

La Riuà

SOMOS TRADICIÓN, SOMOS CALIDAD

NUESTRA CARTA

 C. del Mar 27, 46003, Valencia

 lariua@lariua.com

 963 91 45 71

 [restaurantelariua](https://www.instagram.com/restaurantelariua)

VEGAMAR

ENTRANTES FRÍOS

PRECIO POR RACIÓN

ENSALADA "RIUÀ" 	13,00€
ENSALADA DE LECHUGAS VARIADAS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS      	13,00€
TOMATE CON VENTRESCA 	16,00€
SURTIDO DE SALAZONES  Esgarrat, mojama, carpaccio de bacalao marinado y anchoas del cantábrico.	22,00€
TABLA DE QUESOS NACIONALES  	19,00€
JAMÓN IBÉRICO CEBO	16,00€
ANCHOAS DE SANTOÑA CON CAMA DE TOMATE NATURAL (6 unidades) 	12,00€

ENTRANTES CALIENTES

CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON MAHONESA DE ENELDO Y SALSA DE VINO   	15,00€
PULPITOS GUISADOS CON VERDURAS ESCABECHADAS   	14,00€
PATA DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA  	21,00€
HOJALDRE MIXTO CON CREMA DE VERDURAS, JAMÓN DULCE Y QUESO FUNDIDO AL HORNO   	15,00€
ALMEJAS MARINERA   	15,00€
GAMBAS A LA SAL O PLANCHA 	18,00€/8 UNIDADES
CIGALAS CON AJOS TIERNOS 	18,00€/8 UNIDADES
MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO CON PATATAS CHIP Y AJOS TIERNOS 	17,00€
REVUELTO DE SETAS, CHAMPIÑÓN, JAMÓN Y FOIE 	16,00€
PIMIENTOS DE PADRÓN 	10,00€
CROQUETAS DE BACALAO (6 unidades)    	14,00€
ALL I PEBRE   	17,00€
BANDEJA DE VERDURAS	14,00€
TORTITAS DE CAMARÓN (6 unidades)    	12,00€

P1. <u>PAELLA VALENCIANA</u> 	Arroz, pollo, conejo y verduras (judía verde y garrofón).	16,00€
P2. <u>PAELLA DE VERDURAS</u> 	Arroz y verduras de temporada (zanahoria, coliflor, brócoli, calabacín setas, champiñón y pimiento).	17,00€
P3. <u>PAELLA DE SEPIA Y COLIFLOR</u>  	Arroz, sepia, coliflor y brócoli.	17,00€
P5. <u>PAELLA DE BOGAVANTE</u>    	Arroz, rape y bogavante.	23,00€
P6. <u>PAELLA DE BACALAO Y COLIFLOR</u>    	Arroz, bacalo, coliflor y brócoli.	18,00€
P7. <u>PAELLA DE PUNTILLA CON AJOS TIERNOS Y HABAS</u> 	Arroz, puntilla, habas y ajos tiernos.	17,00€
P8. <u>PAELLA DE MARISCO</u>    	Arroz, calamar, cigala, gamón y mejillón.	21,00€
P9. <u>PAELLA DE LANGOSTINO Y COLIFLOR</u>    	Arroz, gambón, calamar, coliflor y brócoli.	19,00€
P11. <u>FIDEUÀ DE MARISCO</u>    	Fideo, calamar, gambón y marisco.	21,00€
P12. <u>FIDEUÀ NEGRA</u>     	Fideo, calamar, tinta de calamar, cigala y gamba.	21,00€
P13. <u>FIDEUÀ DE VERDURAS</u>    	Fideo y verduras de temporada. (Zanahoria, coliflor, brócoli, calabacín, setas, champiñón, pimiento.	17,00€
P14. <u>ARROZ DEL SENYORET</u>    	Arroz, rape, calamar, emperador, cola de gamba y sepia; todo pelado y troceado.	22,00€
P16. <u>ARROZ NEGRO CON RAPE Y AJETES</u>    	Arroz, calamar, tinta de calamar, rape y ajos tiernos.	18,00€
P18. <u>PAELLA DE ANGUILA Y COLIFLOR</u>    	Arroz, anguila y coliflor.	18,00€
P19. <u>PAELLA O FIDEUÀ DE PATO, BOLETUS Y FOIE</u>  		19,00€
P20. <u>PAELLA O FIDEUÀ DE PULPO, HABITAS Y CALAMAR</u>   		21,00€

ARROCES MÍNIMO 2 PERSONAS
MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA

RICE DISHES MINIMUM 2 PERSONS
MAXIMUM 2 RICE DISHES PER TABLE

C1. <u>ARROZ CALDOSO DE COSTILLAS Y SETAS (ALCACHOFAS)</u> 	Arroz, costillas, setas y alcachofas, en temporada.	18,00€
C2. <u>ARROZ CALDOSO O MELOSO DE BOGAVANTE</u>  	Arroz, rape y bogavante.	23,00€
C3. <u>ARROZ CALDOSO O MELOSO DE POLLO Y CONEJO</u> 	Arroz, pollo, conejo, setas y verduras (garrafón y judía).	17,00€
C4. <u>ARROZ AMB FESOLS I NAPS (POR ENCARGO)</u>  	Arroz, carne de cerdo, morcilla, cardo, nabo, alubias y patatas.	18,00€
C5. <u>ARROZ CALDOSO DE MARISCO</u>  	Arroz, calamar, gambón, cigala y mejillón.	21,00€
C6. <u>ARROZ CALDOSO DE CODORNIZ CON BOLETUS</u> 	Arroz, codorniz, judía, garrofón y boletus.	18,00€
C7. <u>ARROZ CALDOSO DE BACALAO Y COLIFLOR</u>  	Arroz, bacalao, coliflor y brócoli.	18,00€
C8. <u>ARROZ CALDOSO O MELOSO DE RAPE Y CIGALAS</u>    	Arroz, rape y cigalas.	19,00€
C9. <u>ARROZ CALDOSO O MELOSO DE PATO Y BOLETUS</u> 	Arroz, pato y boletus.	19,00€

