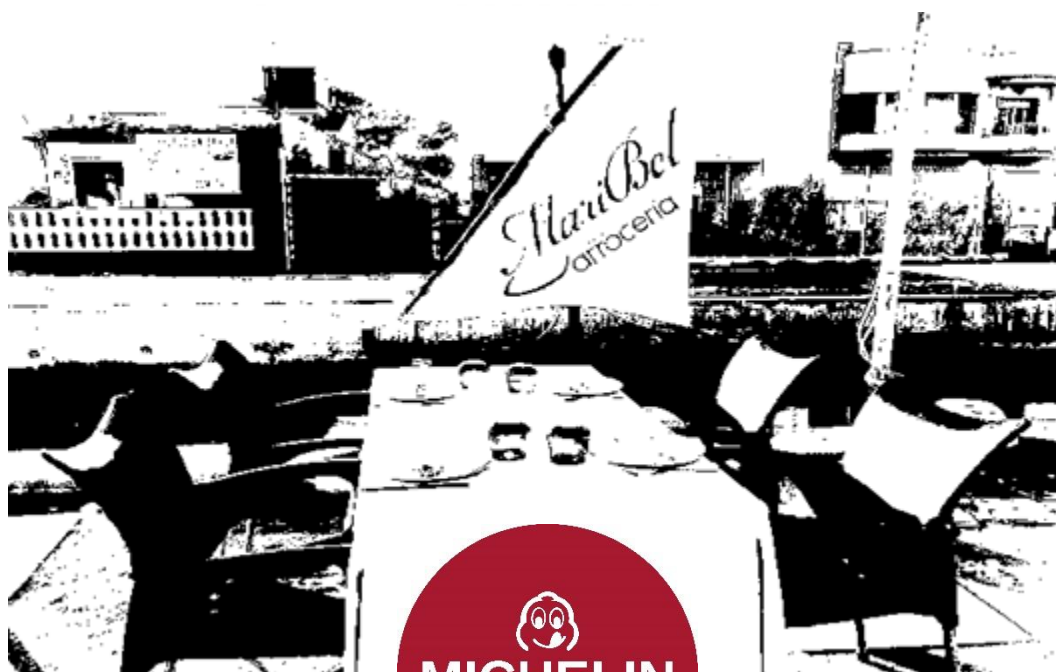


# La Carta

*MariBel*  
arrocería



[www.gastroarroceriasgroup.com](http://www.gastroarroceriasgroup.com)

# 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.*




Nuestro restaurante 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, y aparece en nuestra carta con este símbolo:



*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

15 / 8,5

*Tomato salad with tuna*



### Nuestra versión del "Esgarraet"

16 / 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)*



También *Patatas Bravas estilo de la Chef opción vegana*



### Ensalada de la Casa

12

*Home Salad*



También *Ensalada de la Casa opción vegana*



### Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

13

*Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed*



## DE L'ALBUFERA



Ración completa / ½ ración

### "All i pebre" - receta tradicional

20 / 12

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



### Anguila frita con ajos y patatas

20 / 12

*Fried eel with garlic and potatoes*



### Tartar de Anguila ahumada

18 / 10

*Smoked eel tartar*



\*Opción sin gluten.

## DEL MAR

€

Ración completa / ½ ración

### Sepia playa

*Fresh cuttlefish*



15 / 9

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



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



\*Opción sin gluten.

17 / 9,5

### Fritura de pescado

*Small fried fish*



17 / 9,5

€

Ración completa

### Ensaladilla cremosa de atún rojo con encurtido casero, huevas de arenque, alcaparrones, emulsión de kimchi y tostas de regañá

*Creamy red tuna salad with homemade pickle, herring roe, capers, kimchi emulsion and scolding toasts*



\*Opción sin gluten.

16

### Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada

*Crispy octopus at low temperature on parmentier truffled potato*



22

### Calamares a la Romana\*

*Squid fried in batter*



\*Opción sin gluten.

18

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

# STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa



## Crujiente de Gambas y Algas

*Crunchy texture with prawns and seaweed*

5 € x unidad



## Tosta de Coccocha "d'abaetxo" (bacalao)

*Cod Coccocha Toast*

6 € x unidad



## Croqueta de Jamón ibérico y boletus

*Iberian ham and boletus croquette*

3 € x unidad



## Crujiente de Setas y Espagueti de Mar

*Crispy texture with mushrooms and sea spaghetti*



5 € x unidad



## Tosta crujiente con anchoa del cantábrico, mantequilla negra, yema curada, piparras encurtidas y huevas de trucha

*Crispy toast with Cantabrian anchovy, black butter, cured yolk, pickled piparras and trout roe*

4 € x unidad



## Pan brioche de panceta a baja temperatura, salsa tártara, praline de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi

*Low temperature bacon brioche bread, tartar sauce, roasted peanut praline and fermented bok choy in kimchi*

6 € x unidad



**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)*

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

**23/ración**



## Arroz Negro

*"Arroz Negro" (black seafood rice)*

**20/ración**



## Arroz del "Senyoret"

*"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)*

**21/ración**



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

**25/ración**

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



## Paella de Bogavante

*Lobster Paella*

**27/ración**



**Paella MariBel** (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 carabinero por ración)  
*(Paella de Marisco Especial)*

**28/ración**

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



## Paella de Plancton marino y Gamba rayada

*Striped prawn and Plancton Paella*

**24/ración**



## Paella de Rojos

*"Rojos" Paella (carabinieri)*

**30/ración**



**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"

21/ración

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



### Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración)

30/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"

21/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*

**“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.*

**Nota:** *El precio que aparece 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**

**Composición:** *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.*

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

---

**Recuerde:** *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

22

*Bass*



Lenguado

26

*Sole*



Rodaballo

23

*Turbot*



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

*\*Availability according to fish market.*

## CARNES



€

Solomillo de ternera\*

23

*Beaf sirloin*

Solomillo de ternera al foie\*

25

*Beaf sirloin with foie*

Steak Tartar / Media ración de Steak Tartar

23 / 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 mixta con patatas

9

*Mixed 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

9

*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)

3,5

*"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 Manzana

km. 0  
Productos locales



7,5

*Apple pie*



\*leche sin lactosa

### Torrija de Horchata con helado

7

*Horchata french toast with nougat 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), Águila Dorada

3

Heineken, Águila sin filtrar, Desperados

3,5

Alcazar, Cruzcampo Gran Reserva Tostada,  
Cruzcampo Tostada 0,0

4

Paulaner, Lagunillas (IPA)

5

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

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



## DE BARRIL – CRUZCAMPO/ HEINEKEN



€

**Doble de cerveza Cruzcampo/Heineken**

3 / 3,5

*Big glass of beer*

**Caña de cerveza Cruzcampo/Heineken**

2,7 / 3

*Medium glass of beer*

**Pinta de cerveza Cruzcampo/Heineken**

4,2 / 5

*Pint of lager*

**Doble de Radler**

3

*Big glass of beer with lemon ("Radler")*

## BEBIDAS



€

### Agua mineral 0,75 litros Mondariz

*Mineral water (0,75 litres)*

3

### Agua con gas

*Soda*

2,5

### Refresco (Coca-cola, Fanta, etc.)

*Soft drink*

2,5

### Copa de Sangría (0,3 l. aprox.)

*Glass of "Sangría"*

6



### Sangría (1 litro)

*"Sangría" (1 liter)*

18



### Sangría de Cava (1 litro)

*"Cava Sangría" (1 liter)*

20



### Martini / Vermut

*Martini / Vermut*

5

### Aperol Spritz

*Aperol Spritz*

9





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