

# 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



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

11

*Vegan Valencian Salad*



También *Ensalada Valenciana opción vegana*



### Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

11

*Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed*



## DE L'ALBUFERA



Ración completa / ½ ración

### "All i pebre" - receta tradicional

18 / 11

*"All i pebre" with eels (traditional appetizer)*



### Anguila frita con ajos y patatas

18

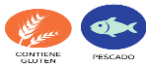
*Fried eel with garlic and potatoes*



### Tartar de Anguila ahumada

16 / 9,5

*Smoked eel tartar*



\*También opción sin gluten

## DEL MAR

€

Ración completa / ½ ración

### Calamares a la Romana

16 / 9,5

*Squid fried in batter*



\*También opción sin gluten

### Sepia playa con vinagreta y habitas baby

14 / 8,5

*Fresh cuttlefish with baby broad bean and vinaigrette*



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

15 / 9

*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

0,9

*Bread per person*



\*opción pan sin gluten

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

km. 0  
Productos locales

2,0

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



# STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

**Bao de pato**  **5/unidad**

*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 en tempura de panko**  **15/unidad**

*Sea bass in panko tempura*



\*También opción sin gluten

**Croqueta de Jamón ibérico y boletus** **2,5/unidad**

*Iberian ham and boletus croquette*



**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 Valenciana de Pollo y Conejo** (1h sin reserva previa)

**15/ración**

*Chicken and rabbit Paella*

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

**20/ración**

*Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms*

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

**17/ración**

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

**Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles** (1h sin reserva previa)

**18/ración**

*Chicken, rabbit, duck and snails Paella*



**\*Estas paellas de carne 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 VEGANAS



**Paella de Verduras de temporada**

**14/ración**

*Vegetables Paella*

**Paella de Espárragos de tierra y de mar**

**15/ración**

*Field and sea asparagus Paella*

**\*Las paellas veganas tardan alrededor de 1 hora si no han sido encargadas previamente.**

*\*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)

**21/ración**

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



**Arroz Negro**

**16/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**

**23/ración**

**(Lubina y gamba rayada)**

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



**Paella de Bogavante**

**25/ración**

*Lobster Paella*



**Paella de Plancton marino y Gamba rayada**

**23/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



km. 0  
Productos locales

€

### 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

25/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*

**\*Todos 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.

**Recuerde:** Para el buen desarrollo del servicio y de los tiempos de espera, por favor, **ENCARGUE SU PAELLA** al hacer la reserva telefónica.



# FIDEUÁS DEL MAR



## Fideuá de Fideo gordo del "Senyoret"

18/ración

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



Nota: Fideo gordo de fideuá de Gallo

## Fideuá de Fideo Fino ("FIFI") del "Senyoret"

18/ración

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



Nota: Fideo fino nº2 de Gallo

## FIDEUÁS VEGANAS



(también 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:*

- 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.*

## 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*)

**22/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)

22/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**

km. 0  
Productos locales

21

*Bass*



PESCADO

**Tronco de Rodaballo**

20

*Turbot*



PESCADO

**\*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 of Steak Tartar*



**\*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*



**\*La hamburguesa contiene huevo pasteurizado y pan rallado de trigo (gluten), trazas de soja y leche.**

**\*El pan de la hamburguesa puede ser 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 2022

9

*Chocolates of the world 2022*



## Brownie de Chocolate con helado artesano

6

*Chocolate brownie with ice cream*



## Tarta de Queso al horno con salsa toffee

6

*Baked cheesecake with toffee sauce*



## Tarta de Naranja helada

6

*Orange Pie*



km. 0  
Productos locales

## Tarta de Manzana con salsa inglesa

7

*Apple pie with english cream*



\*leche sin lactosa

km. 0  
Productos locales

## Bola de helado artesano (unidad)

3,2

*Ice cream ball (home-made) - unit*



km. 0  
Productos locales

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®**

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

