

CARTA



En esta carta se detallan los ingredientes para la elaboración de los platos para personas que puedan tener algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento. Algunas elaboraciones o platos se pueden adaptar a su intolerancia. Consulte a nuestro equipo si tiene alguna duda.

Allergen ingredients are detailed in this menú. Some dishes can be adapted to your intolerance. Please, you consult our team if you have any questions about allergenic ingredients.



La Arrocería Maribel somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

This restaurant freeze fishery products affected by R.D. 1420/2006 of December 1 on the prevention of parasites by anisakis.

Con este símbolo  aparece nuestra oferta más "veggie", especial para veganos.

This symbol appears our most "veggie" offer, especially for vegans.

ENTRANTES MÁS TRADICIONALES

Ración completa € / ½ ración €

Tomate Valenciano con Ventresca

13 / 7,5

Tomato salad with tuna



Calamares a la Romana

13 / 7,5

Squid fried in batter



*opción sin gluten

Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby

13 / 7,5

Fresh cuttlefish with baby broad bean and pine nut vinaigrette



"All i pebre" de anguilas

15 / 8,5

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Anguila frita con ajos, piñones y patatas

16

Fried eel with garlic and potatoes



ENTRANTES MÁS "VEGGIE"



Ensalada Valenciana Vegana

8

Vegan Valencian Salad

Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

9












Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed





Nota: En todos los aperitivos de nuestra carta podrá elegir una "ración completa", y además en algunos aperitivos tiene la posibilidad de elegir "media ración = tapa".

Note: In all the appetizers on our menu you can choose a "full portion", and also in some appetizers you have the option of choosing "half portion or tapa".

ENTRANTES MÁS CREATIVOS

	Ración completa € / ½ ración €
Tartar de Anguila ahumada <i>Smoked eel tartar</i>	15 / 8,5
  *opción sin gluten	
Tartar a las dos texturas de Salmón salvaje, aguacate y alga wakame <i>Tartar with both textures of wild Salmon, avocado and wakame seaweed</i>	13 / 7,5
    *opción sin gluten	
Patatas Bravas estilo de la Chef - también opción vegana <i>"Bravas" Potatoes by the Chef (vegan option too)</i>	9 / 5,5
 (especifique si desea opción sin gluten)	
Nuestra versión del "Esgarraet" <i>Our version of "Esgarraet" (Paprika, Cod and dried salted tuna)</i>	14 / 8
  *opción sin gluten	
Tallarines de calamar estilo Japo con verduras de temporada <i>Japo style squid noodles with seasonal vegetables</i>	12 / 7
  	

SERVICIO DE PAN

Servicio de pan por persona <i>Bread per person</i>	0,8
 *opción pan sin gluten	
Morteros de "All i oli" y tomate (ambos) <i>"All i oli" and tomato cup (both of them)</i>	1,8
	

STREET FOOD – Comida callejera de autor para comer en la mesa

Bao de pato al curry 4,5

Curry duck bao



*opción sin gluten

Crujiente de Gambas y Algas 4,5

Crunchy texture with prawns and seaweed



Tosta de Coccocha de merluza con emulsión de salicornia 6

Hake Coccocha Toast with salicornia emulsion



*opción sin gluten

Croqueta de Jamón ibérico y boletus, con aceite texturizado de salsa de trufa 2,5

Iberian ham and boletus croquette, with textured truffle sauce oil



VEGAN STREET FOOD



Bao de verduras al curry 4,5

Curry vegetable bao



*opción sin gluten

Crujiente de Setas y Espagueti de Mar 4,5

Crispy texture with mushrooms and sea spaghetti



PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS















Paella de Pollo <i>Chicken Paella</i>	13
Paella de Pollo y Conejo <i>Chicken and rabbit Paella</i>	14
Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie <i>Duck, Boletus and Foie Paella</i>	18
Paella de Verduras de temporada <i>Vegetables Paella</i>	13
Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles <i>Chicken, rabbit, duck and snails Paella</i>	16
 Paella de "Reguerot" (<i>pato desmigado y verduras de temporada</i>) <i>"Reguerot" Paella (crumbled duck and seasonal vegetables)</i>	14

*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 (2 gambas rayadas y 1 cigala nº1 por ración) <i>Seafood "Fideuá" (2 striped prawns and 1 Norway lobster nº1 per racion)</i>	16
    CONTIENE GLUTEN PESCADO CRUSTACEOS MOLUSCOS	
Fideuá Especial (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 carabinero por ración) <i>Special Seafood "Fideuá" (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 red large prawn per racion)</i>	20
    CONTIENE GLUTEN PESCADO CRUSTACEOS MOLUSCOS	
Fideuá con Bogavante <i>Lobster "Fideuá"</i>	23
    CONTIENE GLUTEN PESCADO CRUSTACEOS MOLUSCOS	

*Disponemos de fideos sin gluten.

