

L'ARROSSERIA

XÀTIVA

ABIERTO LOS 365 DIAS DEL AÑO *

MÁS DE 25 VARIEDADES DE ARROCES

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.

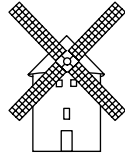
PLATOS PARA LLEVAR

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.

• **COCINA** •
 ininterrumpida
 de 13h a 00h



L'ARROSSERIA
XÀTIVA

¡DETENEOS
 QUE HAY ARROZ!

• ABIERTO LOS 365 DIAS DEL AÑO •

PARA PICAR

| | 1/2 RACIÓN | RACIÓN |
|---|---------------|----------------|
| Nuestro pan con tomate, aceite de oliva virgen y sal | | 2,50 |
| Jamón de bellota (d.o. Extremadura) | 10,90 | 19,95 |
| Anchoas de L'Escala 'el Xillu' sobre lecho de tomate | 9,75 4 uni | 14,50 6 uni |
| Boquerones con cebolla tierna, aceitunas negras en su aceite de oliva | 6,50 4 uni | 9,50 6 uni |
| Ensaladilla 'Xàtiva' de bonito con picos | 5,00 | 9,75 |

NUESTRA FRITURA

| | € | |
|--|---------------|---------------|
| Los dados de bravas de 'Galindo' | 3,50 | 6,25 |
| Croquetas caseras de pollo o de setas setas pollo | 3,75 2 uni | 6,90 4 uni |
| Anillas de calamares a la andaluza * | | 9,25 |
| Buñuelos de gambas Thai * | 7,00 | 11,75 |
| Tempura de verduras eco con romesco * sin romesco | | 9,50 |
| Caprichos de bacalao en tempura con romesco * | | 12,25 |
| Chips de alcachofas ecológicas del 'Baix Llobregat' con sal maldon TEMPO- | | 9,95 |

ENTRANTES FRÍOS

| | € |
|---|-------------|
| Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla) + parmesano gratinado | 8,90 / 9,90 |
| Ensalada Xàtiva con taco de bonito | 11,90 |
| Ensalada de tomate pelado con mojama y ajo con bonito sin | 12,95 |



ENTRANTES CALIENTES

| | € |
|--|-------|
| Salteado de setas con panceta, butifarra negra y huevo TEMPO- | 14,75 |
| Mejillones al vapor o a la marinera a la marinera al vapor | 9,95 |
| Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada | 11,95 |
| 'Trinxat' de patata cerilla con huevos y gambas al ajillo | 13,25 |
| Crema de verduras con aceite de ibérico sin ibérico | 7,75 |

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

| | |
|--|-------|
| Sopa de cebolla con huevo, pan redondo y parmesano | 8,75 |
| 'Calçots' empanados con su salsa romesco * sin pan | 9,00 |
| Ensalada 'Xatò' (escarola, bacalao, boquerón, atún, alubias de Sta. Pau y romesco) | 9,95 |
| Alcachofas del Prat con vieiras y tomate seco TEMPO- | 15,75 |

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).

Pan 1,25€ (Celíaco 2,75€) Precio (I.V.A. incluido) por persona o ración

PESCADO

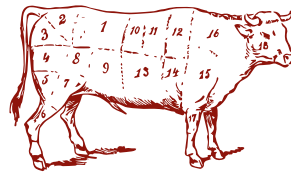
€

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| Morro de bacalao con pisto y muselina | | 17,95 |
| Dorada a la sal o al horno | | 18,25 |
| Brocheta de rape y vieiras teriyaki | | 19,95 |
| Mariscada (mínimo 2 personas) (1/2 bogavante, langostinos, cigalas, gambas, mejillones y almejas a la plancha) | | 28,50 precio por persona |

CARNE

€

| | | |
|--|--|-------|
| Chuletón de cerdo ibérico 100% bellota (d.o. Huelva) | | 18,25 |
| Pollo del Prat 'pota blava' con frutos secos a la catalana | | 18,50 |
| Entrecot 'miel de ternera' de angus de Nebraska (EE.UU.) con su guarnición | | 24,90 |



'CARNERO CASTELLANO, VACA GALLEGA Y ARROZ VALENCIANO'

DE NOCHE

€

| | | |
|---|-------|-------------|
| Arroz cremoso (risotto) de bacalao | 13,50 | |
| Bistec tártaro 'cortado a mano' al Armagnac | 25,90 | sin pan |

•NUESTRAS TAPAS DE NOCHE•

| | |
|---|-------------------|
| Nuestro pan con tomate, aceite y sal | 1,50 € / rebanada |
| Boquerones con cebolla tierna, aceitunas negras en su aceite de oliva | 3,75 € / 2 unit. |
| Croquetas caseras de pollo o setas | 3,50 € / 2 unit. |
| Los dados de bravas de 'Galindo' | 3,50 € / ración |
| Bonito con cebolla de Figueras y olivas | 4,50 € / ración |
| Mojama con almendras | 4,50 € / ración |
| Huevos rotos con Jabugo | 5,00 € / ración |
| Anchoas de L'Escala 'el Xillu' sobre lecho de tomate | 5,00 € / 2 unit. |
| Anillas de calamares a la andaluza * | 6,90 € / ración |
| Ensaladilla 'Xàtiva' con taquito de bonito | 5,00 € / ración |
| Gambas al ajillo | 6,75 € / ración |
| Caprichos de bacalao en tempura con romesco * | 8,25 € / ración |
| Buñuelos de gambas Thai * | 7,00 € / ración |
| Platillo de Jabugo | 10,90 € / ración |



AVISO: TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS DECLARADOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 DE LA UE. 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).

