

MariBel
arrocería





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.

ENTRANTES FRIOS

Pan	0,7
Morteros de "All i oli" y tomate	1,5
Ensalada Valenciana	8
Ensalada de Tomate con Ventresca	9
Esgarraet con mojama	8
Foie trufado a la Flor de huevo	7
Queso curado	7
Jamón Ibérico de Cebo con pan de cristal y tomate	16

ENTRANTES CALIENTES

Calamares a la Romana	9
Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby	9
Calamar entero plancha	10
All i pebre de anguilas	10
Anguila frita con ajos y patatas	12
Mejillones al vapor con salsa mery	8
Puntilla (Chipirón rebozado)	9
Gambas plancha o hervidas (6 unidades)	12
Patatas Bravas	6
Tellinas	10
Fritura de Pescaditos	9
Gambas al ajillo sobre base de ajoarriero	10
Huevas de sepia con alcachofas en temporada	9
Croquetas de jamón ibérico, boletus y trufa (unidad)	2
Tosta de Blanquet	3,5
Gambas gabardina (8 unidades)	10

PAELLAS, FIDEUÁS Y ARROCES MELOSOS

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS

Paella Pollo y Conejo 12

Paella de magret de Pato, Boletus y Foie 14

Paella de Verdura 11

Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles 14

PAELLAS DEL MAR

Paella de Marisco 12

Paella de Marisco Especial 16

Paella de Rojos 20

Arroz a Banda 11

Arroz Negro 11

Arroz del "Senyoret" 14

Paella de Bogavante 20

* Todos los arroces (paellas, fideuás y melosos)
se cocinan mínimo 2 raciones.

2 paellas máximo por mesa.

FIDEUÁS

FIDEUÁS CON FIDEO GORDO

Fideuá	12
Fideuá Especial	16
Fideuá con Bogavante	20
Fideuá de Rojos	20

FIDEUÁS CON FIDEO FINO

Fideuá con fideos finos (“FIFI”)	12
“FIFI” Especial	16
“FIFI” con Bogavante	20
“FIFI” de Rojos	20

ARROCES MELOSOS (alrededor de 45 min.)

Arroz Meloso con Bogavante	20
Arroz Meloso de Rojos	20
Arroz Meloso de Cigalas con espárragos trigueros	14
Arroz Meloso de “Carranc”	15
“Arròs amb Fesols i Naps” por encargo	16

* Todos los arroces (paellas, fideuás y melosos) se cocinan mínimo 2 raciones.
2 paellas máximo por mesa.

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina 15

Atún rojo plancha con reducción Pedro Ximénez 16

Mariscada 27

Zarzuela de pescado y marisco ("Revolcat") 18

CARNES

Chuletas de cordero 13

Entrecot 15

Entrecot a la pimienta 17

Solomillo 17

Solomillo al foie 20

Chuleta T-Bone 20

PARA NIÑOS

Lomo con patatas 7

Hamburguesa de pollo (unidad) con patatas 7

Huevos fritos con patatas 6

POSTRES

Bolas de helado (unidad)	1,5
Tarta de Queso con frutos del bosque	5
Brownie de Chocolate con helado	6
Tiramisú	5
Flan de huevo	3,5
Calabaza al brandy con helado	5
Fruta de temporada	4

BEBIDAS

Cerveza (tercio)	2,2
Cruzcampo Reseva	2,5
Doble de cerveza	2,5
Caña de cerveza	2
Sangría	10
Agua mineral 1 litro	2,4
Refresco	2

VINOS

TINTOS (¾ I.):

Finca del Mar Tempranillo - Valencia 10

Vegamar Selección Garnacha - Valencia 12

Vegamar Crianza - Valencia 14

Vegamar Reserva - Valencia 17

Maduresa - Valencia 22

Juan Gil - Jumilla 13

Traslascuestas Roble - Ribera del Duero 13

Vega Izan Crianza - Ribera del Duero 15

Pesquera Crianza - Ribera del Duero 30

Cojón de Gato - Somontano 14

Finca La Meda Alta Expresión - Toro 17

Pierola Crianza - Rioja 14

Lan D-12 Crianza - Rioja 17

Muga Crianza - Rioja 21

Pierola Reserva - Rioja 18

Marqués de Murrieta Reserva - Rioja 27

ROSADOS (¾ I.):

Las Campanas - Navarra 12

Hoya de Cadenas - Utiel-Requena 10

BLANCOS (¾ I.):

Finca del Mar Chardonnay - Valencia	10
Vegamar selección Merseguera - Valencia	12
Alturia - Valencia	11
Eduardo Mendoza Chardonnay - Alicante	14
Cyatho - Verdejo	11
Nebula Rueda - Verdejo	12
El Gordo del Circo - Verdejo	18
Con un Par - Albariño	16
Martín Codax - Albariño	17

VINO DE 1/2 de LITRO:

Pierola Crianza - Rioja	10
-------------------------	----

CAVAS

Miracle Cava Brut	12
Juve Camps Reserva Cinta Purpura	15
Juve Camps Reserva de Familia	20
Pago de Tharsys Brut Nature	30
Moët & Chandon	45

CAFÉS

Café	1,5
Cortado	1,8
Bombón	2
Café con leche	2
Infusiones	1,5
Carajillo	2
Capuchino	3

COPAS

Coñac (Magno y similares)	3
Coñac Gran Duque de Alba	6
Whisky J.B.	3
Whisky Bourbon Four Roses	4
Whisky Jack Daniel's	5
Whisky Cardhu	6
Whisky Glenrothes	10

COMBINADOS

Combinados (Cacique, J.B., Seagram's, etc.)	6
Ron Linaje Santa Teresa	8
Gin Tanqueray	8
Gin Martin Miller's	9
Gin Bulldog	8
Gin Bombay	6
Vodka Absolut	6

MariBel

arrocería



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

