

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” (100% vegano).

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’Abufera 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"

15 / 9

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

14 / 8,5

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

km. 0
Productos locales

0,8

Bread per person



*opción pan sin gluten

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

km. 0
Productos locales

1,8

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



STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

Bao de pato al curry  **4,5/unidad**

Curry duck bao



*opción sin gluten

Crujiente de Gambas y Algas **4,5/unidad**

Crunchy texture with prawns and seaweed



Tosta de Cococha de merluza con emulsión de salicornia **6/unidad**

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/unidad**

Iberian ham and boletus croquette, with textured truffle sauce oil



VEGAN STREET FOOD



Bao de verduras al curry  **4,5/unidad**

Curry vegetable bao



*También opción sin gluten

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

Crispy texture with mushrooms and sea spaghetti



El arroz que utilizamos para la elaboración de todas nuestras paellas y arroces melosos es la variedad "J. Sendra D.O. Valencia".



km. 0
Productos locales

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



Todas nuestras paellas y arroces son sin gluten

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS



km. 0
Productos locales

€

Paella de Pollo

Chicken Paella

14/ración

Paella de Pollo y Conejo

Chicken and rabbit Paella

15/ración

Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie

Duck, Boletus and Foie Paella

19/ración

Paella de "Reguerot" (pato desmigado y verduras de temporada)

"Reguerot" Paella (crumbled duck and seasonal vegetables)

15/ración

Paella "Cap i Casal" (tocino, morcilla, pato desmigado y verduras)

"Cap i Casal" Paella (Bacon, blood sausage, crumbled duck and seasonal vegetables)

16/ración

Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles

Chicken, rabbit, duck and snails Paella

17/ración



*Las paellas de carne y verdura tardan alrededor de 1 hora si no han sido encargadas previamente. Para el buen desarrollo del servicio y de los tiempos de espera, por favor, encargue su paella el hacer la reserva telefónica.

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

PAELLAS VEGANAS



€

Paella de Verduras de temporada

Vegetables Paella

14/ración

Paella de Espárragos de tierra y de mar

Field and sea asparagus Paella

15/ración

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

Bulgur, Shiitake, turmeric and vegetables Paella

18/ración



PAELLAS DEL MAR



Arroz a Banda

"Arroz a Banda" (seafood rice)

14/ración



Arroz Negro

"Arroz Negro" (black seafood rice)

14/ración



Arroz del "Senyoret"

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)

17/ración



Arroz del "Senyoret" con carabineros

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

20/ración



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

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

21/ración



Paella de Bogavante

Lobster Paella

23/ración



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

Striped prawn and Plancton Paella

19/ración



ARROCES MELOSOS DE CARNE



km. 0
Productos locales



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

15/ración

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

Arroz Meloso de Magret de Pato, Boletus y Foie

19/ración

Rice broth with Duck, Boletus and Foie

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

16/ración

Rice broth “Cap i Casal” (Bacon, blood sausage, crumbled duck and seasonal vegetables)

ARROCES MELOSOS DE MAR



Arroz Meloso con Bogavante

23/ración

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso del “Senyoret”

17/ración

Rice broth with seafood (“Senyoret” = shellfish without shell)



Arroz Meloso del “Senyoret” con carabineros

20/ración

Rice broth with seafood with large prawn (“Senyoret” = shellfish without shell)



MELOSO VEGANO



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

17/ración

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/ración

Seafood "Fideuá" ("Senyoret" = shellfish without shell)



Fideuá con Bogavante

23/ración

Lobster "Fideuá"



FIDEUÁS VEGANAS



(con fideo gordo o fideo fino)

Fideuá de Verduras temporada



14/ración

Vegetables "Fideuá"



Fideuá de Espárragos de tierra y de mar

15/ración

Field and sea asparagus Paella



***Disponemos de fideos sin gluten.**

**We have gluten-free noodles.*

Notas comunes para todas las paellas, fideuás y melosos:

Notes for all the rices:

- 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).
- Máximo hacemos 2 paellas distintas por mesa.**
2 diferent paellas maximum each table.
- 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



Wild Bass



PESCADO

21

Tronco de Rodaballo

Turbot



PESCADO

20

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

Cod cooked at low temperatura, seaweed emulsion and dried titaine



PESCADO



FRUTOS DE CÁSCARA

17

***Consulte la disponibilidad de los pescados según mercado.**

**Availability according to fish market.*

CARNES



Solomillo de ternera

Beaf sirloin

20

Solomillo de ternera al foie

Beaf sirloin with foie

22

Carrillera de ternera guisada en OCOO

Veal cheek stewed in OCOO

17



ORGANISMO DE ASESORIA Y CALIFICACIÓN

Steak Tartar / Media ración de Steak Tartar

Steak Tartar / Half portion

19 / 11



PESCADO

***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 niñ@s.



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

km. 0
Productos locales

6

Orange Pie



Tarta de Manzana con salsa inglesa

km. 0
Productos locales

7

Apple pie with english cream



*leche sin lactosa

Bola de helado artesano (unidad)

km. 0
Productos locales

3,2

Ice cream ball (home-made) - unit



Consulta nuestros helados veganos



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



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. Como han podido observar en nuestra Carta nuestra Chef está fuertemente comprometida con la Comida Saludable ("Healthy Food"), para ello aplica los principios esenciales de la "Cocina Saludable Moderna".