

La Carta

MariBel
arrocería



parc natural de
l'albufera

producto natural



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

14 / 8,5

Tomato salad with tuna



Nuestra versión del "Esgarraet"

15 / 9

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



*Opción sin gluten

Patatas Bravas estilo de la Chef

9,5 / 6

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



* Opción sin gluten.

También *Patatas Bravas estilo de la Chef opción vegana.*



Ensalada de la Casa

11

Home Salad



También *Ensalada de la Casa opción vegana.*



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

12

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed



DE L'ALBUFERA

km. 0
Productos locales

Ración completa / ½ ración

"All i pebre" - receta tradicional

19 / 11

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Anguila frita con ajos y patatas

19 / 11

Fried eel with garlic and potatoes



Tartar de Anguila ahumada

17 / 10

Smoked eel tartar



*También opción sin gluten

DEL MAR



Ración completa / ½ ración

Calamares a la Romana*

17 / 10

Squid fried in batter



*También opción sin gluten

*Están elaborados con calamar playa, no con pota. [¿sabes la diferencia? Pincha explicación.](#)

Sepia playa con habitas baby

15 / 9

Fresh cuttlefish with baby broad bean



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

16 / 9,5

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



*También opción sin gluten

Fritura de pescado

16 / 9,5

Small fried fish



Matrimonio: 2 Anchoas del Cantábrico 00 & 2 Boquerones

8

(Tapa/Aperitivo frio)

Couple: 2 Cantabrian Anchovies 00 & 2 Anchovies



*También opción sin gluten

Rojo (Carabinero) plancha - unidad

8/unidad

“Rojo” (Carabinieri) - unit



Gamba rayada plancha - unidad

4,8/unidad

Prawn (unit)



STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

Bao de pato  **6/unidad**

Duck bao



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

Crunchy texture with prawns and seaweed



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

Hake Coccocha Toast with salicornia emulsion



*También opción sin gluten


Croqueta de Jamón ibérico y boletus **2,8/unidad**

Iberian ham and boletus croquette



VEGAN STREET FOOD



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

Curry vegetable bao



*También opción sin gluten

Crujiente de Setas y Espagueti de Mar **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; o para personas veganas o vegetarianas; o con alguna alergia al marisco, podemos hacer paellas de 1 ración.

Máximo 2 paellas distintas por mesa.

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS



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

18/ración

Chicken and rabbit Paella

Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas (1h)

23/ración

Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms

Paella "Cap i Casal" (tocino, morcilla, pato desmigado y verduras- 1h) **19/ración**

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

Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles (1h sin reserva previa) **21/ración**

Chicken, rabbit, duck and snails Paella



NO MARISCOS

PAELLAS VEGANAS



Paella de Verduras de temporada (1h sin reserva previa)

17/ración

Vegetables Paella

Paella de Espárragos de tierra y de mar (1h sin reserva previa)

17/ración

Field and sea asparagus Paella

***Las paellas de carne y veganas tardan alrededor de 1 hora si no han sido encargadas previamente, por lo que encargue su paella al hacer la reserva telefónica.**

**Vegetables and meat paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand.*

NOTA: Cuando el cliente llega al restaurante, es sentado en su mesa y reconfirma el tipo de arroz reservado, en ese instante se marchará el arroz en cocina, que podrá tardar entre 30 y 40 minutos aprox. desde ese momento.



PAELLAS DEL MAR



€

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

23/ración

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



Arroz Negro

19/ración

“Arroz Negro” (black seafood rice)



Arroz del “Senyoret”

20/ración

“Arroz del Senyoret” (shellfish without shell)



Arroz de la Señorita by María José Estevens

25/ración

(Lubina y gamba rayada)

“Arroz de la Señorita by María Jose Estevens” (sea bass and prawn)



Paella de Bogavante

27/ración

Lobster Paella



Paella MariBel (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 carabinero por ración)

26/ración

Recuperamos en carta esta paella que fue creada por la antigua Chef jubilada de nuestra Arrocería, Doña Maribel Soler. Antiguamente denominada “Paella Marisco Especial”.

Maribel Paella - Special Seafood (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri per ración)



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

28/ración

“Rojos” Paella (carabinieri)



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



ARROCES MELOSOS DE CARNE



km. 0
Productos locales



Arroz Meloso de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

23/ración

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

Arroz Meloso "Cap i Casal" (tocino, morcilla, pato desmigado y verduras) 19/ración

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

Arroz Meloso de Pollo con verduras

17/ración

Rice broth with Chicken and vegetables

ARROCES MELOSOS DE MAR



Arroz Meloso con Bogavante

27/ración

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso del "Senyoret"

20/ración

Rice broth with seafood ("Senyoret" = shellfish without shell)



Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración)

28/ración

Rice broth with "Rojos"(carabinieri)



MELOSO VEGANO



Arroz Meloso de Espárragos de tierra y de mar

17/ración

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

Nota: Al hacer el pedido díganos si quiere este tipo de arroz más meloso o más caldoso. Por favor, encargue los arroces al hacer la reserva telefónica.