*We have gluten-free noodles.



PAELLAS DEL MAR



Paella de Marisco (2 gambas rayadas y 1 cigala nº1 por ración) **16**

Seafood Paella (2 striped prawns and 1 Norway lobster nº1 per ración)



Paella de Marisco Especial (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 carabinero por ración) **20**

Special seafood Paella (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 red large prawn per ración)



Paella de Rojos (2 carabineros XL por ración) **25**

"Rojos" (2 red large prawn) Paella



Arroz a Banda **13**

"Arroz a Banda" (seafood rice)



Arroz Negro **13**

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret" **16**

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



Arroz del "Senyoret" con carabineros **19**

"Arroz del Senyoret" with large prawn (shellfish without shell)



Paella de Bogavante **23**

Lobster Paella



Paella de Gamba rayada y Plancton marino **19**

Striped prawn and Plancton Paella



ARROCES MELOSOS



Meloso del "Reguerot" (pato desmigado y verduras de temporada) **14**

Rice broth with crumbled duck and seasonal vegetables ("Reguerot")

Arroz Meloso con Bogavante **23**

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros XL por ración) **25**

Rice broth with 2 red large prawn



Arroz Meloso del "Senyoret" **16**

Rice broth with seafood ("Senyoret")



Arroz Meloso del "Senyoret" con carabineros **19**

Rice broth with seafood ("Senyoret")



Arroz Meloso de Magret de Pato, Boletus y Foie **18**

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, arroces y melosos):

Notes for all the rices:

- a) **El precio que aparece es por ración. Cocinamos mínimo 2 raciones (excepto para personas que vienen solas que podemos hacer paellas de 1 ración).**

The price that appears is by racion. All rice dishes are cooked at least 2 racion. We don't cook paellas of one racion (except single people).

- 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 21

Wild Bass



Tronco de Rodaballo 19

Turbot



Lomo de Bacalao a baja temperatura, emulsión de algas y titaina seca 17

Cod cooked at low temperatura, seaweed emulsion and dried titaine



*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

Carrillera de ternera guisada en OCOO 16

Veal cheek stewed in OCOO



Steak Tartar / Media de Steak Tartar 19 / 11

Steak Tartar / Half portion



*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

Hamburguesa de pollo con patatas

7

Chicken burger with potatoes



*opción de pan sin gluten

Fingers de pollo con patatas

7

Chicken fingers with potatoes



NUESTROS POSTRES



Chocolates del mundo 2020

9

Chocolates of the world 2020



Brownie de Chocolate con helado artesano

6

Cheesecake with red fruits and crumble



Tarta de Queso con caviar de frutos del bosque y crumble

5,5

Cheesecake with red fruits and crumble



Tarta de Manzana con salsa inglesa

7

Apple pie with english cream



*leche sin lactosa

Bola de helado artesano (unidad)

3,2

Ice cream ball (home-made) - unit



Tarta de Zanahoria

5,5

Carrot cake



BEBIDAS

Cerveza (tercio) **2,7**

**Consulte nuestros tipos de cerveza, también sin gluten*

*Bottle of beer *Ask our types of beer. Gluten-free too*



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 **13**

"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 <i>Black coffee</i>	1,8
Cortado <i>Coffe with milk</i>	2
Bombón <i>Coffee with milk condensed</i>	2,2
Café con leche <i>Coffee with a dash of milk</i>	2,4
Infusiones <i>Herbal infusions</i>	1,8
Carajillo <i>Coffee with cognac</i>	2,4
Capuchino <i>Capuchino</i>	3

Nota: El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta, cumpliendo de esta forma con la Ley 44/2006.

Prices with VAT included (taxes included).

