

LA MARINA

RESTAURANTE MEDITERRÁNEO

MENU



Castellano



English



SAMAY

ENTRANTES

¡Compartimos!



- (1) **JAMÓN IBÉRICO 23€**
90gr Jamón ibérico servido con pan tostado de hogaza y tomate natural

- (2) **TABLA IBÉRICO 18€**
Tabla de ibéricos con sus picatostes artesanos



- (3) **TABLA DE QUESOS CON GRISSINI Y FRUTOS SECOS 21€**
(gorgonzola, oveja curada, ahumado)

- (4) **MINI TORTILLA 13€**
al punto hecha al momento con escalivada y foie



- (5) **BRAVAS A LAS 3 SALSAS 8€**
(Mery, brava, alioli)

- (6) **FOCACCIA MARINA 6€**
Focaccia gratinada de pescado ahumado al pesto



- (7) **STEAK TARTAR 19€**
Steak tartar tradicional con reja de espinaca

- (8) **PARRILLADA DE VERDURAS 18€**
verduras de temporada a la brasa con romesco

- (9) **BERENJENA EN TEMPURA 12€**
Berenjena en tempura con queso fresco y miel de caña polvo de pistacho

Te Cuidamos ...



- (10) **Ensalada del pescador con salazones y ventresca, tomate Raf y cebolla encurtida 17€**

- (11) **Ensalada de perdiz escabechada con Cherry confitado y manzana osmotizada 18€**

Delicias Acuáticas

- (12) **Pulpo a la brasa con salsa romesco y patata baby 26€**

- (13) **Almejas picantonas flameadas al ajo y perejil 16€**

- (14) **Mejillón a la brasa en su jugo ahumado 15€**

- (15) **Gambas al ajillo a la brasa 15€**

- (16) **Calamar nacional a la brasa con salsa Mery 16.50€**



Irresistibles Croquetas



- (18) **Croquetas de rabo de toro servido con salsa de piquillo 2.50€ unid**

- (19) **Croqueta de tinta de chipirón sobre wakame y mayo de wasabi 2.50€ unid**

- (20) **Croqueta de jamón ibérico con mayonesa de curry 2.50€ unid**

CARNES

Delicias a la Brasa



(21) Solomillo Wellington deconstruido sobre parmentier, setas shimeji y demi-glaze al tomillo 24€

(22) Solomillo con hueso a la brasa servido con patatas fritas, pimiento de padrón y Cherry confitados 28€

(23) Chuletón Jersey de 500gr servido con patatas fritas, pimiento de padrón y Cherry confitados 42€

(24) Chuletón Simmental de 1kg servido con patatas fritas, pimiento de padrón y Cherry confitados 72€



(25) Chuletas de cordero servido con patatas fritas y pimiento italiano 26€



(26) Secreto ibérico premium servido con patatas de guarnición a la brasa y trigueros 27€

(27) Mollejas de ternera a la brasa servido con patata frita y ensalada de escarola cítrica 20€

(28) 1/2 Pollo a la brasa servido con patata asada y chimichurri 14€

(29) Confit de pato con parmentier de boniato y revuelto de puerro thai 25€



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

ENTRANTES

CARNES

PESCADOS

ARROCES

POSTRES

PESCADOS

*Manjares
Marinos*



- (30) Lomo de corvina a la brasa sobre verduras al curry y crema de acelga tostada 17€
- (31) Salmón brasa a la crema con chalota confitada y parmentier 16€
- (32) Fish and chips de lubina con tártara japonesa 15€

CARTA

MENÚS

BEBIDAS

ENTRANTES

CARNES

PESCADOS

ARROCES

POSTRES

ARROCES

A Fuego Lento



(33) Secreto ibérico 100% bellota, ajetes y setas
24€p.p

(34) Senyoret (gambas, pota, cazón y mejillones) 18€p.p.

(35) Negro (gambas, pota, cazón y tinta de calamar) 15€p.p.

