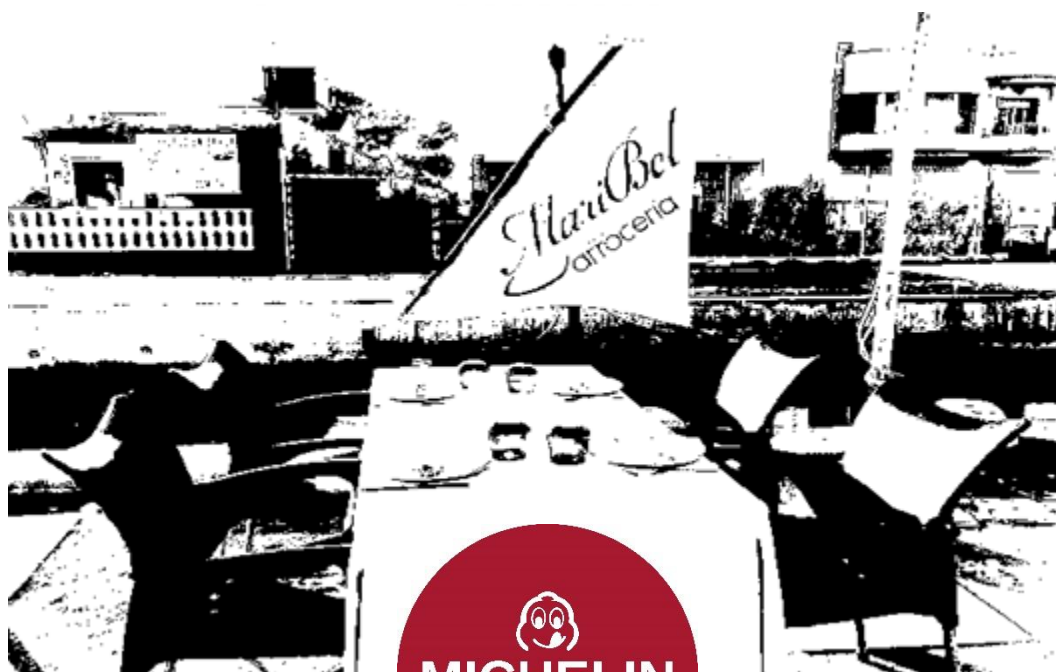


La Carta

MariBel
arrocería



R

RECOMENDADO
Guía Repsol 2025



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).

DE NUESTRO HUERTO

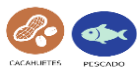
km. 0
Productos locales

€

Tomate Valenciano con Ventresca

15

Tomato salad with tuna



Nuestra versión del "Esgarraet"

16

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



*Opción sin gluten.

Patatas Bravas estilo de la Chef

9,5

"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

km. 0
Productos locales

€

"All i pebre" - receta tradicional

20

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Anguila frita con ajos y patatas

20

Fried eel with garlic and potatoes



Tiara de Anguila ahumada

18

Smoked eel tiara



*Opción sin gluten.

DEL MAR

€

Sepia playa

15

Fresh cuttlefish



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

17

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



**Opción sin gluten.*

Fritura de pescado

17

Small fried fish



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

16

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



**Opción sin gluten.*

Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada

22

Crispy octopus at low temperature on parmentier truffled potato



Calamares a la Romana*

18

Squid fried in batter



**Opción sin gluten.*

**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

5 € x unidad

Crunchy texture with prawns and seaweed



Tosta de Cococha "d'abaetxo" (bacalao)

6 € x unidad

Cod Cococha Toast



Croqueta de Jamón ibérico y boletus

3 € x unidad

Iberian ham and boletus croquette



Crujiente de Setas y Espagueti de Mar

5 € x unidad

Crispy texture with mushrooms and sea spaghetti



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

4 € x unidad

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



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

6 € x unidad

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



Buñuelos cremosos de brandada de bacalao con ajoaceite de pimientos del piquillo y su pilpil (4 unidades)

12 €

Creamy cod brandade fritter with garlic, piquillo pepper oil and pilpil (4 units)



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)

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

25/ración



Paella de Bogavante

Lobster Paella

27/ración



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

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

28/ración



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

Striped prawn and Plancton Paella

24/ración



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

"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 tinto de verano (0,3 l. aprox.)

Glass of "Tinto de Verano" (0,3 l.)

5



Copa de Sangría (0,3 l. aprox.)

Glass of "Sangría" (0,3 l.)

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





| | € |
|--|-----|
| 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