

# La Carta



RECOMENDADO  
Guía Repsol 2025



SOMGASTRO  
ARROCERIAS  
GROUP

# 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, 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 sea products affected by R.D. 1420/2006 of December 1 about the prevention of parasites by anisakis.*



Con este símbolo aparece nuestra oferta más “veggie” (100% vegano).  
*This symbol appears in our "veggie" offers.*



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



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. Gluten free option.

Patatas Bravas estilo de la Chef

9,5

"Bravas" Potatoes Chef style (available in vegan)



También Patatas Bravas estilo de la Chef opción vegana



Ensalada de la Casa

12

Home Salad (available in vegan)



También Ensalada de la Casa opción vegana



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

13

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed



DE L’ALBUFERA



"All i pebre" - receta tradicional

20

"All i pebre" (traditional stew with eels, potatoes, paprika and garlic)



Anguila frita con ajos y patatas

20

Fried eel with garlic and potatoes



Tiara de Anguila ahumada

18

Smoked eel tiara



\*Opción sin gluten. Gluten free option.

DEL MAR

€

Sepia playa

15

Grilled fresh cuttlefish



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



17

Two-texture wild salmon tartare with avocado and wakame seaweed



\*Opción sin gluten. Gluten free option

Pescaditos fritos

17

Small fried fishes



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 pickles, herring roe, capers, kimchi emulsion and scolding toasts



\*Opción sin gluten. Gluten free option

Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada

22

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier



Calamares a la Romana\*

18

Battered Squid



\*Opción sin gluten. Gluten free option

\*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

Crispy pastry filled with silky prawn and seaweed bechamel



## Tosta de Cococha “d’abaetxo” (bacalao)

6 € x unidad

Cod Cococha Toast



## Croqueta de Jamón ibérico

3 € x unidad

Iberian ham croquette



## Crujiente de Setas y Espagueti de Mar



5 € x unidad

Crispy pastry filled 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, praliné de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi

6 € x unidad

Slow-cooked pork belly brioche bun with tartar sauce, toasted peanut praline, and fermented Chinese cabbage in kimchi







**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/arroces distintos por mesa.**

<b>PAELLAS DE CARNE *</b>				
<i>*Preparation may take up to 1 hour without prior reservation</i>		€		
<b>Paella Valenciana de Pollo y Conejo</b> (1h sin reserva previa)		<b>18/ración</b>		
<i>Chicken and rabbit Paella</i>				
<b>Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas</b> (1h)		<b>23/ración</b>		
<i>Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms</i>				
<b>Paella “Cap i Casal”</b> (tocino, morcilla, pato desmigado y verduras- 1h)		<b>19/ración</b>		
<i>“Cap i Casal” Paella (Bacon, blood sausage, crumbled duck and vegetables)</i>				

<b>PAELLAS VEGANAS</b>				
		€		
<b>Paella de Verduras de temporada</b>			(1h sin reserva previa)	<b>17/ración</b>
<i>Vegetables Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)</i>				
<b>Paella de Espárragos de tierra y de mar</b> (1h sin reserva previa)		<b>17/ración</b>		
<i>Field and sea asparagus Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)</i>				

**\*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 portion)*

**23/ración**



**Arroz Negro**  
*"Arroz Negro" (black seafood rice)*

**20/ración**



**Arroz del "Senyoret"**  
*"Arroz del Senyoret" (peeled seafood rice)*

**21/ración**



**Arroz de la Señorita by María José Estevens**  
**(Lubina y gamba rayada).**  
**Plato/Paella solidaria "Acción contra el Hambre"**  
*"Arroz de la Señorita by María Jose Estevens" (sea bass and prawn)*

**25/ración**



**Paella de Bogavante Azul**  
*Blue Lobster Paella*

**31/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 portion)*

**30/ración**



**Paella de Plancton marino y Gamba rayada**  
*Striped prawn and Plancton Paella*

**24/ración**



**Paella de Rojos** (2 carabineros por ración)  
*"Rojos" Paella (2 carabinieri prawn per portion)*

**30/ración**



## ARROCES MELOSOS DE CARNE



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

23/ración

*Soupy rice with Duck breast and Foie, with mushrooms mix*

### Arroz Meloso “Cap i Casal” (tocino, morcilla, pato desmigado y verduras)

19/ración

*Soupy rice “Cap i Casal” (Bacon, blood sausage, crumbled duck and seasonal vegetables)*

