

La Carta

MariBel
arrocería



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.

NOTAS

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.

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).

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

km. 0
Productos locales

€

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

km. 0
Productos locales

"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

Fritura de pescado

14 / 8,5

Small fried fish



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  **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*

Lo mejor de la Lubina salvaje en tempura de panko  **15/unidad**

Sea bass in panko tempura



**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



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 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



km. 0
Productos locales

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



€

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

19/ración

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



Arroz Negro

15/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret"

18/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



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

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



Paella de Bogavante

24/ración

Lobster Paella



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

19/ración

Striped prawn and Plancton 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

ARROCES MELOSOS DE CARNE



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 y Foie, con mix de setas

20/ración

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

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

24/ración

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso del “Senyoret”

18/ración

Rice broth with seafood (“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"

18/ración

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



Fideuá con Bogavante

24/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.

ELABORACIONES ANCESTRALES – *por encargo*

€

“Bullit de Peix” y Arroz a Banda (*por encargo al menos 24 horas*) **30/ración**



Composición: *Primero se sirve una bandeja de pescado de roca, cangrejo azul y otros pescados a elección de nuestra chef según mercado diario (“Bullit de peix”) y luego se sirve el arroz a banda, dicho arroz se elabora con el fumet del pescado de la bandeja de pescado.*

First fish, blue crab and other fish chosen by our chef according to the daily market is served (“Bullit de peix”) and then arroz a banda is served (seafood paella).

Historia: *Elaboración ancestral que algunos autores le atribuyen a Valencia, propia de pescadores, que se ha extendido por todo el mediterráneo. Nuestra Chef lo prepara para nuestra arrocería con su toque personal adaptándolo a nuestra zona, con pescado de roca de mercado y otra materia prima de l’Albufera de Valencia.*

“Espardenyà” (*por encargo al menos 24 horas*) **20/ración**



Composición: *Es un plato valenciano que recibe este nombre por la extraña mezcla de ingredientes que lo componen. Es un plato similar al All i pebre pero que además de anguila incluye pollo, conejo y huevos escalfados.*

It is a Valencian dish that receives this name because of the strange mixture of ingredients that make it up. It is a dish similar to All i pebre but that in addition to eel includes chicken, rabbit and poached eggs.

Historia: *El origen de esta receta se sitúa en las orillas del lago de la Albufera, creada a principios del siglo XX y sobre todo es una receta casual. En la época de la recogida del arroz, llegaban multitud de jornaleros de otros pueblos. Los jornaleros pasaban el día en la marjal, donde comían, llevando los alimentos para elaborar la comida. Un día un par de cuadrillas de jornaleros habían quedado en el molino de Baldoví, donde iban hacer la comida, unos llevaban alimentos para elaborar la típica paella Valenciana y la otra cuadrilla lo necesario para elaborar otro de los platos tradicionales Valencianos el all i pebre, al preparar todas las cosas para hacer la comida, se dieron cuenta de que no habían traído arroz, por lo cual no se podía preparar la Paella, así que combinaron todos los ingredientes y elaboraron una especie de batiburrillo, que no se sabía bien lo que era, a lo que uno de los comensales la llamó Espardenyà, haciendo alusión a la expresión Valenciana (“Aixó és una Espardenyà”, quedando bautizado el plato de esta manera).*

Nota: *El precio que aparece en ambas elaboraciones históricas es por ración, pero se cocina a partir de 2 raciones, y se va multiplicando el precio según los comensales.*



Arroz amb “Fesols i Naps” (por encargo al menos 24 horas)

19/ración

Composició: Arroz meloso cuyas materias primas para su elaboración son el pato, cerdo morcillas de cebolla, alubias, nabos, napicol y cardo.

Creamy rice whose elements for its preparation are duck, pork, onion black pudding, beans, turnips and thistle.

Historia: Su origen se remonta a siglos atrás cuando en las fiestas de los pueblos, para que todos los vecinos pudieran disfrutar de las mismas, se cocinaban grandes ollas en la calle para distribuir las raciones entre las personas con menos recursos. Así se garantizaba que estas familias tuviesen un plato caliente en los días grandes. Con el paso del tiempo, la acción caritativa ha ido desapareciendo, pero esta práctica se mantiene viva en muchos pueblos valencianos y también aquí en El Palmar. A pesar de su tradición “callejera”, también se puede elaborar en casa respetando los pasos e ingredientes de antaño. Ahora nuestra chef lo elabora para nuestro restaurante con su toque especial.

Nota: El precio que aparece en ambas elaboraciones históricas es por ración, pero se cocina a partir de 2 raciones, y se va multiplicando el precio según los comensales.

PESCADOS



Lubina salvaje



21

Wild Bass



Tronco de Rodaballo

20

Turbot



***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.*

PARA NIÑ@S



€

Hamburguesa de pollo con patatas

7

Chicken burger with potatoes



CONTIENE
GLUTEN



LIBRE VEG



CONTIENE
DE SESAMO

**opción de pan sin gluten*

Fingers de pollo con patatas

7

Chicken fingers with potatoes



CONTIENE
GLUTEN



LIBRE VEG

***Consulte a nuestro personal la oferta vegana para los niñ@s.**



NUESTROS POSTRES



€

Chocolates del mundo 2022

9

Chocolates of the world 2022



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 helada

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



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 |

