

MariBel
arrocería



NOTA: Disponemos de una carta donde se detallan los ingredientes para la elaboración de los platos para personas que puedan tener algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento. Consulte a nuestro equipo si tiene alguna duda.

NOTA: El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta, cumpliendo de esta forma con la Ley 44/2006, de 29 de Diciembre, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios.



MariBel
arrocería

ENTRANTES FRIOS

| | |
|---|----|
| Ensalada Valenciana | 8 |
| Tomate Valenciano con Ventresca | 10 |
| Esgarraet con mojama | 9 |
| Steak Tartar de vaca rubia | 12 |
| Foie trufado con huevo flor | 8 |
| Carpaccio de Buey elaboración propia con queso parmesano y rúcula | 12 |
| Tartar a las dos texturas de Atún y Aguacate | 9 |
| Ceviche de Lubina | 12 |
| Queso curado | 8 |

ENTRANTES CALIENTES

| | |
|--|-----|
| Calamares a la Romana | 10 |
| Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby | 9 |
| Calamar entero plancha | 10 |
| “All i pebre” de anguilas | 12 |
| Anguila frita con ajos, piñones y patatas | 14 |
| Mejillones o Clotxinas (en temporada) al vapor | 8 |
| Patatas Bravas | 7 |
| Fritura de Pescaditos | 10 |
| Gambas medianas a la plancha (6 unidades) | 15 |
| Alcachofas (en temporada) salteadas con Jamón Ibérico y Foie | 9 |
| Huevas de sepia con alcachofas (en temporada) | 9 |
| Crujiente de Gambas y Algas (unidad) | 4 |
| Gambas al ajillo sobre base de ajoarriero | 12 |
| Croqueta de Jamón ibérico, boletus y trufa (unidad) | 2,5 |

PAN Y MORTEROS

| | |
|--|-----|
| Pan | 0,7 |
| Morteros de “All i oli” y Tomate (ambos) | 1,5 |

PAELLAS, FIDEUÁS Y ARROCES MELOSOS

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS

| | |
|---|----|
| Paella Pollo y Conejo | 13 |
| Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie | 16 |
| Paella de Verduras de Temporada | 12 |
| Paella de Pollo, Conejo, Pato y Caracoles | 15 |

*Las paellas de carne tardan alrededor de 50 minutos si no han sido encargadas previamente.

PAELLAS DEL MAR

| | |
|----------------------------|----|
| Paella de Marisco | 14 |
| Paella de Marisco Especial | 18 |
| Paella de Rojos | 22 |
| Arroz a Banda | 12 |
| Arroz Negro | 12 |
| Arroz del "Senyoret" | 16 |
| Paella de Bogavante | 21 |
| Paella de "Carranc" | 17 |

NOTAS comunes a todos los arroces (paellas, fideuas y melosos):

- Los arroces se cocinan mínimo 2 raciones.
- 2 arroces distintos máximo por mesa.
- El precio que aparece es por ración.
- El arroz se cocina al punto, por favor infórmenos si quiere otra cocción.

FIDEUÁS

FIDEUÁS CON FIDEO GORDO

| | |
|----------------------|----|
| Fideuá | 14 |
| Fideuá Especial | 18 |
| Fideuá con Bogavante | 21 |
| Fideuá de Rojos | 22 |

FIDEUÁS CON FIDEO FINO (FIFI)

| | |
|----------------------------------|----|
| Fideuá con fideos finos (“FIFI”) | 14 |
| “FIFI”Especial | 18 |
| “FIFI”con Bogavante | 21 |
| “FIFI” de Rojos | 22 |

ARROCES MELOSOS

| | |
|---|----|
| Arroz Meloso con Bogavante | 21 |
| Arroz Meloso de Rojos | 22 |
| Arroz Meloso de Marisco | 14 |
| Arroz Meloso de “Carranc” | 17 |
| Arroz Meloso de Pato confitado estilo “Fesols i Naps” (por encargo) | 17 |

*Los Arroces Melosos tardan alrededor de 45 minutos si no han sido encargados previamente.

PESCADOS Y MARISCOS

| | |
|-------------------------------|----|
| Lubina | 17 |
| Tataki de Atún | 17 |
| Mariscada | 27 |
| Zarzuela de pescado y marisco | 20 |

CARNES

| | |
|-----------------------------|----|
| Entrecot | 16 |
| Solomillo | 18 |
| Solomillo al foie | 20 |
| Magret de Pato a la plancha | 18 |

*La carne se sirve poco hecha, por favor infórmenos si la quiere al punto o muy hecha.

* La carne viene acompañada con verduras al wok y patatas chips.

PARA NIÑOS

| | |
|---|---|
| Lomo con patatas | 7 |
| Hamburguesa de pollo (unidad) con patatas | 7 |
| Fingers de pollo (6 unidades) con patatas | 7 |

POSTRES

| | |
|--|-----|
| Chocolates del mundo 2018 | 7 |
| Tarta de Queso con frutos del bosque | 6 |
| Brownie de Chocolate con helado artesano | 7 |
| Tiramisú | 6 |
| Flan de huevo | 4,5 |
| Calabaza al horno con bizcocho y helado artesano | 6 |
| Galleta casera helada de chocolate | 3,5 |
| Bola de Helado artesano (unidad) | 2,7 |

BEBIDAS

| | |
|----------------------|-----|
| Heineken | 2,7 |
| Doble de cerveza | 2,5 |
| Caña de cerveza | 2 |
| Pinta de cerceva | 3,5 |
| Sangría | 11 |
| Agua mineral 1 litro | 2,5 |
| Agua con gas | 2 |
| Refresco | 2 |
| Martini | 3 |

CAFÉ NESPRESSO

| | |
|-----------------|-----|
| Café | 1,6 |
| Café del Tiempo | 1,8 |
| Cortado | 1,8 |
| Bombón | 2 |
| Café con leche | 2,4 |
| Infusiones | 1,5 |
| Carajillo | 2,4 |
| Capuchino | 3 |

MariBel

arrocería

*Restaurante en la
Albufera de Valencia*

C/ Fco. Monleón, n.º 5
El Palmar · 46012 Valencia
Telf. 96 162 00 60 · 96 162 01 53
info@arroceriamaribel.com

www.arroceriamaribel.com

