

*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. En la cuenta final el IVA le aparecerá desglosado, pero no está añadido.



*MariBel*  
arrocería

## ENTRANTES FRÍOS

Ensalada Valenciana	8
Tomate Valenciano con Ventresca	11
“Esgarraet” con mojama	10
Steak Tartar cortado a mano	13
Foie con huevo flor y salsa de trufa	9
Carpaccio de Buey elaboración propia con queso parmesano	12
Tartar a las dos texturas de Salmón y Aguacate	11
Tartar de Lubina	13

## ENTRANTES CALIENTES

Calamares a la Romana	11
Sepia playa con vinagreta de piñones y habitas baby	10
“All i pebre” de anguilas	13
Anguila frita con ajos, piñones y patatas	14
Calamar entero	12
Patatas Bravas estilo del Chef	8
Crujiente de Gambas y Algas (unidad)	4
Gambas rayadas al ajillo sobre base de ajoarriero	18
Croqueta de Jamón ibérico, boletus y trufa (unidad)	2,5
Bao de pato al curry (unidad)	4

## PAN Y MORTEROS

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

## FUERA DE CARTA

Consulte a nuestro Equipo los aperitivos diarios fuera de la Carta según mercado y según la temporada de la huerta valenciana. Además también puede consultar nuestras tapas de Autor elaboradas por Maria Jose Estevens.

## PAELLAS, FIDEUÁS Y ARROCES MELOSOS

### PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS

Paella de Pollo y Conejo	13
Paella de Magret de Pato, Boletus y Foie	17
Paella de Verduras de temporada	13
Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles	15

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

### PAELLAS DEL MAR

Paella de Marisco	15
Paella de Marisco Especial	19
Paella de Rojos	23
Arroz a Banda	13
Arroz Negro	13
Arroz del "Senyoret"	17
Paella de Bogavante	21
Paella de Cangrejos, Gamba rayada y Plancton marino	19

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

- El precio que aparece es por ración. Cocinamos mínimo 2 raciones.
- Máximo hacemos 2 tipos de paellas distintas por mesa.
- El arroz se cocina al punto, por favor infórmenos si quiere otra cocción.

## FIDEUÁS

### FIDEUÁS CON FIDEO GORDO

Fideuá	15
Fideuá Especial	19
Fideuá con Bogavante	21

### FIDEUÁS CON FIDEO FINO (FIFI)

Fideuá con Fideos Finos (“FIFI”)	15
“FIFI”Especial	19
“FIFI”con Bogavante	21

### ARROCES MELOSOS

Arroz Meloso con Bogavante	21
Arroz Meloso de Rojos	23
Arroz Meloso de Marisco	15

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

## PESCADOS

Lubina 18

Salmón 18

Lomo de Bacalao a baja temperatura  
sobre cremoso de All i pebre 17

\*Consulte disponibilidad de los pescados según mercado.

## CARNES

Solomillo 19

Solomillo al foie 21

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 8

Hamburguesa de pollo con patatas 8

Fingers de pollo (6 unidades) con patatas 8

## POSTRES

Chocolates del mundo	7
Tarta de Queso con frutos del bosque	6
Brownie de Chocolate con helado	7
Calabaza al horno con bizcocho y helado	6
Tarta de Manzana, salsa inglesa y helado	7
Bola de helado artesano (unidad)	2,7
Helado de Limón o Naranja (casero)	3,5

## BEBIDAS

Cerveza (tercio)	2,5
Pinta de cerveza	3,5
Doble de cerveza	2,5
Caña de cerveza	2
Sangría	12
Agua mineral 1 litro	2,5
Agua con gas	2
Refresco	2
Martini	3

## CAFÉ NESPRESSO

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

*MariBel*  
arrocería

*Restaurante en la  
Albufera de Valencia*

C/ Francisco Monleón, nº 5  
El Palmar · 46012 Valencia  
Telf. 96 162 00 60 · 96 162 01 53  
info@arroceriamaribel.com

[www.arroceriamaribel.com](http://www.arroceriamaribel.com)

