

MariBel
arrocería



Maribel arrocería

La Arrocería Maribel, reconocida como “Plato MICHELIN” por la “Guía MICHELIN España & Portugal 2019”, ofrece una fusión entre Cocina Valenciana y Cocina de Autor con toques de innovación manteniendo el estilo único de la Cocina Tradicional. Nuestro reto es recopilar la experiencia de los platos más tradicionales valencianos para transformarlos a nuestra forma de ver la cocina, creando un nuevo concepto de sabores construido a partir de recetas tradicionales. Nuestra Chef Maria Jose Estevens elabora una cocina moderna y original, a partir de productos frescos, de temporada y de primera calidad.



Maribel arrocería

Arrocería Maribel, with the “MICHELIN Dish Award” for the “MICHELIN Guide Spain & Portugal 2019”, offers a fusion between Valencian cuisine and signature cuisine with a touch of innovation, maintaining the unique style of traditional cuisine. Our challenge is to gather the experience of the most traditional Valencian dishes to transform them to our way of seeing the kitchen, creating a new concept of flavors built from traditional recipes. Our Chef Maria Jose Estevens elaborates a modern and original cuisine, based on fresh, seasonal and top quality products.



MENÚS

Menú Degustación

24 €

(de lunes a viernes que no sean festivos, ni puentes)

No disponible durante el mes de agosto

3 entrantes + principal + postre

Bebida no incluida

3 starters + main course + dessert

Drinks not included

This menu is available from Monday to Friday

(not available holidays) This menu is not available in August

Menú Evolución Corto

35 €

Snacks + 2 entrantes + pre-principal + principal

+ postre + petits fours

Bebida no incluida


Maridaje opcional (15 euros/persona)

Snacks + 2 starters + before main course + main course

+ dessert + petits fours

Drinks not included

Wine pairing (15 euros per person)



Menú Evolución Largo

50 €

Snacks en dos tiempos + 3 entrantes + pre-principal

+ principal + pre-postre + postre + petits fours

Bebida no incluida

Maridaje opcional (25 euros/persona)

*Snacks + 3 starters + before main course + main course + before
dessert + dessert + petits fours*

Drinks not included

Wine pairing (25 euros per person)

*El precio que aparece en los menús es por persona. Todos los menús se sirven a mesa completa. El menú debe ser el mismo para todos los comensales de la mesa. Tanto los menús como el maridaje están detallados en una hoja aparte.

**Price per person. All menus are cooked for all diners at the table. All menus and wine pairing are described in a separate sheet.*

SERVICIO DE PAN

Servicio de pan por persona 0,8

Bread per person

Morteros de "All i oli" y tomate (ambos) 1,8

"All i oli" and tomato cup (both of them)



ENTRANTES MÁS TRADICIONALES

Tomate Valenciano con Ventresca 13

Tomato salad with tuna

Ensalada Valenciana 9,5

Valencian salad

Calamares a la Romana 13

Squid fried in batter

Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby 13

Fresh cuttlefish with baby broad bean and pine nut vinaigrette

“All i pebre” de anguilas 15

“All i pebre” with eels (traditional appetizer)

Anguila frita con ajos, piñones y patatas 16

Fried eel with garlic and potatoes

Calamar entero de la playa a la plancha 16

Grilled Squid

FUERA DE CARTA: Consulte a nuestro equipo los aperitivos diarios fuera de carta según mercado y según temporada de la huerta valenciana. Además, también puede consultar nuestras tapas y paellas de autor elaboradas por Maria Jose Estevens.

Ask our team for daily specialty dishes beyond our menu.



ENTRANTES MÁS CREATIVOS

Tartar de Anguila ahumada	14
<i>Smoked eel tartar</i>	
Tartar a las dos texturas de Salmón salvaje y aguacate	13
<i>Two textures tartar of wild Salmon and avocado</i>	
Tartar de Lubina salvaje	16
<i>Sea bass tartar</i>	
Patatas Bravas estilo del Chef	9
<i>"Bravas" Potatoes by the Chef</i>	
Crujiente de Gambas y Algas (unidad)	4,5
<i>Crunchy texture with prawns and seaweed (unit)</i>	
Gambas rayadas al ajillo sobre base de patata y "all i oli" gratinado	19
<i>Striped prawn on potato and "all i oli" gratin</i>	
Croqueta de Jamón ibérico, boletus y trufa (unidad)	2,5
<i>Ham, boletus and truffle croquette (unit)</i>	
Bao de pato al curry (unidad)	4,5
<i>Curry duck bao (unit)</i>	
Bao de verduras al curry (unidad)	4,5
<i>Curry vegetable bao (unit)</i>	
"Esgarraet" con mojama de Santoña	15
<i>"Esgarraet" (Paprika, Cod and dried salted tuna)</i>	

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS

Paella de Pollo y Conejo 14

Chicken and rabbit Paella

Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie 19

Duck, Boletus and Foie Paella

Paella de Verduras de temporada 13

Vegetables Paella

Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles 16

Chicken, rabbit, duck and snails Paella

*Las paellas de carne y verdura tardan alrededor de 1 hora si no han sido encargadas previamente.

