ARROCERÍA GANDÍA

MENU

RISO VALENCIANO · BARCELLONA

ASSAGGI E PIATTINI DA CONDIVIDERE

Per stuzzicare l'appetito

Pane coca con pomodoro, olio extravergine di oliva e sale nero	4,50 €
Acciughe fresche marinate in aceto secondo la tradizione · *6 pezzi*	11,50 €
Acciughe 00 del Cantabrico su pan de cristal (pane sottile e croccante) con pomodoro	12,00 €
Prosciutto iberico de bellota (di maiali nutriti a ghiande) · *80 g*	22,00 €
Selezione di formaggi con crostini e marmellata di fichi	16,50 €
Insalata russa con ventresca di tonno e grissini ai semi di girasole	10,50 €
Coca — schiacciata con verdure arrostite (escalivada) e insalata di baccalà sfilacciato (esqueixada), con crema di olive nere	13,50 €
Brioche burrosa con steak tartare · *1 pezzo*	9,50 €
Patatas bravas con salsa tradizionale e alioli	8,50 €
Peperoncini di Padrón: alcuni sono piccanti, altri no	7,50 €
Chips di melanzane con miele e sesamo	9,00 €
Crocchette di pollo arrosto · *4 pezzi*	10,00 €
Crocchette di rana pescatrice e gamberi · *4 pezzi*	11,00 €
Crocchette di prosciutto · *4 pezzi*	11,00 €
Frittelle di brandade di baccalà con romesco · *4 pezzi*	11,50 €
Cozze alla marinara o al vapore	12,50 €
Tallarinas (vongole a cuneo) saltate con aglio, prezzemolo e un tocco di Jerez	15,50 €
Gamberi all'aglio	16,50 €
Polpo alla galiziana su crema di patate	22,50 €
Calamari fritti all'andalusa con maionese allo yuzu	15,50 €
Huevos rotos (uova all'occhio di bue rotte su patate) con prosciutto	13,50 €

Prezzi IVA inclusa. · Chiedete al nostro personale gli allergeni di ogni piatto.

INSALATE

L'orto si fa bello

Insalata dell'orto mediterraneo con tonnetto	**14,00 €**
Insalata di pomodoro con avocado, mango e vinaigrette alla senape	**13,50 €**
Burrata con rucola, pesto rosso e pesca essiccata	**15,50 €**
Germogli teneri con brie impanato, frutta secca e mela caramellata, con vinaigrette al miele e senape	**14,50 €**

DUE CLASSICI CON CARATTERE

Qui c'è la pasta

Rigatoni alla bolognese	**12,50 €**
Cannellone di pollo ruspante alla catalana · *porzione grande*	**15,50 €**

Prezzi IVA inclusa. · Chiedete al nostro personale gli allergeni di ogni piatto.

RISI ASCIUTTI

Asciutti, ma pieni di fascino

Prezzo a persona

Paella de verduras ecológicas — paella di verdure biologiche con salsa romesco	16,50 €
Paella di cipolla caramellata	16,00 €
Paella valenciana — pollo, coniglio, fagioli di Spagna (garrofón) e fagiolini	19,50 €
Arroz al horno — riso al forno alla valenciana con pollo, costine di maiale, pancetta, pomodoro e ceci	20,00 €
Paella mare e monti (pollo, coniglio, seppia, calamaro, gamberi e verdure)	23,50 €
Paella del Señorito (seppia, calamaro, gamberi e rana pescatrice), tutto sgusciato	23,00 €
Arroz negro — riso nero con seppia, vongole e alioli	22,00 €
Paella de bacalao — riso con baccalà, lumache e carciofi	24,50 €
Paella de marisco — riso ai frutti di mare (seppia, calamaro, cozze, scampi e gamberi)	22,00 €
Paella con astice e seppia · *minimo 2 persone*	32,00 €
Arroz de carabineros — riso con gamberi rossi	35,00 €

Prezzi IVA inclusa. · Chiedete al nostro personale gli allergeni di ogni piatto.

RISI CREMOSI

Cremosi da innamorarsi

Prezzo a persona

Arroz meloso — riso cremoso con funghi di stagione e costine di maiale iberico ..... 24,00 €

Riso cremoso con coda di toro e il suo fondo di verdure ..... 25,00 €

Arroz meloso — riso cremoso con polpo e gamberi ..... 25,50 €

RISI BRODOSI

Da gustare col cucchiaio

Prezzo a persona

Arroz caldoso — riso brodoso con anatra, funghi e foie gras ..... 27,00 €

Riso brodoso del Señorito (seppia, calamaro, gamberi e rana pescatrice) ..... 23,00 €

Riso brodoso con astice e seppia · *minimo 2 persone* ..... 32,00 €

FIDEUÀS

Il paradiso dei vermicelli

Prezzo a persona

Fideuà di verdure di stagione, con punti di alioli ..... 16,50 €

Fideuà valenciana (pollo, coniglio, fagioli di Spagna e fagiolini) ..... 19,00 €

Fideuà del Señorito — fideuà di frutti di mare già sgusciati ..... 20,50 €

Fideuà negra — fideuà nera con seppia, vongole e alioli ..... 20,50 €

Fideuà classica di mare (seppia, calamaro e gamberi) ..... 19,50 €

Prezzi IVA inclusa. · Chiedete al nostro personale gli allergeni di ogni piatto.



DAL MARE E DALLA TERRA

Tra onde e pentole

PESCE

Baccalà con samfaina (ratatouille catalana) e alioli allo zafferano	23,00 €
Orata al forno (intera) con il suo contorno	24,00 €
Trancio di nasello alla donostiarra con patate panadera confit	24,50 €
Mariscada, grigliata di crostacei e molluschi (astice, mazzancolle, scampo, gamberi, vongole e cannolicchi) · *minimo 2 persone*	34,00 €

CARNE

Entrecôte di rubia gallega (manzo biondo galiziano) da 350 g con burro Café de Paris, patata al caliu (cotta nella brace) e verdure baby	32,00 €
Filetto di vitello con il suo contorno	27,00 €
Cotoletta di pollo con scamorza, pomodoro concassé e purè di patate tradizionale	18,50 €
Polpette di butifarra (salsiccia catalana) al cava con trombette dei morti	17,50 €

DOLCI

C'è sempre un posticino per il dolce

Crema catalana con carquinyoli (biscotti catalani alle mandorle)	6,50 €
Flan cremoso alla vaniglia	6,50 €
Cheesecake in stile La Viña con coulis di lamponi	7,50 €
Tiramisù tradizionale	7,50 €
Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia	7,50 €
Torta all'arancia valenciana con crema al mascarpone	7,00 €
Gelato al torrone con cioccolato fondente	3,00 €
Sorbetto al mandarino con tuiles di mandorle e pistacchio caramellato	3,00 €
Gelato alla vaniglia con arancia e croccante di mandorle	3,00 €
Irish coffee (whiskey, caffè, zucchero e panna)	8,00 €

Prezzi IVA inclusa. · Chiedete al nostro personale gli allergeni di ogni piatto.

Menu fissi

Menu La Safor ..... 28 €

Primo a scelta · Secondo a scelta · Dolce a scelta · Bevanda · *a persona*

Menu Grau ..... 37 €

Primo a scelta · Secondo a scelta · Dolce a scelta · Bevanda · *a persona*

Menu Ducal ..... 42 €

Primo a scelta · Secondo a scelta · Dolce a scelta · Bevanda · *a persona*

Menu per bambini ..... 18 €

Primo a scelta · Secondo a scelta · Dolce a scelta · *a bambino*

ARROCERÍA
GANDÍA

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