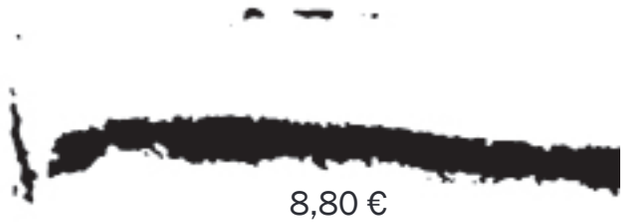
Els orígens de «L'Alqueria» es remunten a un petit poble de la costa valenciana, on els vents mediterranis escampen l'olor de la flor del taronger i l'horta proporciona els millors ingredients de la cuina del Llevant. A l'Alqueria de la Comtessa va créixer la Marola, seduïda des de petita per l'alquímia dels fogons de casa seva, on les estacions marcaven el gust de l'arròs que s'hi cuinava i cada àpat era una festa. La passió per la cuina va portar la Marola fins a terres gironines i l'atzar va voler que conegués en Joan, professional de la restauració, a qui va engrescar en aquest projecte. Des de l'any 2007, el fum de les cassoles de l'Alqueria escampa tot l'aroma de l'horta valenciana i de l'arròs cuinat com s'ha fet sempre a la plana de Gandia. Volem que el nostre racó sigui també el vostre, una petita ambaixada de la cuina valenciana a Girona, i que us hi sentiu com a casa.



Musclos al vapor	8,80 €
Bunyols de bacallà	9,80 €
Amanida de tomata, ceba i tonyina	9,00 €
Amanida de burrata amb tàrtar de tomata i alfàbrega	11,00 €
Vieires a la planxa amb parmentier de patata i cansalada	15,00 €
Anxoves de L'Escala amb coca de vidre	12,00 €
Tàrtar de tonyina i advocat	14,50 €
Steak Tartar	18,00 €

entrants

IVA inclòs

carns i peixos

Espatlla de xai al forn amb salsa de «Pedro Ximénez»	16,00 €
Filet de vedella de Girona	17,50 €
Filet de vedella al foie	20,00 €
Filet de vedella amb salsa de ceps	18,25 €
Confit d'ànec amb salsa de taronja	13,50 €
Garrí fet a baixa temperatura	16,90 €
Filet de porc amb pernil ibèric	13,50 €

Llom de bacallà amb espinacs i salsa de formatge de cabra	18,50 €
Bacallà amb un llit de puré de carbassa	18,00 €
Tonyina semicrua amb confitura de tomata i oli de vainilla	18,00 €
Orada al forn	14,00 €

IVA inclòs

arrossos secs

Paella valenciana	15,00 €
Paella mixta (carn i peix)	15,75 €
Arròs amb sipionets i alls tendres	15,00 €
Arròs a banda	14,65 €
Paella de marisc	17,00 €
Paella d'ànec i encenalls de foie	17,00 €
Arròs negre	14,25 €
Paella de turbot i sípia	17,50 €
Paella de llobregant	20,50 €
Paella de llobregant pelat	22,50 €
Paella de llobarro, sípia i espàrrecs	19,40 €
Paella de calamars i galeres	17,00 €
Paella amb botifarra, bolets i ou	14,00 €
Paella de bolets i cloïsses	17,00 €
Paella de verdures de temporada	14,50 €
Paella de verdures i carn magra	15,00 €
Paella de mandonguilles, sípia i bolets	14,00 €
Fideuà de Gandia	14,50 €
Fideuà de botifarra i sipionets	15,00 €
Fideuà de marisc	17,00 €
Fideuà negra	14,25 €
Fideuà de llobregant	20,50 €

Nota important: En taules de més de 2 persones, se serviran com a màxim 2 tipus d'arrossos/fideuàs.

IVA inclòs

arrossos melosos

Arròs amb llobregant	20,50 €
Arròs amb llobregant pelat	22,50 €
Arròs de rap i gambes	20,50 €
Arròs amb sípia i espinacs	15,00 €
Arròs amb bacallà i espinacs	15,00 €
Arròs amb bacallà i favetes	15,00 €
Arròs amb sípia, gambes i cloïsses	17,00 €
Arròs amb salsitxes, bolets i calamars	13,50 €
Arròs amb rap, escamarlans i bolets	20,50 €
Arròs amb pollastre i verdures	14,45 €
Arròs amb rogers i sípia	17,00 €
Arròs amb llongos (espardenyes)	40,50 €
Risotto de bolets	12,00 €

Nota important: En taules de més de 2 persones, se serviran com a màxim 2 tipus d'arrossos/fideuàs.