(36) Magro con verduras 17€ p.p

(37) Conejo y caracoles 17€p.p

(38) Arroz "Tortilla de camarón" con alioli de algas y
cebolla 24€p.p

(39) Arroz de bogavante meloso 29.50€p.p

**TODOS LOS ARROCES SE
PUEDEN HACER EN FIDEUÁ**

CARTA

MENÚS

BEBIDAS

ENTRANTES

CARNES

PESCADOS

ARROCES

POSTRES

POSTRES

Tu Momento Dulce



- (40) Tarta tatin de manzana con crumble francés y chantilly 6€
- (41) Torrija de brioche con crema de turrón y crujiente de lotus 6€
- (42) Tarta queso curado horneada, crumble y setas confitadas 6.50€
- (43) Tarta carrot cake con crujiente de pistacho y cereales 6.50€



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

M. TRADICIÓN

M. SAMAY

M. INFANTIL

(44)

MENU

Menú Tradición

TRADICIÓN

Entrantes

(3 a elegir)

Ensalada César (1)

Ensalada mediterránea (2)

Escalivada con ventresca (3)

Croquetas chipirón y jamón (4)

Canelón de pato a la manzana (5)

Tabla ibéricos con sus picatostes (6)

Tabla quesos con grissini y frutos secos (gorgonzola, oveja curada, ahumado) (7)

Principal

(1 a elegir)

Secreto a la brasa con patata frita casera, cherry soasado, pimientos de padrón (8)

Muslo de pollo brasa con patata asada y pimiento italiano frito (9)

Merluza gratinada sobre verdura thai (10)

Salmón a la crema con chalota confitado y parmentier (11)

Arroz Senyoret (min 2 pers.) (12)

Arroz magro con verduras (min 2 pers.) (13)

Postres

(1 a elegir)

Tarta de queso al estilo vasca (14)

Tarta de chocolate (15)

Tarta red Velvet (16)

Arroz con leche (17)

Crema catalana (18)

21€ p.p (mínimo 2 personas)

Menú para ser servido únicamente en Restaurante

*Bebidas no incluidas

*El menú va servido con pan tomate y alioli

** "Los tres entrantes seleccionados serán los mismos para todas las personas en la mesa."

*precio IVA incluido



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

M. TRADICIÓN

M. SAMAY

M. INFANTIL

(45)

MENÚ

Menú Samay

SAMAY

Entrantes

(3 a elegir)

- Ensalada del pescador (salazones y ventresca) (1)
- Tabla ibéricos y quesos (2)
- Alita pato confitado sobre parmentier de boniato y frutos rojos (3)
- Plato jamón ibérico al corte con grissini y tomate natural (4)
- Tosta bosque marino (5)
- Berenjena en tempura con queso fresco, miel de caña y polvo de pistacho (6)
- Flor de alcachofa, lágrima de boniato y crujiente de cecina y parmesano (7)

Principal

(1 a elegir)

- Entrecot 300 gr con patata frita casera, cherry soasado, pimientos de padrón (8)
- Chuletas cordero brasa con patatas casera y ensalada (9)
- Lubina con verdura thai (10)
- Corvina sobre verduras al curry y crema de acelga tostada (11)
- Arroz de secreto ibérico 100% bellota, ajetes y setas (min 2 pers.) (12)
- Arroz del Senyoret (gambas, pota, cazón y mejillones) (min 2 pers.) (13)
- Arroz Negro (gambas, pota, cazón y tinta de calamar) (min 2 pers.) (14)
- Arroz Magro con verduras (min 2 pers.) (15)
- Arroz Conejo y caracoles (min 2 pers.) (16)

Postres

(1 a elegir)

- Tarta de queso al estilo vasca (14)
- Tarta de chocolate (15)
- Tarta red Velvet (16)
- Arroz con leche (17)
- Crema catalana (18)
- Tarta tatin de manzana con crumble francés y chantilly (19)
- Torrija de brioche con crema de turrón y crujiente de lotus (20)
- Tarta carrot cake con crujiente de pistacho y cereales (21)

29€ p.p (mínimo 2 personas)

Menú para ser servido únicamente en Restaurante
 *Bebidas no incluidas
 *El menú va servido con pan tomate y alioli
 ** "Los tres entrantes seleccionados serán los mismos para todas las personas en la mesa."

