

MariBel

arrocería



NOTA: Disponemos de una carta donde se detallan los ingredientes para la elaboración de los platos para personas que puedan tener algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento. Consulte a nuestro equipo si tiene alguna duda.

NOTA: El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta, cumpliendo de esta forma con la Ley 44/2006, de 29 de Diciembre, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios.



MariBel
arrocería

ENTRANTES FRIOS

Ensalada Valenciana	8
Tomate Valenciano con Ventresca	10
Esgarraet con mojama	9
Steak Tartar de vaca rubia	12
Foie trufado con huevo flor	8
Carpaccio de Buey elaboración propia con queso parmesano y rúcula	12
Tartar a las dos texturas de Atún y Aguacate	9
Ceviche de Lubina	12
Queso curado	8

ENTRANTES CALIENTES

Calamares a la Romana	10
Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby	9
Calamar entero plancha	10
“All i pebre” de anguilas	12
Anguila frita con ajos, piñones y patatas	14
Mejillones o Clotxinas (en temporada) al vapor	8
Patatas Bravas	7
Fritura de Pescaditos	10
Gambas medianas a la plancha (6 unidades)	15
Alcachofas (en temporada) salteadas con Jamón Ibérico y Foie	9
Huevas de sepia con alcachofas (en temporada)	9
Crujiente de Gambas y Algas (unidad)	4
Gambas al ajillo sobre base de ajoarriero	12
Croqueta de Jamón ibérico, boletus y trufa (unidad)	2,5

PAN Y MORTEROS

Pan	0,7
Morteros de “All i oli” y Tomate (ambos)	1,5

PAELLAS, FIDEUÁS Y ARROCES MELOSOS

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS

Paella Pollo y Conejo	13
Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie	16
Paella de Verduras de Temporada	12
Paella de Pollo, Conejo, Pato y Caracoles	15

*Las paellas de carne tardan alrededor de 50 minutos si no han sido encargadas previamente.

PAELLAS DEL MAR

Paella de Marisco	14
Paella de Marisco Especial	18
Paella de Rojos	22
Arroz a Banda	12
Arroz Negro	12
Arroz del "Senyoret"	16
Paella de Bogavante	21
Paella de "Carranc"	17

NOTAS comunes a todos los arroces (paellas, fideuas y melosos):

- Los arroces se cocinan mínimo 2 raciones.
- 2 arroces distintos máximo por mesa.
- El precio que aparece es por ración.
- El arroz se cocina al punto, por favor infórmenos si quiere otra cocción.

FIDEUÁS

FIDEUÁS CON FIDEO GORDO

Fideuá	14
Fideuá Especial	18
Fideuá con Bogavante	21
Fideuá de Rojos	22

FIDEUÁS CON FIDEO FINO (FIFI)

Fideuá con fideos finos (“FIFI”)	14
“FIFI”Especial	18
“FIFI”con Bogavante	21
“FIFI” de Rojos	22

ARROCES MELOSOS

Arroz Meloso con Bogavante	21
Arroz Meloso de Rojos	22
Arroz Meloso de Marisco	14
Arroz Meloso de “Carranc”	17
Arroz Meloso de Pato confitado estilo “Fesols i Naps” (por encargo)	17

*Los Arroces Melosos tardan alrededor de 45 minutos si no han sido encargados previamente.

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina	17
Tataki de Atún	17
Mariscada	27
Zarzuela de pescado y marisco	20

CARNES

Entrecot	16
Solomillo	18
Solomillo al foie	20
Magret de Pato a la plancha	18

*La carne se sirve poco hecha, por favor infórmenos si la quiere al punto o muy hecha.

* La carne viene acompañada con verduras al wok y patatas chips.

PARA NIÑOS

Lomo con patatas	7
Hamburguesa de pollo (unidad) con patatas	7
Fingers de pollo (6 unidades) con patatas	7

POSTRES

Chocolates del mundo 2018	7
Tarta de Queso con frutos del bosque	6
Brownie de Chocolate con helado artesano	7
Tiramisú	6
Flan de huevo	4,5
Calabaza al horno con bizcocho y helado artesano	6
Galleta casera helada de chocolate	3,5
Bola de Helado artesano (unidad)	2,7

BEBIDAS

Heineken	2,7
Doble de cerveza	2,5
Caña de cerveza	2
Pinta de cerceva	3,5
Sangría	11
Agua mineral 1 litro	2,5
Agua con gas	2
Refresco	2
Martini	3

CAFÉ NESPRESSO

Café	1,6
Café del Tiempo	1,8
Cortado	1,8
Bombón	2
Café con leche	2,4
Infusiones	1,5
Carajillo	2,4
Capuchino	3

MariBel

arrocería

*Restaurante en la
Albufera de Valencia*

C/ Fco. Monleón, n.º 5
El Palmar · 46012 Valencia
Telf. 96 162 00 60 · 96 162 01 53
info@arroceriamaribel.com

www.arroceriamaribel.com

