

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.



Con este símbolo **aparece nuestra oferta de platos donde se utilizan para su elaboración productos locales de El Palmar, de L'Albufera y de pueblos de alrededor.**

This symbol appears in our offer of dishes where products from El Palmar and L'Albufera are used for its preparation.

Nota: En todos los entrantes 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".

DE NUESTRO HUERTO



Ración completa € / ½ ración €

Tomate Valenciano con Ventresca

13 / 8

Tomato salad with tuna



Nuestra versión del "Esgarraet"

14 / 8,5

Our version of "Esgarraet" (Paprika, Cod and dried salted tuna)



*También opción sin gluten

Patatas Bravas estilo de la Chef

9 / 6

"Bravas" Potatoes by the Chef (vegan option too)



También opción sin gluten.

También *Patatas Bravas estilo de la Chef opción vegana*



Ensalada Valenciana

9

Vegan Valencian Salad



También *Ensalada Valenciana opción vegana*



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

9

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed



DE L'ALBUFERA



"All i pebre" - receta tradicional

16 / 9,5

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Anguila frita con ajos, piñones y patatas

17

Fried eel with garlic and potatoes



Tartar de Anguila ahumada

15 / 9

Smoked eel tartar



*También opción sin gluten

DEL MAR

Ración completa € / ½ ración €

Calamares a la Romana

13 / 8

Squid fried in batter



*También opción sin gluten

Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby

13 / 8

Fresh cuttlefish with baby broad bean and pine nut vinaigrette



Tartar a las dos texturas de Salmón salvaje, aguacate y alga wakame

13 / 8

Tartar with both textures of wild Salmon, avocado and wakame seaweed



*También opción sin gluten

Tallarines de calamar estilo Japo con verduras de temporada

12 / 7,5

Japo style squid noodles with seasonal vegetables



Gamba rayada plancha (unidad)

4

Prawn (unit)



SERVICIO DE PAN

Servicio de pan por persona



0,8

Bread per person



*opción pan sin gluten

Morteros de "All i oli" y tomate (ambos)



1,8

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



STREETFOOD

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 Cococha de merluza con emulsión de salicornia **6**

Hake Cococha Toast with salicornia emulsion



**También 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



**También opción sin gluten*

Crujiente de Setas y Espagueti de Mar **4,5**

Crispy texture with mushrooms and sea spaghetti



El arroz que utilizamos para la elaboración de todas nuestras paellas es *J. Sendra D.O. Valencia*.



Nota: Le recomendamos encargar su paella al hacer la reserva telefónica.

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS



Paella de Pollo <i>Chicken Paella</i>	14
Paella de Pollo y Conejo <i>Chicken and rabbit Paella</i>	15
Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie <i>Duck, Boletus and Foie Paella</i>	19
Paella de "Reguerot" (<i>pato desmigado y verduras de temporada</i>) <i>"Reguerot" Paella (crumbled duck and seasonal vegetables)</i>	15
Paella "Cap i Casal" (<i>tocino, morcilla, pato desmigado y verduras</i>) <i>"Cap i Casal" Paella</i>	16
Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles <i>Chicken, rabbit, duck and snails Paella</i>	17



***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.*

PAELLAS VEGANAS



Paella de Verduras de temporada

Vegetables Paella



14

Paella de Espárragos de tierra y de mar

Field and sea asparagus Paella

15

Paella de Bulgur, Shiitake, Cúrcuma, con mézclum de la huerta

Bulgur, Shiitake, turmeric and vegetables Paella

18

PAELLAS DEL MAR



Arroz a Banda

"Arroz a Banda" (seafood rice)



14

Arroz Negro

"Arroz Negro" (black seafood rice)



14

Arroz del "Senyoret"

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



17

Arroz del "Senyoret" con carabineros

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



20

Arroz de la Señorita by María José Estevens *(lubina salvaje y gamba rayada)*

"Arroz de la Señorita by María Jose Estevens" (wild sea bass and prawn)



21

Paella de Bogavante

Lobster Paella



23

Paella de Plancton marino y Gamba rayada

Striped prawn and Plancton Paella



19

ARROCES MELOSOS DE CARNE



km. 0
Productos locales

Meloso del “Reguerot” (*pato desmigado y verduras de temporada*) **15**

Rice broth with crumbled duck and seasonal vegetables (“Reguerot”)

Arroz Meloso de Magret de Pato, Boletus y Foie **19**

Rice broth with Duck, Boletus and Foie

Arroz Meloso “Cap i Casal” (*tocino, morcilla, pato desmigado y verduras*) **16**

Rice broth “Cap i Casal”

ARROCES MELOSOS DE MAR



Arroz Meloso con Bogavante **23**

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso del “Senyoret” **17**

Rice broth with seafood (“Senyoret”)



Arroz Meloso del “Senyoret” con carabineros **20**

Rice broth with seafood (“Senyoret”)



MELOSO VEGANO



Arroz Meloso de Espárragos de tierra y de mar; y alga espirulina liofilizada **17**

Rice broth with asparagus of land and sea, freeze-dried spirulina algae

***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*

Nota: Al hacer el pedido díganos si quiere este tipo de arroz más meloso o más caldoso.

FIDEUÁS DEL MAR *(con fideo gordo o fideo fino)*

Fideuá del “Senyoret” **17**

Seafood “Fideuá” – “Senyoret” (shellfish without shell)



Fideuá con Bogavante **23**

Lobster “Fideuá”



FIDEUÁS VEGANAS *(con fideo gordo o fideo fino)*

Fideuá de Verduras temporada **14**

Vegetables “Fideuá”



Fideuá de Espárragos de tierra y de mar **15**

Field and sea asparagus Paella



***Disponemos de fideos sin gluten.**

**We have gluten-free noodles.*

Notas comunes a todos los arroces *(paellas, arroces, fideuás 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 **20**

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 **17**

Veal cheek stewed in OCOO



Steak Tartar / Media ración 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 NIÑ@S

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



*Consulte a nuestro personal la oferta vegana para los niños.



NUESTROS POSTRES



Chocolates del mundo 2021 9

Chocolates of the world 2021



Brownie de Chocolate con helado artesano 6

Cheesecake with red fruits and crumble



Tarta de Queso con caviar de frutos del bosque y crumble 6

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



Consulta nuestros helados veganos



Tarta de Zanahoria  6

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).



Nuestro compromiso y valor diferencial es la garantía de que todos los platos se elaboran a diario en la cocina del restaurante. Nuestros platos los confeccionamos en función a la compra cotidiana de los mejores productos frescos del mercado dependiendo de la estacionalidad, dando prioridad a los alimentos provenientes de productores Km 0, de proximidad y artesanos, que realizan buenas prácticas agrícolas, ganaderas y pesqueras. Nuestra chef está fuertemente comprometida con la Cocina Saludable moderna ("Healthy Food").