*precio IVA incluido



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

M. TRADICIÓN

M. SAMAY

M. INFANTIL

(46)

MENU

Menú Infantil

INFANTIL

12 años

Entrantes

(1 a elegir)

- Croquetas de jamón (1)
- Nuggets de pollo (2)
- Ensalada mediterránea (3)

Principal

(1 a elegir)

- Pollo gratinado con base de tomate y patatas fritas (4)
- Burguer con cheddar, tomate y lechuga con patatas fritas (5)
- Pescado empanado con patatas de guarnición a la brasa y mini zanahorias (6)
- Pizza York (7)

Postres

(1 a elegir)

- Tarta de la abuela (8)
- Bola de Helado (chocolate, fresa, vainilla) (9)
- Cono de helado (10)
- Arroz con leche (11)
- Profiteroles con chocolate caliente (12)

10.95€ p.p

*precio IVA incluido

*Menú para ser servido únicamente en Restaurante

*Bebidas no incluidas

CARTA

MENÚS

BEBIDAS

CERVEZA/SANGRÍA/REFRESCOS VINOS

LICORES CAFÉ CÓCTELES

CERVEZA

- (44) Caña 2.60€
- (45) Tanque 4.00€
- (46) Jarra 1l. 7.60€
- (47) Estrela levante 1/3 2.60€
- (48) Mahou clásica 1/3 2.60€
- (49) Mahou 5* 1/3 3.50€
- (50) Mahou radler 1/3 3.50€
- (51) Mahou sin 1/3 3.00€
- (52) Mahou 00 tostada 1/3 3.50€
- (53) Mahou sin glúten 1/3 3.50€
- (54) Heineken 1/3 3.20€
- (55) Corona 3.90€
- (56) Desperados 3.90€
- (57) Guinness Lata 4.90€

SANGRÍA

- (58) Sangría copa 3.00€
- (59) Sangría 1L. 11.00€

SIDRA

- (60) Ladrón de Manzanas 3.50€



- (61) Caña 2.60€
- (62) Tanque 4.00€
- (63) Jarra 1l. 7.60€
- (64) Estrela levante 1/3 2.60€
- (65) Mahou clásica 1/3 2.60€
- (66) Mahou 5 1/3 3.50€
- (67) Mahou radler 1/3 3.50€
- (68) Mahou sin 1/3 3.00€
- (69) Mahou 00 tostada 1/3 3.50€
- (70) Mahou sin glúten 1/3 3.50€
- (71) Heineken 1/3 3.20€
- (72) Corona 3.90€
- (73) Desperados 3.90€
- (74) Guinness Lata 4.90€

REFRESCOS

VINOS

Vinos Tintos

VINOS DE LA COMARCA

- (75) Monteplaya Monastrell · 10.00€ / 3.00€
- (76) L'albá Joven Syrah · 13.50€ / 3.50€
(Bodegas Faelo)
- (77) La Dama Crianza · 13.50€
(Bodegas Faelo)
- (78) Bobal en calma · 17.00€
(DO Utiel-Requena)
- (79) Enrique Mendoza Petit Verdot · 21.00€
- (80) Alfynal Monastrell · 41.00€
(93 p. Parker)

RIBERA DEL DUERO

- (81) Loess Inspiration · 19.00€
- (82) Valduero Crianza · 45.00€

SOMONTANO

- (83) Glárima Joven · 12.00€ / 3.95€
- (84) (Chardonnay y Gewürztraminer)