**Meat paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand.*

FIDEUÁS (con fideo gordo o fideo fino)

Fideuá 16


Seafood "Fideuá"

Fideuá Especial 21

Especial Seafood "Fideuá"

Fideuá con Bogavante 23

Lobster "Fideuá"



PAELLAS DEL MAR

Paella de Marisco	16
<i>Seafood Paella</i>	
Paella de Marisco Especial	21
<i>Special seafood Paella</i>	
Paella de Rojos (<i>Carabineros</i>)	25
<i>"Rojos" (2 red large prawn) Paella</i>	
Arroz a Banda	14
<i>"Arroz a Banda" (similar to seafood paella)</i>	
Arroz Negro	14
<i>"Arroz Negro" (black rice)</i>	
Arroz del "Senyoret"	19
<i>"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)</i>	
Paella de Bogavante	23
<i>Lobster Paella</i>	
Paella de Gamba rayada y Plancton marino	19
<i>Striped prawn and Plancton Paella</i>	
"Bullit de Peix" y arroz a banda estilo de Ibiza (<i>por encargo</i>)	30
<i>"Bullit de Peix" and arroz a banda, Ibiza style (to order)</i>	



ARROCES MELOSOS

Arroz Meloso con Bogavante 23

Rice broth with Lobster

Arroz Meloso de Rojos (Carabineros) 25

Rice broth with 2 red large prawn

Arroz Meloso de Marisco 16

Rice broth with seafood

Arroz Meloso de Magret de Pato, Boletus y Foie 19

Rice broth with Duck, Boletus and Foie

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

**Rice broth take around 45 minutes if they have not been ordered before.*

Notas comunes a todos los arroces (paellas, fideuás y melosos):

Notes for all the rices:

a) El precio que aparece es por ración. Cocinamos mínimo 2 raciones.

The price that appears is by racion. All rice dishes are cooked at least 2 racion.

We don't cook paellas of one racion.

b) Máximo hacemos 2 paellas distintas por mesa.

2 diferent paellas maximum each table.

c) El arroz se cocina al punto, por favor infórmenos si quiere otra cocción.

The rice is cooked "al dente" please inform us if you want another cooking.



PESCADOS

Lubina salvaje 20

Wild Bass

Salmón salvaje 19

Wild Salmon

Lomo de Bacalao a baja temperatura 17

Cod cooked at low temperature

*Consulte la disponibilidad de los pescados según mercado.

**Availability according to fish market.*

CARNES

Solomillo de ternera 20

Beaf sirloin

Solomillo de ternera al foie 22

Beaf sirloin with foie

Magret de Pato a la plancha 18

Duck magret grilled

Steak Tartar 19

Steak Tartar

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

**Meat is served rare, please inform us if you want it medium rare or well done.*

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

**Meat is accompanied with wok vegetables and potatoes chips.*



PARA NIÑOS

Lomo de cerdo con patatas 8

Pork tenderloin with potatoes

Hamburguesa de pollo con patatas 8

Chicken burger with potatoes

Fingers de pollo (6 unidades) con patatas 8

Chicken fingers (6 unit) with potatoes

POSTRES CASEROS

Chocolates del mundo 9

Chocolates of the world

Tarta de Queso con frutos del bosque 6

Cheese cake with red fruits

Brownie de Chocolate con helado artesano 7

Chocolate brownie with ice-cream

Calabaza al horno con bizcocho y helado artesano 6

Baked pumpkin with sponge cake and ice cream

Tarta de Manzana, salsa inglesa y helado artesano 7


Apple pie, english cream and ice-cream

Bola de helado artesano (unidad) 2,7

Ice cream ball (home-made) - unit

Helado de Limón o Naranja (casero) 3,5

Orange or Lemon Ice cream (home-made)



BEBIDAS

Cerveza (tercio) * Consulte nuestros tipos de Cerveza 2,7

*Bottle of beer *See our types of Beer*

Pinta de cerveza 3,5

Pint of lager

Doble de cerveza 2,7

Big glass of beer

Caña de cerveza 2,2

Medium glass of beer

Sangría 12

"Sangría"

Sangría de Cava 16

"Cava Sangría"

Agua mineral 1 litro 3

Mineral water (1 litre)

Agua con gas 2,2

Soda

Refresco 2,2

Soft drink

Martini 3

Martini



CAFÉ NESPRESSO

Café 1,8

Black coffee

Cortado 2

Coffe with milk

Bombón 2,2

Coffee with milk condensed

Café con leche 2,4

Coffee with a dash of milk

Infusiones 1,8

Herbal infusions

Carajillo 2,4

Coffee with cognac

Capuchino 3

Capuchino





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.

We have a menu where allergen ingredients are detailed. Please, you consult our team if you have any questions about allergenic ingredients.

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.

Prices with VAT included (taxes included).



MariBel
arrocería

*Restaurante en la
Albufera de Valencia*

C/ Fco. Monleón, nº 5
El Palmar · 46012 Valencia
Telf. 96 162 00 60 · 96 162 01 53
info@arroceriamaribel.com

www.arroceriamaribel.com