

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’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"

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

10

Vegan Valencian Salad



También *Ensalada Valenciana opción vegana*



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

10

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

15 / 9

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

14 / 8,5

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)



Clochinas valencianas al vapor

10

Mussels



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)



km. 0
Productos locales

km. 0
Productos locales

km. 0
Productos locales

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 salsa de trufa **2,5/unidad**

Iberian ham and boletus croquette, with 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



Nota: Para el buen desarrollo del servicio y de los tiempos de espera, por favor, encargue su paella al hacer la reserva telefónica.

Recuerde: Los arroces los cocinamos mínimo 2 raciones (desde 2), pero el precio que aparece es de 1 ración, por lo que hay que multiplicar el precio por las raciones que se soliciten. Para personas que vienen solas podemos hacer paellas de 1 ración.

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS



Paella de Pollo

Chicken Paella

14/ración

Paella de Pollo y Conejo

Chicken and rabbit Paella

15/ración

Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms

20/ración

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

"Reguerot" Paella (crumbled duck and seasonal vegetables)

16/ración

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

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

17/ración

Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles

Chicken, rabbit, duck and snails Paella

18/ración



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, Shimenjii, Cúrcuma, con mix de la huerta

Bulgur, Shiitake, turmeric and vegetables Paella

18/ración



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

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

PAELLAS DEL MAR



€

Arroz a Banda

14/ración

"Arroz a Banda" (seafood rice)



Arroz Negro

14/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret"

18/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



Arroz de la Señorita by María José Estevens (lubina y gamba rayada) 21/ración

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



Paella de Bogavante

23/ración

Lobster Paella



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

19/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

25/ración

"Rojos" (2 red large prawn) Paella



Nota: 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

*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.

ARROCES MELOSOS DE CARNE



km. 0
Productos locales



Meloso del "Reguerot" (*pato desmigado y verduras de temporada*) **16/ración**
Rice broth with crumbled duck and seasonal vegetables ("Reguerot")

Arroz Meloso de Magret de Pato, Boletus y Foie **20/ración**
Rice broth with Duck, Boletus and Foie

Arroz Meloso "Cap i Casal" (*tocino, morcilla, pato desmigado, verduras*) **17/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" **18/ración**
Rice broth with seafood ("Senyoret" = shellfish without shell)



Arroz Meloso de Rojos (*2 carabineros por ración*) **25/ración**
Rice broth with 2 red large prawn



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

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



Fideuá del "Senyoret"

18/ración

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



Fideuá con Bogavante

23/ración

Lobster "Fideuá"



FIDEUÁ VEGANA *(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  **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

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 niñ@s.



NUESTROS POSTRES



Chocolates del mundo 2021

9

Chocolates of the world 2021



Brownie de Chocolate con helado artesano

6

Chocolate brownie with ice cream



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



	€
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.