RIOJA

- (85) Vivanco Crianza · 18.00€ / 3.95€
- (86) Paco García Garnacha · 24.00€

Vinos Blancos

VINOS DE LA COMARCA

- (87) L'Alba del mar - Chardonnay · 16.00€ / 4.00€
- (88) Cesilia Blanc · Moscatel y malvasia · 15.00€
- (89) Marina Alta Colección 27 · Moscatel · 15.00€

RUEDA

- (90) Mantel Blanco Verdejo · 16.00€
- (91) García Viadero Verdejo · 30.50€

SOMONTANO

- (92) Glárima Joven · 10.00€ / 3.95€
(Chardonnay y Gewürztraminer)

RIAS BAIXAS

- (93) Elas Albariño · 20.00€
- (94) Mar de Frades · 26.00€

Rosé

- (95) Glárima Joven · 10.00€
(DO Somontano)
- (96) Marina Espumante Rosé · 13.50€
(DO Alicante)
- (97) Chivite las Fincas · 21.50€
(DO Navarra)

Cava & Champagne

- (98) Roger de Flor · 10.95€
- (99) Freixenet Brut · 17.50€
- (100) Juve Camps Reserva · 31.50€
- (101) Mötet Chandon Brut Imperial · 86.00€
- (102) Benjamin Freixenet Brut · 6.75€

LICORES

Aperitivos

- (103) Martini Rojo · 4.00€
- (104) Martini Blanco · 4.00€
- (105) Martini Blanco DRY · 4.00€
- (106) Campari · 4.00€
- (107) Aperol · 4.00€
- (108) Yzaguirre · 4.50€

Anís

- (109) Mono · 3.50€
- (110) Tennis · 4.00€
- (111) Richard · 4.50€

Digestivos
Espirituosos

- (112) Jose Cuevo · 6.00€
- (113) Licor 43 · 5.00€
- (114) Disaronno · 6.00€
- (115) Baileys · 5.00€
- (116) Cointreau · 6.50€
- (117) Drambuie · 5.50€
- (118) Grand Marnier · 6.50€
- (119) Manzana / Melocotón · 4.00€
- (120) Tía María · 6.00€
- (121) Pacharan Zoco · 4.00€
- (122) Ponche Caballero · 4.00€
- (123) Frangelico · 4.00€
- (124) Ruavieja Hierbas · 4.00€
- (125) Ruavieja Crema · 4.50€

Brandy

- (126) Terry · 2.80€
- (127) Veterano · 2.80€
- (128) Soberano · 2.80€
- (129) Magno · 3.50€
- (130) Torres 10 · 4.00€
- (131) Gran Ducque del Alba · 7.00€
- (132) Cardenal Mendoza · 7.00€
- (133) Carlos I · 7.00€

Whisky

- (134) DYC · 5.00€
- (135) JB · 6.00€
- (136) Ballantines · 6.00€
- (137) Cutty Sark · 6.00€
- (138) J.W White Label · 6.00€
- (139) J.W Red Label · 7.00€
- (140) J.W Black Label · 8.00€
- (141) Jack Daniel's · 7.00€
- (142) Grant's · 7.00€
- (143) Cardhu · 9.00€
- (144) Chivas Regal 12 · 7.00€
- (145) Jameson · 6.00€
- (146) Macallan · 11.00€

Vodka

- (147) Smirnoff · 6.00€
- (148) Absolut · 7.00€
- (149) Black Eristoff · 6.00€

Gin

- (150) Beefeater · 6.00€
- (151) Seagram's · 7.00€
- (152) Larios 12 · 6.00€
- (153) Tanqueray · 6.00€
- (154) Bombay Sapphire · 7.00€
- (155) Larios Rose · 7.00€
- (156) Puerto de Indias · 7.00€
- (157) Martin Miller's · 8.00€
- (158) Bulldog · 8.00€



SUPLEMENTO
COMBINADO
+1,5€/+2€

Ron

- (159) Barcelo · 6.00€
- (160) Brugal · 6.00€
- (161) Havana 3 · 6.00€
- (162) Havana 7 · 7.00€
- (163) Legendario · 7.00€
- (164) Captain Morgan · 6.00€
- (165) Bacardi · 6.00€



