

# LES VARIETATS

## BAHÍA I SENIA

Són dues varietats pertanyents al tipus de gra mig que tenen idèntiques característiques organolèptiques. Açò vol dir que els grans són iguals tant en la seua forma i coloració exterior, com en la seua composició interna.

La seua composició garanteix la teixidura cremosa del gra després de bullit i, el més important, la completa absorció dels sabors per a després conduir-los fins als nostres paladars. Aquestes peculiaritats de les varietats *Senia* i *Bahia* les fan molt apropiades a l'hora d'elaborar qualsevol recepta tradicional valenciana.

## BOMBA

Gaudeix de molt bona fama ja que presenta unes característiques molt pròpies. Es tracta d'una varietat que presenta cert equilibri entre els percentatges d'amilosa i amilopectina, pel que l'arròs no s'empasta després de bullit, oferint una gran consistència i garantint la completa absorció dels sabors.

La justificació tècnica a aquest fet resideix que el gra cuit no s'obri longitudinalment, tal com succeeix amb la resta de varietats, sinó que apareix fisurat transversalment (com una acordió), arribant a una longitud de dues a tres vegades la del gra en cru.

## ALBUFERA

Varietat obtesa a Sueca mitjançant un procediment de conreu entre les varietats Bomba i Sènia, presenta un aspecte perlat.

Entre les qualitats de la varietat Albufera destaca l'elevat percentatge d'amilosa en la seua composició, entre un 24% i un 26%, la qual cosa el fa molt semblant a les varietats de gra llarg i cristal·lí que són molt resistents al procés de cocció.

Esta característica fa que, després de ser cuinat, el gra quede solt, consistent i amb un baix grau d'adhesió. D'esta manera, s'adequa als gustos dels consumidors europeus, acostumats a prendre l'arròs com a guarnició.

Així mateix, igual que ocorre amb l'arròs Bomba, l'Albufera es caracteritza per una bona absorció dels condiments i un considerable allargament del gra després de la cocció, per la qual cosa és molt apropiat per a preparar paella.

# ELS ARROSSOS

restaurant

la granja



\* Tots els plats que figuren en aquesta carta estan elaborats amb arrossos que pertanyen al Consell Regulador de Denominació d'Origen Arros de València.



## ARROSSOS MELOSOS

- MELÓS DE CALAMAR, ALLS TENDRES I CLOÏSSES. **18 €/ració**  
MELOSO DE CALAMAR, AJOS TIERNOS Y ALMEJAS
- MELÓS DE VIEIRES, CARXOFA I FOIE. **19 €/ració**  
MELOSO DE VIEIRAS, ALCACHOFA Y FOIE
- MELÓS DE POLP, CALAMAR I ALLS TENDRES. **16 €/ració**  
MELOSO DE PULPO, CALAMAR Y AJOS TIERNOS
- MELÓS DE CRANC I CALAMAR. **15 €/ració**  
MELOSO DE CANGREJO Y CALAMAR
- MELÓS DE MARISC. **18 €/ració**  
MELOSO DE MARISCO
- MELÓS DE LLAMÀNTOL BLAU. **22 €/ració**  
MELOSO DE BOGAVANTE AZUL
- MELÓS DE LLAGOSTA, CALAMAR I CARXOFA. **22 €/ració**  
MELOSO DE LANGOSTA, CALAMAR Y ALCACHOFA
- MELÓS DE VENTRESCA DE TONYINA, SÉPIA I CARXOFA. **16 €/ració**  
MELOSO DE VENTRESCA DE ATÚN, SEPIA Y ALCACHOFA

## ARROSSOS CALDOSOS

- ARRÒS CALDÓS DE FESOLS, NAP I ÀNEC. **18 €/ració**  
ARROZ CALDOSO DE ALUBIAS, NABO Y PATO
- ARRÒS CALDÓS DE CALAMAR I CARXOFA. **15 €/ració**  
ARROZ CALDOSO DE CALAMAR Y ALCACHOFA
- ARRÒS CALDÓS DE SÉPIA I ESPINACS. **12 €/ració**  
ARROZ CALDOSO DE SEPIA Y ESPINACAS

