ARROCERÍA GANDÍA

CARTA

ARROSSOS VALENCIANS · BARCELONA

PICA-PICA I PLATETS

Per anar obrint boca

Pa de coca amb tomàquet, AOVE i sal negra	4,50 €
Seitons en vinagre marinats a l'estil tradicional · *6 u.*	11,50 €
Anxoves 00 del Cantàbric sobre pa de vidre amb tomàquet	12,00 €
Platet de pernil de gla · *80 g*	22,00 €
Harmonia de formatges amb torradetes i melmelada de figues	16,50 €
Amanida russa amb ventresca i grissins de pipes	10,50 €
Coca d'escalivada i esqueixada amb olivada	13,50 €
Brioix mantegós amb steak tàrtar · *unitat*	9,50 €
Patates braves amb salsa tradicional i allioli	8,50 €
Pebrots de Padrón: uns piquen i altres no	7,50 €
Xips d'albergínia amb mel i sèsam	9,00 €
Croquetes de pollastre rostit · *4 u.*	10,00 €
Croquetes de rap i gambes · *4 u.*	11,00 €
Croquetes de pernil · *4 u.*	11,00 €
Bunyols de brandada de bacallà amb romesco · *4 u.*	11,50 €
Musclos a la marinera o al vapor	12,50 €
Tallarines salteades amb all, julivert i un toc de Xerès	15,50 €
Gambes a l'allet	16,50 €
Pop a la gallega sobre parmentier de patata	22,50 €
Calamars a l'andalusa amb maionesa de yuzu	15,50 €
Ous estrellats amb pernil i patates	13,50 €

Preus amb IVA inclòs. · Consulta els al·lèrgens de cada plat al nostre personal.

AMANIDES

L'hort es posa maco

Amanida de l'hort mediterrani amb daus de bonítol	**14,00 €**
Amanida de tomàquet amb alvocat, mango i vinagreta de mostassa	**13,50 €**
Burrata amb rúcula, pesto vermell i préssec sec	**15,50 €**
Brots tendres amb formatge brie arrebossat, fruits secs i poma caramel·litzada, amb vinagreta de mel i mostassa	**14,50 €**

DOS CLÀSSICS AMB CARÀCTER

Aquí hi ha pasta

Rigatoni a la bolonyesa	**12,50 €**
Caneló de pollastre de pagès a la catalana · *peça gran*	**15,50 €**

Preus amb IVA inclòs. · Consulta els al·lèrgens de cada plat al nostre personal.

ARROSSOS SECS

Secs, però amb molta gràcia

Preu per persona

Paella de verdures ecològiques amb romesco	16,50 €
Paella de ceba caramel·litzada	16,00 €
Paella valenciana de pollastre, conill, garrofó i bajoqueta	19,50 €
Arròs al forn valencià: pollastre, costella, cansalada, tomàquet i cigrons	20,00 €
Paella mar i muntanya (pollastre, conill, sípia, calamar, gambes i verdura)	23,50 €
Paella del Senyoret (sípia, calamar, gambes i rap), tot pelat	23,00 €
Arròs negre de sípia i cloïsses amb allioli	22,00 €
Paella de bacallà, cargols i carxofes	24,50 €
Paella de marisc (sípia, calamar, musclos, escamarlans i gambes)	22,00 €
Paella de llamàntol i sípia · *mínim 2 persones*	32,00 €
Arròs de carabiners	35,00 €

Preus amb IVA inclòs. · Consulta els al·lèrgens de cada plat al nostre personal.

ARROSSOS MELOSOS

Melosos per enamorar-se

Preu per persona

Arròs melós de bolets de temporada i costella ibèrica	24,00 €
Arròs melós de cua de bou amb el seu suc de verdures	25,00 €
Arròs melós de pop amb gambes	25,50 €

ARROSSOS CALDOSOS

Aquí s'hi fica cullera

Preu per persona

Arròs caldós d'ànec, bolets i foie	27,00 €
Arròs caldós del Senyoret (sípia, calamar, gambes i rap)	23,00 €
Arròs caldós de llamàntol i sípia · *mínim 2 persones*	32,00 €

FIDEUÀS

Quin fideu!

Preu per persona

Fideuà de verdures de temporada, amb punts d'allioli	16,50 €
Fideuà valenciana (pollastre, conill, garrofó i mongeta verda)	19,00 €
Fideuà del Senyoret de marisc pelat	20,50 €
Fideuà negra de sípia i cloïsses amb allioli	20,50 €
Fideuà clàssica de marisc (sípia, calamar i gambes)	19,50 €

Preus amb IVA inclòs. · Consulta els al·lèrgens de cada plat al nostre personal.

DEL MAR I DE LA TERRA

Entre onades i cassoles

PEIXOS

Bacallà amb samfaina i allioli de safrà	23,00 €
Orada al forn (sencera) amb la seva guarnició	24,00 €
Llom de lluç a la donostiarra amb patata panadera confitada	24,50 €
Mariscada (llamàntol, llagostins, escamarlà, gambes, cloïsses i navalles) · *mínim 2 persones*	34,00 €

CARNS

Entrecot de rubia gallega de 350 g amb mantega Café de París, patata al caliu i verdures baby	32,00 €
Filet de vedella amb la seva guarnició	27,00 €
Milanesa de pollastre amb formatge scamorza, tomàquet concassé i puré de patata tradicional	18,50 €
Mandonguilles de botifarra al cava amb trompetes de la mort	17,50 €

POSTRES

Sempre queda un forat

Crema catalana amb carquinyolis	6,50 €
Flam cremós de vainilla	6,50 €
Tarta de formatge de La Viña amb coulis de gerd	7,50 €
Tiramisú tradicional	7,50 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	7,50 €
Pastís de taronja valenciana amb crema de mascarpone	7,00 €
Gelat de torró amb xocolata negra	3,00 €
Sorbet de mandarina amb teules i pistatxo garrapinyat	3,00 €
Gelat de vainilla amb taronja i crocant d'ametlles	3,00 €
Cafè irlandès (whisky, cafè, sucre i nata)	8,00 €

Preus amb IVA inclòs. · Consulta els al·lèrgens de cada plat al nostre personal.

Menús

Menú La Safor ..... 28 €

Primer a triar · Segon a triar · Postre a triar · Beguda · *per persona*

Menú Grau ..... 37 €

Primer a triar · Segon a triar · Postre a triar · Beguda · *per persona*

Menú Ducal ..... 42 €

Primer a triar · Segon a triar · Postre a triar · Beguda · *per persona*

Menú Infantil ..... 18 €

Primer a triar · Segon a triar · Postre a triar · *per nen*

ARROCERÍA
GANDÍA

C/ de Viladomat, 75, Barcelona
+34 930 12 34 56 · +34 614 26 06 54
ARROCERIAGANDIA.COM