

L'ARROSSERIA

# XÀTIVA

ABIERTO LOS 365 DIAS DEL AÑO →

## 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.

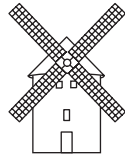
## PLATOS PARA LLEVAR

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

Salón único con capacidad máxima para 55 personas.

• **COCINA** •  
de 13h a 16h  
de 19:30h a 00h  
Fines de semana  
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 *  romesco		12,25
Chips de alcachofas ecológicas del 'Baix Llobregat' con sal maldon  TEMPORADA		9,95

## ENTRANTES FRÍOS

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



## ENTRANTES CALIENTES

	€
Salteado de setas con panceta, butifarra negra y huevo  TEMPORADA	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 'Xató' (escarola, bacalao, boquerón, atún, alubias de Sta. Pau y romesco)	9,95
Alcachofas del Prat con vieiras y tomate seco  TEMPORADA	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).

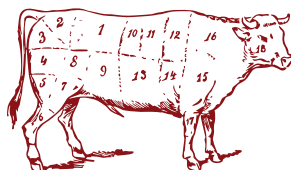
Pan 1,25€ (Celíaco 2,75€) Precio (I.V.A. incluido) por persona o ración

## 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

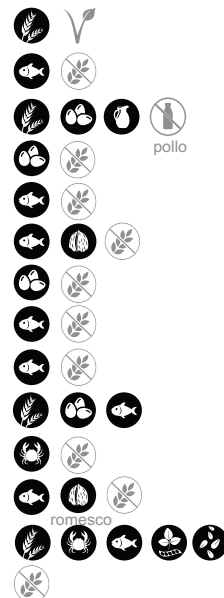
Arroz cremoso (risotto) de bacalao

13,50



## • 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 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).

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

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

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 SO<sub>2</sub>.
-  Altramuces y productos a base de altramuces.
-  Moluscos y productos a base de moluscos.



### 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.