédito, efectivo o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida o cena. La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidada al finalizar la comida o cena. En caso de no poder pagar en ese momento, el pago deberá ser del 100% por adelantado.
- En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L'Arrosseria Xàtiva se reserva el derecho de no aceptar la reserva.
- Se contabiliza un agua de ½ litro por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas (2 copas por persona apróx.) y se podrá cambiar las 2 copas de vino por un refresco o una cerveza. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.

ARROCES, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚS DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

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 (25 y 60 (espacio) pax). Grupos de 8 a 120 pax (todo el local). Completa carta de mercado y mediterránea. Podrá disfrutar de más de 25 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, MARISCOS



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, PAELLAS Y COCINA MEDITERRÁNEA
MENÚS DE GRUPO PARA EMPRESAS Y PARTICULARES
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PARA LLEVAR)

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 25 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, MARISCOS



HORARIO DE COCINA

Mediodía: 13 a 16hs

Noche: 19:30 a 00hs

Fines de semana y festivos: 13 a 00hs

Abierto los 365 días y noches del año.

Incluso festivos y domingos.

Torrent d'en Vidalet, 26. Gracia - Barcelona

T (+34) 932 848 502

M (+34) 670 811 767

www.grupxativa.com

xativagracia@grupxativa.com