Precio (I.V.A. incluido) por persona o ración



NUESTRAS ESPECIALIDADES: ARROCES Y PAELLAS

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

Cocinadas en un 30% con caldo de agua de mar
con propiedades saludables y auténticamente marineras.



PAELLAS Y ARROCES DE LA HUERTA (VEGETARIANAS)

€

| | |
|---|-------|
| Paella de verduras ecológicas de la huerta valenciana | 13,75 |
| "Paella" de cebolla de Figueras caramelizada - melosa - | 13,50 |

PAELLAS Y ARROCES DE CARNE

| | |
|--|-------|
| Pulav (arroz basmati, pollo, huevo duro y cebolla) | 10,90 |
| Paella valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón) | 14,50 |
| Arroz 'paseado' a la cazuela y al horno con morcilla de cebolla | 15,50 |
| otoño - invierno: con garbanzos y oreja de ibérico | 14,75 |
| primavera - verano: con tomate y patata | |

ARROCES MELOSOS

| | |
|--|-------|
| Arroz meloso de rabo de toro con verduras ecológicas | 16,50 |
| Arroz meloso de habitas, jamón ibérico y calamar | 16,75 |
| Arroz a la catalana (butifarra, verduras ecológicas y setas) | 16,90 |
| - setas sólo temporada - | |

ARROCES CALDOSOS

| | |
|---|-------|
| Arroz caldoso del 'señorito' - todo pelado - (cigala, gamba, sepia y calamar) | 17,50 |
| Caldereta de arroz con bogavante (mínimo 2 personas) | 26,90 |

precio por persona

Arroz Acquerello. 'El Rolls Royce de los arroces'. Alain Ducasse:
Suplemento de 4 €
Envejecido 7 años en la región del Piemonte (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).

Precio (I.V.A. incluido) por persona o ración



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

| PAELLAS Y ARROCES DE PESCADO Y MARISCO | € |
|--|--------------------|
| Arroz negro (guisantes, sepia, calamar y almejas) (con alioli) | 16,75 |
| Paella de marisco (sepia, calamar, cigala y gamba) | 17,25 |
| Paella del sr. Parellada (gambas y rape) - todo pelado - | 18,50 |
| Paella de vieiras | 19,95 |
| Paella de bogavante (mínimo 2 personas) | 25,90 |
| Arroz a banda 'lo mejor de nuestra casa' (mínimo 2 personas) | precio por persona |
| Paella de arroz (elaborado con el caldo de marisco o pescado) | |
| + | |
| A banda de marisco (se sirve después de la paella de arroz): | 33,75 |
| 1/2 bogavante, langostinos, cigalas, gambas, mejillones y almejas a la plancha | precio por persona |
| o | |
| A banda de pescado (se sirve después de la paella de arroz): | 22,75 |
| dorada, gambas y cigalas a la plancha | precio por persona |

| ARROCES Y PAELLAS MIXTAS | € |
|---|-------|
| Paella de bacalao y caracoles | 15,90 |
| Paella de 'mar y montaña' (carne y marisco) | 17,75 |

| PAELLAS CON FIDEOS | € |
|--|-------|
| Fideuà (gambas, almejas, sepia y calamar) (con alioli) | 15,90 |
| Fideuà negra (gambas, almejas, sepia y calamar) (con alioli) | 15,90 |
| Fideuà valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón) | 14,75 |

| PAELLAS Y ARROCES DE TEMPORADA | € |
|--|--------------------|
| Paella de 'calçots' (cebollas tiernas asadas) y gambas | 15,75 |
| Paella de gambas, calamar y cigala con placton marino | 16,50 |
| Arroz meloso de alitas de pollo y verduras | 14,50 |
| Arroz meloso de pato confitado | 16,95 |
| Arroz con costra de ternera, magro, pollo, chorizo, piñones, morcilla, garbanzos y huevo (mínimo 2 personas) | 16,90 |
| | precio por persona |

Precio (I.V.A. incluido) por persona o ración

MENÚ

DE LA TIA NIEVECITAS

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

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



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 €



22€

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



sin 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)



aioli

POSTRE A ELEGIR

Tarta casera de chocolate



o
Crema catalana



BEBIDA A ELEGIR

1/2 agua mineral

o
1 refresco

o
2 copas de vino de la casa

* suplemento crianza 2 €



28€

Precio (I.V.A. incluido) por persona

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



o

Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada



o

'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



o

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



o

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



POSTRE A ELEGIR

Tiramisú de la casa



o

Crêpe de vainilla y chocolate



BEBIDA A ELEGIR

1/2 agua mineral

o

1 refresco

o

2 copas de vino de la casa

* crianza suplemento 2 €



33€

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



pan sin gluten

y / o

Lágrimas caseras de pollo empanado



y / o

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas



sin pan

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

10€















1 PLATO + POSTRE + BEBIDA

16€

2 PLATOS + POSTRE + BEBIDA

Precio (I.V.A. incluido) por persona

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 SO₂.
-  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.