IVA inclòs

vins dolços

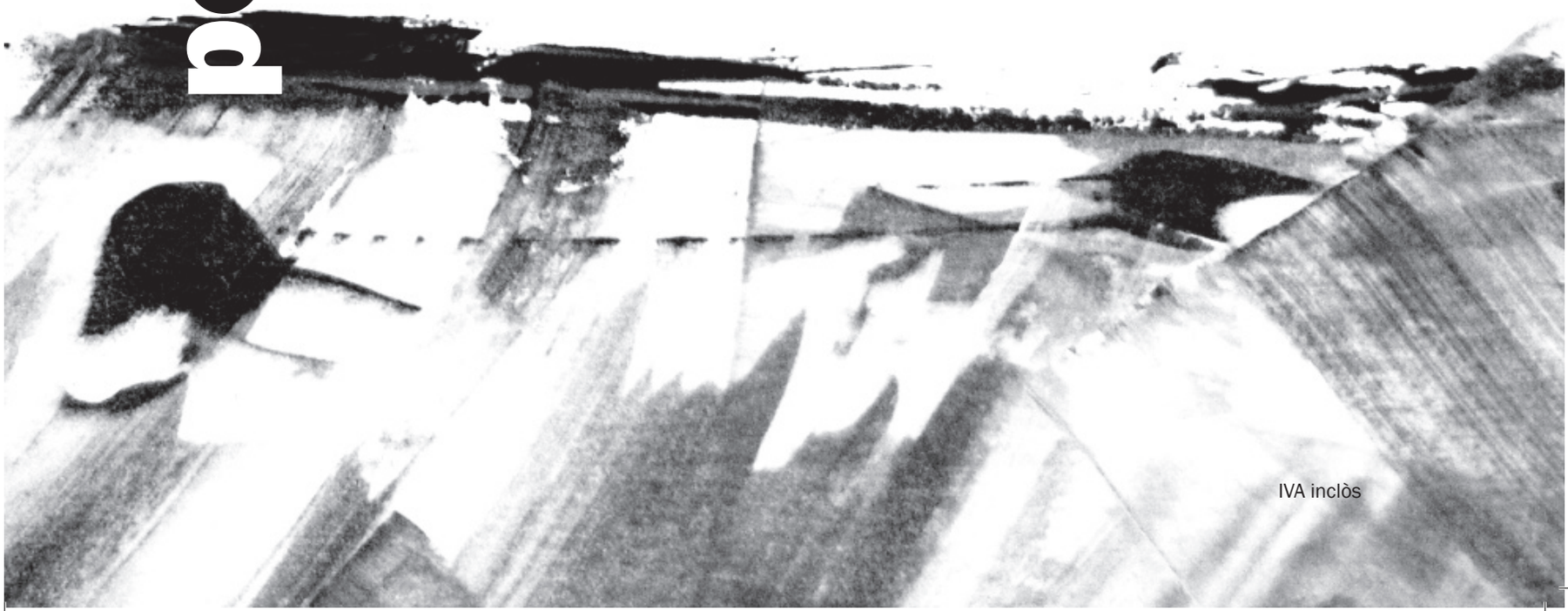
Vi de panses de Vinyes dels Aspres
Lledoner
DO Empordà .....

Toro Albalá Pedro Ximénez jove d'anyada
Pedro Ximénez
DO Montilla - Moriles .....

(preu de la copa) IVA inclòs

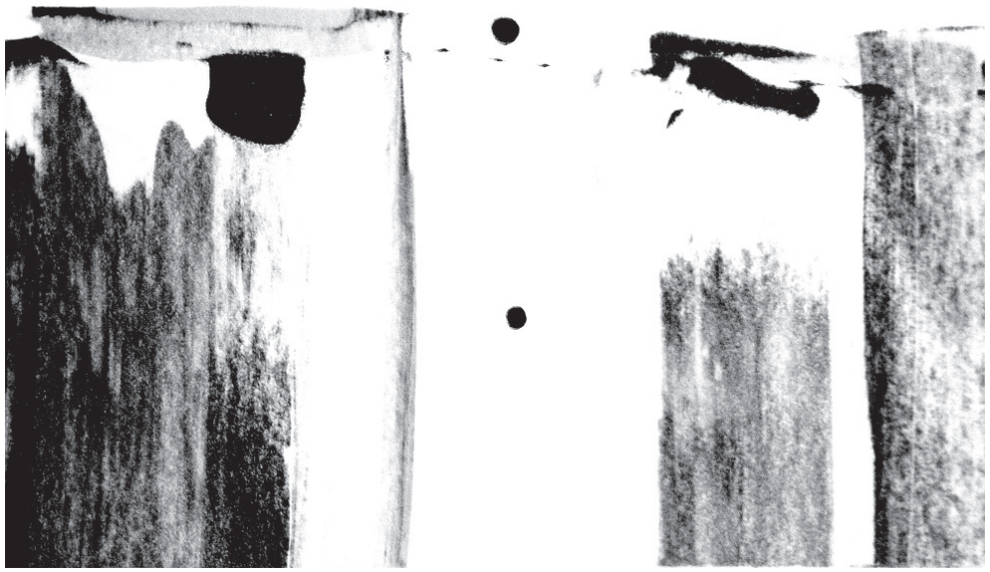
postres

Un tiramisú diferent	5,50 €
Amanida de fruita amb gelat de mandarina	5,50 €
Cheesecake	5,75 €
Crema valenciana	5,25 €
Borratxo de ratafia	5,25 €



IVA inclòs

l'alqueria
RESTAURANT



Cap de cuina **Marola Marí** *Cap de sala* **Joan Bosch**

c. Ginesta, 8 (plaça Catalunya), 17001 Girona / Tel. 972 221 882

PORTADA: Cuniño 9/1