

A la carta

Condiciones:

En fechas especiales (nochebuena, navidad, san esteban al mediodía, fin de año, año nuevo, reyes al mediodía, 1 de mayo, diada o mercè al mediodía) la confirmación de la reserva no será efectiva hasta que el local le contacte con el cliente. Para formalizar la reserva en las fechas señaladas, será preciso realizar una paga y señal al restaurante.

(*) Opción disponible de media ración.

PARA PICAR

- Nuestro pan con tomate, aceite de oliva virgen y sal **2,50€**
- Jamón de bellota (D.O. Extremadura) **19,95€ ***
- Anchoas de L'Escala 'el Xillu' sobre lecho de tomate **14,50€ ***
- Boquerones con cebolla tierna, aceitunas negras en su aceite de oliva **9,50€ ***
- Ensaladilla de patata y bonito con picos **9,75€ ***

NUESTRA FRITURA

- Los dados de bravas de 'Galindo' **2,50€**
- Croquetas caseras de pollo, setas, changurro o chuletón al carbón (min. 2 unidades de cada) **7€ ***
- Anillas de calamares a la andaluza **9,25€**
- Buñuelos de gambas Thai **11,75€ ***
- Tempura de verduras eco con romesco **9,90€**
- Caprichos de bacalao en tempura con romesco **12,25€**

ENTRANTES FRÍOS

- Escalivada ecológica (verduras asadas a la parrilla) + parmesano gratinado **9,90€ ***
- Ensalada Xàtiva con taco de bonito **11,90€**
- Ensalada de tomate pelado con mojama y ajo **12,95€**

ENTRANTES CALIENTES

- Mejillones al vapor o a la marinera **9,95€**
- Calamarcitos con puerros, tomate y cebolla confitada **11,95€**
- 'Trinxat' de patata cerilla con huevo y gambas al ajillo **13,50€**
- Almejas al vapor o a la marinera **16,50€**

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

- Gazpacho de verduras eco con su picadillo y picatostes **9,75€**
- Cazón en adobo en fritura malagueña **9,95€**
- Ensalada tomática con parmesano e higos secos **11,25€**
- Espárragos blancos 'cojonudos con pimiento eco escalibado, taco de bonito y huevo **14,95€**

PESCADO Y MARISCO

- Morro de bacalao con pisto y muselina **17,95€**
- Dorada a la sal o al horno **18,50€**
- Brocheta de rape y vieiras teriyaki **19,95€**
- Mariscada (mínimo 2 personas - 1/2 bogavante, langostinos, cigalas, gambas, mejillones y almejas a la plancha) **28,50€**

CARNE

- Chuletón de cerdo ibérico 100% bellota (D.O. Huelva) **18,50€**
- Pollo del Prat 'pota blava' con frutos secos a la catalana **18,75€**
- Entrecot 'miel de ternera' de angus de Nebraska (EE.UU.) con su guarnición **14,90€**

DE NOCHE

- Arroz cremoso (risotto) de bacalao **13,50€**
- Bistec tártaro 'cortado a mano' al armagnac **25,90€**

NUESTRAS TAPAS DE NOCHE

- Nuestro pan con tomate, aceite y sal **1,50€ / rebanada**
- Boquerones con cebolla tierna, aceitunas negras en su aceite de oliva **3,75€ / 2 unid**
- Croquetas caseras de pollo, setas, changurro o chuletón al carbón **3,85€ / 2 unid**
- Bonito con cebolla de Figueras y olivas **4,50€ / ración**
- Mojama con almendras **4,50€ / ración**
- Huevos rotos con Jabugo **5€ / ración**
- Anchoas de L'Escala 'el Xillu' sobre lecho de tomate **5€ / 2 unid**
- Anillas de calamares a la andaluza **6,90€ / ración**
- Ensaladilla 'Xàtiva' con taquito de bonito **5€ / ración**
- Gambas al ajillo **6,75€ / ración**
- Caprichos de bacalao en tempura con romesco **8,25€ / ración**
- Buñuelos de gambas Thai **7€ / ración**
- Platillo de Jabugo **11,75€ / ración**

PAELLAS Y ARROCES DE LA HUERTA (VEGETARIANAS)

- 'Paella' de cebolla de Figueras caramelizada - melosa - **13,50€**
- Paella de verduras ecológicas de la huerta valenciana **13,75€**

PAELLAS Y ARROCES DE CARNE

- Pulav (arroz basmati, pollo, huevo duro y cebolla) **10,90€**
- Paella valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón) **14,50€**
- Arroz 'paseado' a la cazuela y al horno con morcilla de cebolla primavera - verano: con tomate y patata **14,75€**
- otoño - invierno: con garbanzos y oreja de ibérico **15,50€**

ARROCES MELOSOS

- Arroz meloso de habitas, jamón ibérico y calamar **16,75€**
- Arroz a la catalana (butifarra, verduras ecológicas y setas) - setas sólo temporada - **16,90€**
- Arroz meloso de rabo de toro con verduras ecológicas **17,25€**

ARROCES CALDOSOS

- Arroz caldoso del 'señorito' - todo pelado - (cigala, gamba, sepia y calamar) **17,50€**
- Caldereta de arroz con bogavante (mínimo 2 personas) **27,90€**

PAELLAS Y ARROCES DE PESCADO Y MARISCO

- Paella de gambas, calamar y cigala con plancton marino **16,75€**
- Arroz negro (guisantes, sepia, calamar y almejas) (con alioli) **16,90€**
- Paella de marisco (sepia, calamar, cigala y gamba) **17,25€**

- Paella del sr. Parellada (gambas y rape) - todo pelado - **18,50€**
- Paella de bogavante (mínimo 2 personas) **26,90€**

ARROZ A BANDA 'LO MEJOR DE NUESTRA CASA' (MÍNIMO 2 PERSONAS)

- Paella de arroz (elaborado con el caldo de marisco o pescado) + a banda de marisco (se sirve antes de la paella de arroz): 1/2 bogavante, langostinos, cigalas, gambas, mejillones y almejas a la plancha **33,75€**
- A banda de pescado (se sirve antes de la paella de arroz): dorada, gambas y cigalas a la plancha **22,75€**

ARROCES Y PAELLAS MIXTAS

- Paella de bacalao y caracoles **15,90€**
- Paella de 'mar y montaña' (carne y marisco) **17,75€**

PAELLAS CON FIDEOS

- Fideuà (gambas, almejas, sepia y calamar) (con alioli) **15,90€**
- Fideuà negra (gambas, almejas, sepia y calamar) (con alioli) **16,25€**
- Fideuà valenciana (conejo, pollo y verduras ecológicas con garrofón) **14,75€**

PAELLAS Y ARROCES DE TEMPORADA

- Arroz caprese (tomate, albahaca y mozzarella) **14,50€**
- Arroz de alitas de pollo y verduras - meloso - **14,75€**
- Arroz de secreto ibérico con alioli de cítricos y soja - meloso - **15,75€**
- Arroz de fricandó de ternera con verduras ecológicas **16,90€**
- Arroz 'all i pebre' (ajo y pimienta) de anguilas - meloso **17,50€**

PANES

- Pan **1,25€**
- Celíaco **2,75€**