## ARROSSOS AL FORN

- ARRÒS AL FORN AMB PANSES. **12 €/ració**  
ARROZ AL HORNO CON PASAS
- ARRÒS AL FORN AMB ANGUILA. **16 €/ració**  
ARROZ AL HORNO CON ANGUILA



ARRÒS ROIG

## ARROSSOS SECS

- ARRÒS NEGRE. **12 €/ració**  
ARROZ NEGRO
- ARRÒS A BANDA (PER ENCÀRREC). **15 €/ració**  
ARROZ A BANDA (POR ENCARGO)
- ARRÒS DE PUTXERO AMB PILOTES. **9 €/ració**  
ARROZ DE PUCHERO CON ALBÓNDIGAS
- ARRÒS DEL SENYORET. **18 €/ració**  
ARROZ DEL SEÑORITO
- PAELLA DE VERDURAS AMB FOIE. **14 €/ració**  
PAELLA DE VERDURAS CON FOIE
- PAELLA VALENCIANA AMB CARAGOLS. **12 €/ració**  
PAELLA VALENCIANA CON CARACOLES
- PAELLA DE CEBA I ABAEJO. **10 €/ració**  
PAELLA DE CEBOLLA Y BACALAO
- PAELLA DE COL I COSTELLA. **10 €/ració**  
PAELLA DE COL Y COSTILLA
- PAELLA D'ARRÒS ROIG AMB RAP I CARRABINER. **22 €/ració**  
PAELLA ARROZ ROJO CON RAPE Y CARABINERO
- PAELLA D'ANGUILA, MERO I ALLS TENDRES (PER ENCÀRREC). **18 €/ració**  
PAELLA DE ANGUILA, MERO Y AJOS TIERNOS (POR ENCARGO)
- PAELLA DE RÈMOL I CARXOFA. **18 €/ració**  
PAELLA DE RODABALLO Y ALCACHOFA
- PAELLA DE VIEIRES, CARXOFA I FOIE. **19 €/ració**  
PAELLA DE VIEIRAS, ALCACHOFA Y FOIE
- PAELLA DE POLP, CALAMAR I ALLS TENDRES. **16 €/ració**  
PAELLA DE PULPO, CALAMAR Y AJOS TIERNOS
- PAELLA DE VERDURES. **10 €/ració**  
PAELLA DE VERDURAS
- PAELLA DE MARISC. **18 €/ració**  
PAELLA DE MARISCO
- PAELLA DE LLAMÀNTOL BLAU. **22 €/ració**  
PAELLA DE BOGAVANTE AZUL
- PAELLA DE CALAMARONS I ALLS TENDRES. **14 €/ració**  
PAELLA DE CHIPIRONES Y AJOS TIERNOS
- PAELLA DE RAP AMB BOLETS. **15 €/ració**  
PAELLA DE RAPE CON SETAS
- PAELLA DE LLAGOSTA, CALAMAR I CARXOFA. **22 €/ració**  
PAELLA DE LANGOSTA, CALAMAR Y ALCACHOFA
- PAELLA DE LLAGOSTA AMB CARRABINER. **25 €/ració**  
PAELLA DE LANGOSTA CON CARABINERO
- PAELLA DE COCOTXES D'ABAEJO I ALLS TENDRES. **18 €/ració**  
PAELLA DE COCOCHAS DE BACALAO Y AJOS TIERNOS
- PAELLA DE LA MARJAL. **16 €/ració**  
PAELLA DE LA MARJAL
- PAELLA DE VENTRESCA DE TONYINA, SÉPIA I CARXOFA. **16 €/ració**  
PAELLA DE VENTRESCA DE ATÚN, SEPIA I ALCACHOFA
- PAELLA DE MERO, ESCAMARLANS I CARXOFA. **21 €/ració**  
PAELLA DE MERO, CIGALAS Y ALCACHOFA
- PAELLA DE GALERES, CALAMAR I FAVES. **16 €/ració**  
PAELLA DE GALERAS, CALAMAR Y HABAS
- PAELLA DE BESUC, CALAMAR I ALLS TENDRES. **18 €/ració**  
PAELLA DE BESUGO, CALAMAR Y AJOS TIERNOS