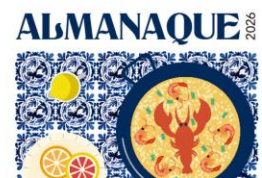


La Carta

Maribel
arrocería



restaurante
guía repsol



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

km. 0
Productos locales

€

Tomate Valenciano con Ventresca

16

Tomato salad with tuna



Nuestra versión del "Esgarraet"

17

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



**Opción sin gluten. Gluten free option.*

Patatas Bravas estilo de la Chef

10

También Patatas Bravas estilo de la Chef opción vegana 

"Bravas" Potatoes Chef style (available in vegan)



Ensalada de la Casa

13

También Ensalada de la Casa opción vegana 

Home Salad (available in vegan)



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas



15

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed



DE L'ALBUFERA

km. 0
Productos locales

€

"All i pebre" - receta tradicional

21

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



Anguila frita con ajos y patatas

21

Fried eel with garlic and potatoes



Tiara de Anguila ahumada



19

Smoked eel tiara



**Opción sin gluten. Gluten free option.*

DEL MAR

€

Sepia playa

17

Grilled fresh cuttlefish



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

19

Two-texture wild salmon tartare with avocado and wakame seaweed



**Opción sin gluten. Gluten free option*

Pescaditos fritos

18

Small fried fishes



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

18

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

24

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier



Calamares a la Romana*

21

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

6 € x unidad

Crispy pastry filled with silky prawn and seaweed bechamel



Tosta de Cococha "d'abaetxo" (bacalao)

7 € x unidad

Cod Cococha Toast



Croqueta de Jamón ibérico

3 € x unidad

Iberian ham croquette



Crujiente de Setas y Espagueti de Mar – Vegetariano

5,5 € x unidad

Crispy pastry filled with mushrooms and sea spaghetti - Vegetarian



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

4,5 € 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

7 € 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.

PAELLAS DE CARNE *



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

€

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

20/ración

Chicken and rabbit Paella

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

25/ración

Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms

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

21/ración

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

PAELLAS VEGANAS *



€

Paella de Verduras de temporada



(1h sin reserva previa)

19/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)

19/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)

25/ración

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



Arroz Negro

22/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret"

22/ración

"Arroz del Senyoret" (peeled seafood rice)



Arroz de la Señorita by María José Estevens

26/ración

(Lubina y gamba rayada)

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



Paella de Bogavante Azul

33/ración

Blue Lobster Paella



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

32/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

25/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

32/ración

"Rojos" Paella (2 carabinieri prawn per portion)



ARROCES MELOSOS DE CARNE



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

25/ración

Soupy rice with Duck breast and Foie, with mushrooms mix

Arroz Meloso "Cap i Casal" (tocino, morcilla, pato desmigado y verduras) 21/ración

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

Arroz Meloso de Pollo con verduras

19/ración

Soupy rice with Chicken and vegetables

ARROCES MELOSOS DE MAR



Arroz Meloso con Bogavante Azul

33/ración

Soupy Blue Lobster rice



Arroz Meloso del "Senyoret"

22/ración

Soupy "Senyoret" rice (peeled seafood rice)



Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración)

32/ración

Soupy "Rojos" rice (2 carabinieri prawns per portion)



MELOSO VEGANO



Arroz Meloso de Espárragos de tierra y de mar

19/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"

22/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

25/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

19/ración

Vegetables "Fideuá"



Fideuá de Espárragos de tierra y de mar

19/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:

- a) 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).

- b) Máximo hacemos 2 paellas/arroces distintos por mesa.

Maximum 2 paellas per table.

- c) 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*)

25 €/ración



Composició: 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*)

25 €/ración

Composició: 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



24

Bass



PESCADO

Rodaballo

25

Turbot



PESCADO

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

**Availability according to fish market.*

CARNES



€

Solomillo de ternera*

25

Beef tenderloin

Solomillo de ternera al foie*

27

Beef tenderloin with foie

Steak Tartar / Media ración de Steak Tartar

25 / 14

Steak Tartar / Half portion of Steak Tartar



HUEVOS

***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

11

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

11

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)

4,2

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



HUEVOS



NUESTROS POSTRES

€

Delicias de Chocolate



10

Chocolates delights



Tarta de Queso al horno con salsa toffee



8

Baked cheesecake with toffee sauce



Tarta de Manzana



8

Apple pie



*leche sin lactosa

Torrija de Horchata con helado

8

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



EN BOTELLA

€

Cerveza (tercio), Águila Dorada	3,5
Heineken, Águila sin filtrar, Desperados, Alcázar	4
Cruzcampo Gran Reserva Tostada, Cruzcampo Tostada 0,0	4,5
Paulaner, Lagunillas (IPA)	5,5



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

BEBIDAS

€

Agua mineral 0,75 l. [Mondariz](#)

3,2

Mineral water 0,75 l.

Agua con gas 0,50 l. [Mondariz](#)

3

Sparkling water 0,50 l.

Refresco (Coca-cola, Fanta, etc. formato 0,20l aprox.)

2,7

Soft drink

Martini / Vermut

5

Martini / Vermut

Aperol Spritz

9

Aperol Spritz



SANGRÍAS y AGUA DE VALENCIA



copa € / litro

Tinto de Verano

5,5 / 16

Sangría

7 / 20

Sangría de Cava

8,5 / 24

Agua de Valencia

9,5 / 26

(Zum de Naranja, Cava, Vodka y Ginebra)

CAFÉ



€

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")

3,5

Capuchino

Capuchino

3,5

Nota: El IVA está **INCLUIDO** en todos los precios de la carta.

Prices with VAT included (taxes included).

MariBel
arrocería



restaurante
guía repsol

