


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.



Parcellet de verdures i llagostins amb curri	12,00 €
Tàrtar de tonyina i alvocat	14,50 €
Terrina de foie i cruixent de musli	15,00 €
Calamars a la planxa amb verdures	12,50 €
Vieires amb Parmentier de patata i cansalada	15,50 €
Timbal de patata i sípia amb maionesa gratinada	11,75 €
Caneló cruixent d'ànec, pera i foie	12,50 €
Bunyols de bacallà	9,80 €
Musclos al vapor	8,80 €
Carpaccio de pop amb emulsió de patata	12,50 €
Amanida de sardina fumada amb vinagreta de taronja	11,00 €



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 semicruda 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 (espardenyas)	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

.....

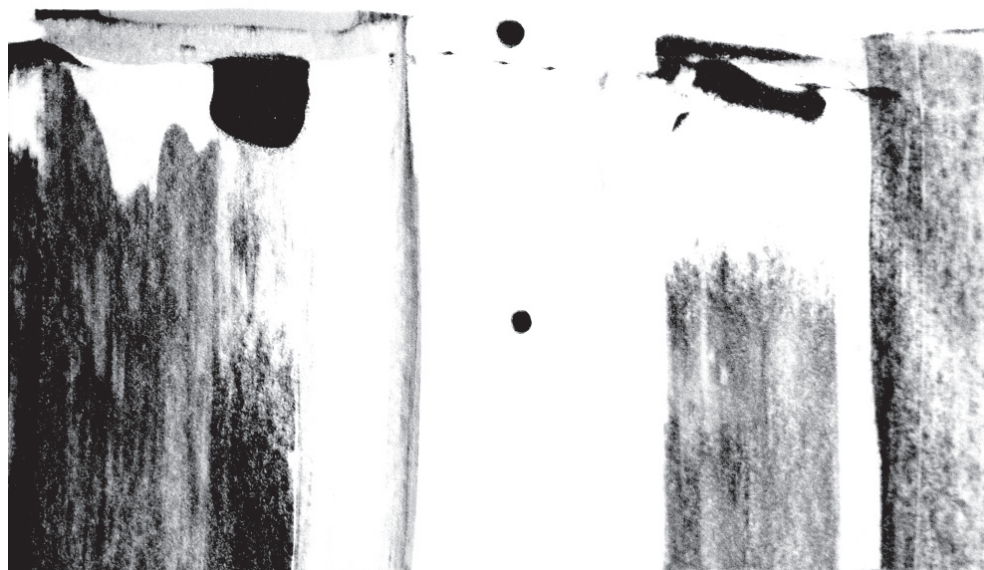
(preu de la copa) IVA inclòs

postres

Parfait de xocolata, taronja i gelat de vainilla	5,50 €
Un tiramisú diferent	5,50 €
Amanida de fruita amb gelat de mandarina	5,00 €
Crema valenciana	4,75 €
Borratxo de ratafia	5,25 €
Pa amb xocolata, oli i sal	5,00 €
La nostra versió del <i>lemon pie</i>	5,50 €
Mousse de mel i mató	4,50 €

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