

# La Carta

*MariBel*  
arrocería



RECOMENDADO  
Guía Repsol 2025



## 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'Abufera 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

*Grilled fresh cuttlefish*



15

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

*Two-texture wild salmon tartare with avocado and wakame seaweed*



\*Opción sin gluten. Gluten free option



17

## Pescaditos fritos

*Small fried fishes*



17

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

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



\*Opción sin gluten. Gluten free option

16

## 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

6 € x unidad

## en kimchi

*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.**

## PAELLAS DE CARNE \*



*\*Preparation may take up to 1 hour without prior reservation*

€

**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 vegetables)*

## PAELLAS VEGANAS



€

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

**17/ración**

*Vegetables Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)*

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

**17/ración**

*Field and sea asparagus Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)*

**\*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 portion)



## Arroz Negro

20/ración

“Arroz Negro” (black seafood rice)



## Arroz del "Senyoret"

21/ración

“Arroz del Senyoret” (peeled seafood rice)



## Arroz de la Señorita by María José Stevens

25/ración

(Lubina y gamba rayada).

Plato/Paella solidaria “Acción contra el Hambre”

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



## Paella de Bogavante Azul

31/ración

Blue Lobster Paella



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

30/ración

(Paella de Marisco Especial)

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



## Paella de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



## Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

30/ración

“Rojos” Paella (2 carabinieri prawn per portion)





## ARROCES MELOSOS DE CARNE



€  
23/ración

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

*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”

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 temporadas

17/ración

Vegetables “Fideuá”



Productos locales

## 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.**   
Productos locales





## PESCADOS



€

**Lubina**  
km. 0  
Productos locales

22

*Bass*



## 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

*Beef tenderloin*

### Solomillo de ternera al foie\*

25

*Beef tenderloin 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 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**



**km. 0**  
Productos locales

€

### **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

*Chocolates delights*



10

### Tarta de Queso al horno con salsa toffee

*Baked cheesecake with toffee sauce*



7,5



### Tarta de Manzana

*Apple pie*



7,5



\*leche sin lactosa

### Torrija de Horchata con helado

*Horchata french toast with ice cream*



7,5



### Sorbete con cava

*Sorbet with cava*

7

## 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



## 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** 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*





€

**Café**

*Black coffee*

2

**Cortado**

*Coffee with milk*

2,2

**Bombón**

*Coffee with milk condensed*

2,5

**Café con leche**

*Coffee with a dash of milk*

2,5

**Infusiones**

*Herbal infusions*

2

**Carajillo**

*Coffee with cognac*

3

**Carajillo de Ron Quemado (“Cremaet”)**

*“Carajillo” with burnt rum (“Cremaet”)*

3,2

**Capuchino**

*Capuchino*

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