

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

---

## SERVICIO DE PAN

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

## 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















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

\*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)

<b>Fideuá</b> (2 gambas rayadas y 1 cigala nº1 por ración) <i>Seafood "Fideuá" (2 striped prawns and 1 Norway lobster nº1 per racion)</i>	<b>16</b>
    CONTIENE GLUTEN PESCADO CRUSTACEOS MOLUSCOS	
<b>Fideuá Especial</b> (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>	<b>20</b>
    CONTIENE GLUTEN PESCADO CRUSTACEOS MOLUSCOS	
<b>Fideuá con Bogavante</b> <i>Lobster "Fideuá"</i>	<b>23</b>
    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 Naranja** 6

*Orange Pie*



**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

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

**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).*