***Todos los Arroces Melosos y paellas con marisco, en general, tardan alrededor de 45/50 minutos si no han sido encargados previamente.**

**Rice broth and seafood paellas take around 45/50 minutes if they have not been ordered before*

FIDEUÁS



Fideuá del "Senyoret"

20/ración

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



¿Cómo quiere la Fideuá del Senyoret con Fideo Gordo o con Fideo Fino?

- Fideo Gordo de Gallo (Fideuá del Senyoret)
- Fideo Fino nº2 de Gallo ("FIFI" del Senyoret)

Fideuá "FIFI" de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

23/ración

Duck Magret and Foie "FIFI" (thin noodle), with mushrooms



Esta fideuá de Magret de pato y Foie la elaboramos con Fideo fino nº2 de Gallo.

FIDEUÁS VEGANAS



(con fideo gordo o fideo fino)

Fideuá de Verduras temporada



17/ración

Vegetables "Fideuá"



Fideuá de Espárragos de tierra y de mar

17/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*) **38/ración**



Composición: *Primero se sirve una bandeja de pescado de roca 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*)

24/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 las 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)

24/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 las elaboraciones históricas es por ración, pero se cocina a partir de 2 raciones, y se va multiplicando el precio según los comensales.

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

PESCADOS



Lubina

km. 0
Productos locales

21

Bass



Lenguado

25

Sole



***Consulte la disponibilidad de otro tipo de pescado fuera de carta según mercado.**

**Availability according to fish market.*

CARNES



€

Solomillo de ternera

22

Beaf sirloin

Solomillo de ternera al foie

24

Beaf sirloin with foie

Steak Tartar / Media ración de Steak Tartar

22 / 13

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

8,5

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

8,5

Chicken fingers with potatoes



SERVICIO DE PAN



km. 0
Productos locales

€

Servicio de pan por persona

0,9

Bread per person



**opción pan sin gluten*

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

3

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



NUESTROS POSTRES



€

Chocolates del mundo

9

Chocolates of the world



Brownie de Chocolate con helado

7

Chocolate brownie with ice cream



Tarta de Queso al horno con salsa toffee

7

Baked cheesecake with toffee sauce



Tarta de Naranja helada

7

Orange Pie



km. 0
Productos locales

Tarta de Manzana con salsa inglesa

7,5

Apple pie with english cream



*leche sin lactosa

km. 0
Productos locales



Ice cream

BOLAS DE HELADO x unidad

Bola de helado

3,2 €/unidad

Sabores a elegir: Turrón, frutos del bosque, café, chocolate, vainilla, mandarina y limón.

Ice cream ball – 3,2 euros/unit.

Flavors to choose: Nougat, forest fruits, coffee, chocolate, vanilla, tangerine and lemon.



CERVEZAS



EN BOTELLA

€

Cerveza (tercio) de Estrella Galicia y Turia

2,8

Bottle of beer (Estrella Galicia and Turia)

Heineken, Estrella Galicia 1906 y Águila sin filtrar

3

Bottle of beer

Brewdog (IPA), Tyris, Alhambra 1925 y Red Vintage 1906

3,5

Bottle of beer

Paulaner

4,8

Bottle of beer

***Consulte nuestros tipos de cerveza sin gluten**

**Ask our types of gluten-free beer.*



DE BARRIL – CRUZCAMPO/ HEINEKEN



€

Doble de cerveza Cruzcampo/Heineken

2,8 / 3

Big glass of beer

Caña de cerveza Cruzcampo/Heineken

2,4 / 2,6

Medium glass of beer

Pinta de cerveza Cruzcampo/Heineken

3,5 / 4

Pint of lager

Doble de Radler

2,8

Big glass of beer with lemon ("Radler")



BEBIDAS

Agua mineral 1 litro Solán De Cabras	3
<i>Mineral water (1 litre)</i>	
Agua mineral 0,75 litros Mondariz	2,7
<i>Mineral water (0,75 litres)</i>	
Agua con gas	2,5
<i>Soda</i>	
Refresco (Coca-cola, Fanta, etc.)	2,5
<i>Soft drink</i>	
Copa de Sangría (0,3 l. aprox.)	5,5
<i>Glass of "Sangría"</i>	
	
Sangría (1 litro)	15
<i>"Sangría" (1 liter)</i>	
	
Sangría de Cava (1 litro)	18
<i>"Cava Sangría" (1 liter)</i>	
	
Martini / Vermut	4,5
<i>Martini / Vermut</i>	
Aperol Spritz	8
<i>Aperol Spritz</i>	





NESPRESSO®

	€
Café <i>Black coffee</i>	2
Cortado <i>Coffe with milk</i>	2,2
Bombón <i>Coffee with milk condensed</i>	2,5
Café con leche <i>Coffee with a dash of milk</i>	2,5
Infusiones <i>Herbal infusions</i>	2
Carajillo <i>Coffee with cognac</i>	3
Carajillo de Ron Quemado ("Cremaet") <i>"Carajillo" with burnt rum ("Cremaet")</i>	3,2
Capuchino <i>Capuchino</i>	3,2

Recuerde: El Impuesto sobre el Valor Añadido (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).

MariBel
arrocería

