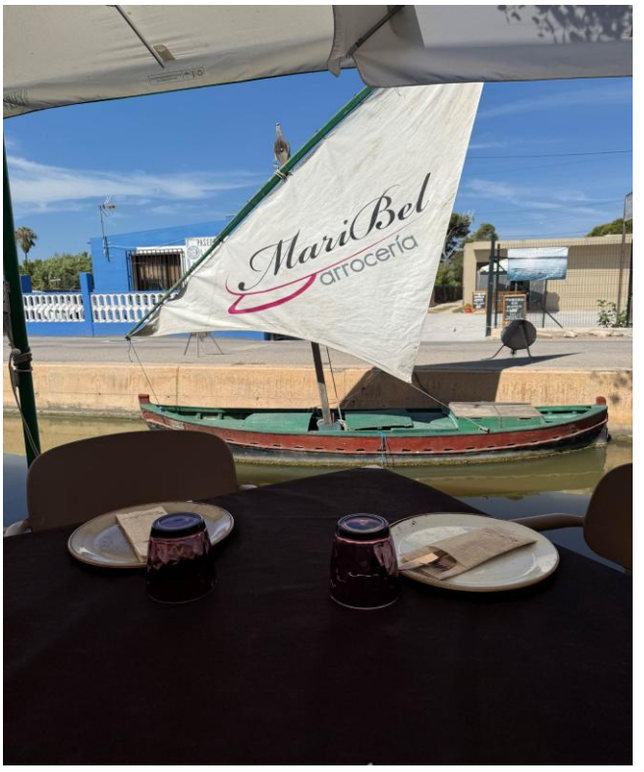
# La Carta

MariBel arrocería




MICHELIN 2026

gr restaurante guía repsol

MACARFI RESTAURANTS · GUIDE

ALMANAQUE 2026

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

MUCHAS GRACIAS
POR COCINAR UN FUTURO SIN HAMBRE

Arrocería Maribel

VUESTRA SOLIDARIDAD NOS PERMITE
AYUDAR A MILES DE FAMILIAS EN ESPAÑA

CON EL APOYO DE
HOSTELERÍA DE ESPAÑA
makro
ELPOZO

parc natural de l'albufera producto natural

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'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).*

**A partir del 15 de septiembre hasta el 15 de noviembre nos unimos a la campaña "Restaurantes contra el Hambre" de la asociación "Acción contra el Hambre". Nuestro plato solidario es el "Arroz de la Senyorita by María José Estevens": por cada ración, donaremos 1 € para dicha causa solidaria.**

# DE NUESTRO HUERTO km. 0 Productos locales €

**Tomate Valenciano con Ventresca** **16**

*Tomato salad with tuna*

CACAHUETES PESCADO

**Nuestra versión del "Esgarraet"** **17**

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

PESCADO CONTIENE GLUTEN *Opción sin gluten. Gluten free option.*

**Patatas Bravas estilo de la Chef** **10**

*También **Patatas Bravas estilo de la Chef opción vegana*** Vegan

*"Bravas" Potatoes Chef style (available in vegan)*

HUEVOS

**Ensalada de la Casa** **13**

*También **Ensalada de la Casa opción vegana*** Vegan

*Home Salad (available in vegan)*

PESCADO

**Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas** Vegan **15**

*Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed*

GRANOS DE SÉSAMO

# DE L'ALBUFERA km. 0 Productos locales €

**"All i pebre"** - *receta tradicional* **21**

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

PESCADO

**Anguila frita con ajos y patatas** **21**

*Fried eel with garlic and potatoes*

PESCADO

**Tiara de Anguila ahumada** **19**

*Smoked eel tiara*

PESCADO CONTIENE GLUTEN GRANOS DE SÉSAMO *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 huevas 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)***

***Plato/Paella solidaria "Acción contra el Hambre" cada ración donamos 1 euro.***

*"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***

*Soupt 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 seefood 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

Vegan *(con fideo gordo o fideo fino)*

€

**Fideuá de Verduras temporada** km. 0 Productos locales **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**

***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, rabit 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**

***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”.**

ARROS DE VALENCIA
DENOMINACIO D'ORIGEN
CONSELL REGULADOR

km. 0
Productos locales

---

# PESCADOS €

**Lubina** km. 0 Productos locales **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 burguer 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)*

---

# NUESTROS POSTRES €

**Delicias de Chocolate** **10**

*Chocolates delights*

FRUTOS DE CÁSCARA · HUEVOS · LÁCTEOS · CONTIENE GLUTEN

**Tarta de Queso al horno con salsa toffee** **8**

*Baked cheesecake with toffee sauce*

LÁCTEOS · HUEVOS

**Tarta de Manzana** **8**

km. 0 Productos locales

*Apple pie*

HUEVOS · LÁCTEOS

**leche sin lactosa*

**Torrija de Horchata con helado** **8**

*Horchata french toast with ice cream*

HUEVOS · LÁCTEOS · CONTIENE GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA

**Sorbete con cava** **7**

Vegan

*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.*

LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA

# CERVEZAS

CONTIENE GLUTEN

## 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** |

GLUTEN FREE

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

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

## DE BARRIL – CRUZCAMPO/ HEINEKEN

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

E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

| | copa € / litro |
|---|---|
| **Tinto de Verano** | **5,5 / 16** |
| **Sangría** | **7 / 20** |
| **Sangría de Cava** | **8,5 / 24** |
| **Agua de Valencia** *(Zumo de Naranja, Cava, Vodka y Ginebra)* | **9,5 / 26** |

# CAFÉ

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

***Nota*: El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta.**
*Prices with VAT included (taxes included).*

MariBel arrocería

MICHELIN 2026 · gr restaurante guía repsol · MACARFI RESTAURANTS GUIDE · ALMANAQUE 2026