



Maravella

CARTA

HUERTA PROPIA • LONJA • ARROZ • BRASA

Maravella nace entre la huerta, el mar y el fuego.
Verduras de temporada, pescados de lonja, arroces de
origen y una brasa precisa.

Esta carta es una invitación a descubrir nuestra cocina
para detener el tiempo y compartir la mesa.

Te damos la bienvenida a la experiencia Maravella.



De la huerta a la mesa

CONSUMICIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA DE
35€ POR ADULTO EN SALÓN

ARTESANÍA DE LA CASA

Coca hojaldrada (1, 3, 7, 11)	9,50 €
Con tomate de nuestra huerta y alioli suave	
Pan artesano (1, 3, 7)	5,00 €
Con mantequilla ahumada	

DE LA TIERRA

Tomate trinchado (2, 4, 5, 14)	16,00 €
Con salazones mediterráneos elaborados en casa (Ijada y ventresca de atún, pulpo semiseco, piparra dulce)	
Alcachofa a la brasa (5, 8, 12)	7,00 €
Con crema de sobrasada de buey ahumada y papada Joselito	
Puerro a la brasa (6, 7, 8, 12)	11,00 €
Con romescu de anacardos trufados, guanchale y parmesano	
Ensalada de lechuga viva (5, 6, 12, 10)	16,00 €
Con perdiz escabechada deshuesada y chalota glaseada	
Esgarraet tradicional (4)	15,00 €
Asado a la llama con capellanet	

PARA ABRIR MESA

Jamón Arturo Sánchez Bellota D.O. (100 g) (11) Cortado a cuchillo	24,00 €
Anchoa López (ud.) (1, 2, 4, 7, 11) Sobre brioche tostado, mantequilla ahumada, membrillo casero y cebolla caramelizada	5,50 €
Gilda (ud.) (1, 2, 4) De pescado azul XL hecha en casa	5,50 €
Ensaladilla Maravella (2, 4, 7, 11, 14) Con Txangurro y mahonesa de aceituna y cítricos	15,00 €
Atún rojo (4, 6, 12) Marinado con vinagreta de tomates secos y cinco especias	21,00 €
Coca de ragut de mar (1, 11, 14) Con pulpo flameado, katsuobushi y tempura de salicornia	8,00 €
Croqueta de quisquilla y tartar de Carabinero (ud.) (1, 2, 7, 11, 14)	5,00 €
Croqueta de chuletón y cecina de wagyu curada (ud.) (1, 5, 7, 11)	4,50 €
Carpaccio de cigala (2, 6, 7, 14) Con cebolla caramelizada al PX, queso Payoyo y vinagreta de miel de trufa	19,00 €
Steak tartar de vaca (1, 3, 7, 11) Con patatas paja, croissant y bearnesa	21,00 €
Calamar fresco de lonja a la brasa (3, 11) Con emulsión de Mery o andaluza y mahonesa de lima	23,00 €
Gamba blanca al ajillo (2, 11, 14) Confitada al momento en cazuela de barro	21,50 €
Sepia de lonja (3, 4, 6, 8, 14) Con habitas tiernas y encebollado suave	19,00 €
Pulpo a la brasa (4, 14) Con "escollera" de patatas y tierra de pimentón ahumado	23,00 €

*Consulta nuestras sugerencias fuera de carta

El Mediterráneo se cocina a fuego lento

PESCADOS A LA BRASA

Rodaballo y su pil pil (4, 11)	25,00 €
Lubina con salsa de cava valenciano (4, 11)	22,00 €
Parpatana de atún rojo y reducción de jugo del asado (1, 4, 11)	28,00 €

CARNES A LA BRASA

Presa ibérica Joselito (11)	21,00 €
Jarrete de ternera lacado (para dos personas) (11)	39,50 €
Chuletón de vaca madurado en bodega (pieza aprox 1 KG) (11)	65,00 € (KG)
Solomillo de vaca vieja (11)	28,00 €
Chuletas de cordero Pascual (11)	22,00 €

GUARNICIONES DE LA HUERTA

Patatas fritas caseras En AOVE	7,00 €
Patata primor asada (7, 11) Con mantequilla ahumada de hierbas	8,00 €
Pimientos Cristal confitados (11)	6,50 €
Cazuela de verduras de temporada a la brasa	7,00 €

Arroces, origen y tradición

Se marchará el arroz cuando nuestro personal de sala les haya tomado nota de la comanda. Máximo 2 tipos de arroz por mesa, PVP por persona.
Si no lo tiene encargado, la espera será de 90 minutos aprox.
(*) Solo por encargo.

LOS DE SIEMPRE

Paella Valenciana*	19,00 €
Arroz de vegetales de la huerta Maravella (9, 11)	19,00 €
Arroz al horno en paella (11)*	19,00 €
Arroz del senyoret de lonja (2, 4, 11, 14)	22,00 €
Arroz de pato, setas de temporada y foie (11)	22,00 €
Arroz de rotxos y pescado de roca (2, 4, 11, 14)	26,00 €
Arroz de bogavante (2, 4, 11, 14)	28,00 €

ESPECIALES MARAVELLA

Arroz seco de all i pebre de anguila (2, 4, 11)*	22,00 €
Arroz de sepia, blanquet y figatell (2, 4, 11)	22,00 €
Fideuà de pescados y mariscos de lonja (1, 2, 4, 11, 14) (Cigala, sepia, rape y gamba)	24,00 €
Fideuà negra de sepietas, sobrasada y ajos tiernos (1, 2, 4, 11, 14)	23,00 €

MELOSOS

Fesols i naps	22,00 €
Carranc i galera (9, 11)	23,00 €
Senyoret con rotxos (4, 11, 14)	26,00 €
Bogavante (4, 11, 14)	28,00 €

Dulces de La Terreta

POSTRES PARA COMPARTIR (O NO)

Brioche de mantequilla (1, 3, 7, 11) Con crema inglesa de vainilla y brandy	8,00 €
Tarta de limón (1, 3, 7, 11) Con "núvols de la Terreta"	8,00 €
Tarta de chocolate fondente (3, 7, 11)	9,00 €
Tarta cremosa de queso y pistacho (3, 7, 11)	9,00 €
Tiramisú de cremaet Maravella (1, 3, 7, 11)	8,00 €
Flan de turrón Xixona (3, 7, 8, 11)	7,00 €
Fruta de temporada	7,00 €

Gluten **(1)** • Crustáceos **(2)** • Huevo **(3)** • Pescado **(4)** • Cacahuets **(5)** • Soja **(6)** • Lácteos **(7)** • Frutos de cáscara **(8)**
Apio **(9)** • Mostaza **(10)** • Sésamo **(11)** • Dióxido de azufre y sulfitos **(12)** • Altramuces **(13)** • Moluscos **(14)**

Nuestra carta está
basada en producto
de la Despensa del
Mediterráneo, tratado
con respeto, fuego
y tiempo.