### Arroz Meloso de Pollo con verduras

17/ración

*Soupy rice with Chicken and vegetables*

## ARROCES MELOSOS DE MAR



### Arroz Meloso con Bogavante Azul

31/ración

*Soupy Blue Lobster rice*



### Arroz Meloso del “Senyoret”

21/ración

*Soupy “Senyoret” rice (peeled seafood rice)*



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

30/ración

*Soupy “Rojos” rice (2 carabinieri prawns per portion)*



## MELOSO VEGANO



### Arroz Meloso de Espárragos de tierra y de mar

17/ración

*Soupy rice 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.**

*\*Soupy rice and seafood paellas take around 45/50 minutes if they have not been ordered before.*



# FIDEUÁS



## Fideuá del “Senyoret”

21/ración

*Peeled seafood “fideuá”*



¿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 breast and Foie “FIFI” (thin noodle), with mushrooms mix*



*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 “Fideuá”*



**\*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 per person. All paellas and soupy rices are cooked minimum for 2 portions. We don't cook paellas of one portion (except vegetarian/vegan or single person).*
- Máximo hacemos 2 paellas/arroces distintos por mesa.**  
*Maximum 2 paellas per 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.

*Soupy 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

Bass

  
PESCADO

22

Rodaballo

Turbot

  
PESCADO

23

**\*Consulte la disponibilidad de otro tipo de pescado fuera de carta según mercado.**  
*\*Availability according to fish market.*

# CARNES



€

Solomillo de ternera\*

Beaf tenderloin

23


Solomillo de ternera al foie\*

Beaf tenderloin with foie

25

Steak Tartar / Media ración de Steak Tartar

Steak Tartar / Half portion of Steak Tartar

  
HUEVOS

23 / 13

**\*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 chips



\*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.

\*The burger contains pasteurized egg and wheat breadcrumbs (gluten), with traces of soy and milk.  
\*Gluten-free burger bread available upon request.

Fingers de pollo con patatas

9

Chicken fingers with chips



SERVICIO DE PAN



€

Servicio de pan por persona

0,9

Bread per person



\*Opción pan sin gluten. Gluten free option



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

3,5

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





# NUESTROS POSTRES

€

Delicias de Chocolate



10

Chocolates delights



Tarta de Queso al horno con salsa toffee



7,5

Baked cheesecake with toffee sauce



Tarta de Manzana



7,5

Apple pie



\*leche sin lactosa

Torrija de Horchata con helado

7,5

Horchata french toast with ice cream



Sorbete con cava



7

Sorbet with cava

## BOLAS DE HELADO x unidad

Bola de helado

3,2 €/unidad

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

Ice cream ball – 3,2 euros/unit.

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



# CERVEZAS



CONTIENE  
GLUTEN



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 <i>Big glass of beer</i>	3 / 3,5
Caña de cerveza Cruzcampo/Heineken <i>Medium glass of beer</i>	2,7 / 3
Pinta de cerveza Cruzcampo/Heineken <i>Pint of lager</i>	4,2 / 5
Doble de Radler <i>Big glass of beer with lemon ("Radler")</i>	3



BEBIDAS

€

Agua mineral 0,75 litros Mondariz

3

Mineral water (0,75 litres)

Agua con gas

2,5

Soda

Refresco (Coca-cola, Fanta, etc.)

2,5

Soft drink

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

5

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



Copa de Sangría (0,3 l. aprox.)

6

Glass of "Sangría" (0,3 l.)



Sangría (1 litro)

18

"Sangría" (1 liter)



Sangría de Cava (1 litro)

20

"Cava Sangría" (1 liter)



Martini / Vermut

5

Martini / Vermut

Aperol Spritz

9

Aperol Spritz





	€
<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