ARROCES AL HORNO

H1. <u>ARROZ AL HORNO</u>  	Arroz, garbanzos, tomate, ajos, costillas de cerdo, morcilla y patatas.	18,00€
H2. <u>ARROZ COCA</u>  	Arroz, pimiento, piñones, tomate y atún.	17,00€
H3. <u>ARROZ GRAVA</u>  	Arroz, alubias y bacalao.	17,00€
H4. <u>ARROZ COSTRA DE CARNE</u>  	Arroz, pollo desmigado, chorizo, blanquet, morcilla y huevo.	17,00€
H5. <u>ARROZ COSTRA DE PESCADO</u>  	Arroz, cola de gamba, rape, emperador, sepia, todo pelado, troceado y huevo.	18,00€
H6. <u>ARROZ AL HORNO CON PASAS Y GARBANZOS</u>  	Arroz, pasas, ajo fileteado y garbanzos.	17,00€

ARROCES MÍNIMO 2 PERSONAS
MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA
RICE DISHES MINIMUM 2 PERSONS
MAXIMUM 2 RICE DISHES PER TABLE

<u>ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA 100% NACIONAL</u> 	
350 gr. aprox servido con guarnición de patatas fritas y pimientos de piquillo.	18,00€
<u>ENTRECOT CON SALSA 100% NACIONAL</u>  	
350 gr. aprox con salsa a la pimienta o roquefort.	19,00€
<u>SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA</u>	20,00€
<u>SOLOMILLO DE TERNERA</u>  	
Con salsa a la pimienta o roquefort.	21,00€
<u>CHULETÓN DE TERNERA</u>	
450 grs. aprox.	24,00€
<u>MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO CON PATATAS CHIP Y AJOS TIERNOS</u> 	18,00€
<u>CHULETAS DE CORDERO DE CELLA (TERUEL)</u> 	18,00€

TODAS LAS CARNES VAN GUARNECIDAS DE
PATATAS Y/O PIMIENTOS PIQUILLO

PESCADOS

<u>DORADA A LA ESPALDA O PLANCHA</u> 	17,00€
<u>LUBINA A LA ESPALDA O PLANCHA</u> 	17,00€
<u>SALMÓN "ALBUFERA"</u>     	19,00€
Salmón cocinado con salsa marinera y acompañado de patata hervida.	
<u>BACALAO CON ALMEJAS Y CARDO</u>     	19,00€
Bacalao cocinado con salsa marinera junto almejas y cardo.	
<u>RAPE EN SALSA MARINERA</u>     	18,00€
<u>RAPE A LA PLANCHA CON VERDURAS</u> 	18,00€
<u>CAZUELA DE PESCADO</u>     	x2 pax. 36,00€
Con gambas, gambón, merluza, emperador, rape, bacalao, almejas y angulas.	
<u>ALL I PEBRE</u>   	17,00€

POSTRES

PRECIO POR RACIÓN

PASTEL DE AVELLANAS CON NATA Y CARAMELO	  	5,50€
PUDING DE CALABAZA CON NATA Y CARAMELO	 	5,50€
FLAN DE NUECES CON NATA Y CARAMELO	  	5,50€
MOUSSE DE CHUFA		5,50€
CHARLOTTE DE 3 CHOCOLATES	   	5,50€
FRUTA DE TEMPORADA		5,00€
DELICIA DE TURRÓN Y CARAMELO	  	5,50€
TIRAMISÚ (APTO PARA CELIACOS)		5,50€
TARTA DE QUESO	  	6,00€
TORRIJA CARAMELIZADA CON BOLA DE HELADO DE VAINILLA	  	6,00€
FONDANT DE CHOCOLATE BELGA CON BOLA DE HELADO DE VAINILLA	  	6,00€
TARTA DE LA ABUELA	  	6,00€
CARPACCIO DE PIÑA NATURAL CON BOLA DE HELADO	 	6,50€
BOLA DE HELADO		

Chocolate, turrón, leche merengada, frambuesa y mandarina.

VINOS DE APERITIVOS Y POSTRE

VINOS DE JEREZ

- **FINO TRADICIÓN:** palomino fino 100%. Envejecimiento mínimo 10 años. Producción limitada y numerada de tan solo 3.900 botellas por saca.

PRECIO POR COPA: 8,00€

PRECIO POR BOTELLA: 42€

- **CREAM TRADICIÓN VOS:** palomino fino 70%, Pedro Ximenez 30%. Envejecimiento mínimo de 25 años. Producción limitada y numerada de 1.800 botellas al año.

PRECIO POR COPA: 10,00€

PRECIO POR BOTELLA: 79€

VINOS DULCES VALENCIANOS

- **ORO DE ALEJANDRÍA VINO DE AUTOR:** moscatel de alejandría.

PRECIO POR COPA: 6,00€

PRECIO POR BOTELLA: 19€

ALÉRGENOS