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

CERVEZA/SANGRÍA/REFRESCOS VINOS

LICORES

CAFÉ

CÓCTELES

CAFÉ

Café

(166) Solo · 1.60€

(167) Cortado · 1.75€

(168) Con leche · 1.90€

(169) Bombón · 1.90€

(170) Carajillo · 2.15€

(171) Belmonte · 2.50€

(172) Americano · 1.60€

(173) Capuccino leche · 2.40€

(174) Capuccino nata · 2.50€

(175) Tazón chocolate · 2.10€

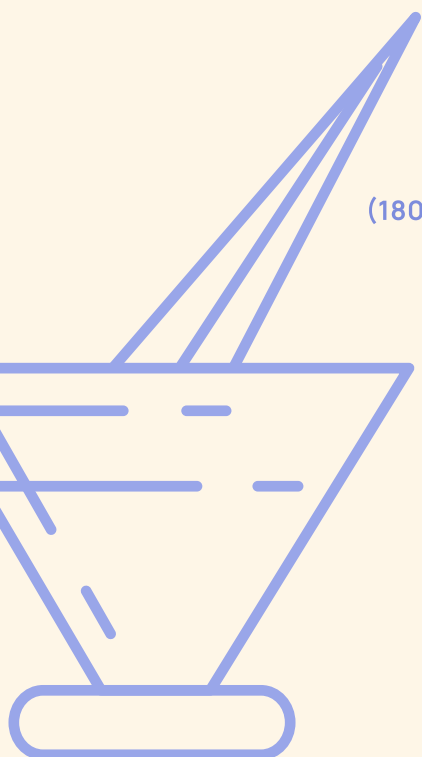
(176) Vaso leche · 1.55€

(177) Colacao · 2.10€

(178) Infusiones · 1.25€

(179) Té con leche · 1.90€

(180) Descafeinado de máquina · +0.50€



*precio IVA incluido



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

CERVEZA/SANGRÍA/REFRESCOS VINOS

LICORES

CAFÉ

CÓCTELES

CÓCTELES

Sin Alcohol 5.00€

- (181) Piedra Santa
(licor de manzana sin, kiwi, zumo de piña)
- (182) San Francisco
(zumo de piña, melocotón y naranja, limón, azúcar y granadina)
- (183) Piña Descolada
(sirope coco, zumo de piña, leche coco, nata)
- (184) Mojito 'sin'
(lima fresca, azúcar, hierbabuena y limonada)

Con Alcohol 8.50€

- (185) Mojito
(ron, lima, hierbabuena, azúcar y limonada)
- (186) Mojito Trópical
(ron, lima, hierbabuena, azúcar y limonada, maracuya y passoa)
- (187) Piña Colada
(ron, crema de coco y zumo de piña)
- (188) Caipirinha
(cachaça, azúcar, jugo de lima-limón)
- (189) Porn Star martini
(Vodka, passoa, vainilla, maracuya, lima y cava)
- (190) Mai Tai
(ron, dorado, ron blanco, triple seco, licor almendra, zumo piña, zumo naranja, lima, azúcar, vainilla)
- (191) Tucán Azul
(tequila, curaçao azul, lima, azúcar, zumo naranja, zumo piña)
- (192) Tucán Dorado
(ron blanco, kiwi, malibú, triple seco, angostura)
- (193) Bahama Mam
(ron blanco, mangaroca, licor de plat, granadina zumo piña y naranja)
- (194) Sex on the Beach
(Vodka, licor de melocotón, zumo naranja y granaduina)
- (195) San Francisco
(vodka, limón, zumo piña, melocotón y naranja, granadina)
- (196) Tequila Sunrise
(tequila, zumo naranja y granadina)
- (197) Marina Soul
(mangaroca, licor de plátano, licor de melón y lima)

STARTERS

Shall We Share?



- (1) **IBERIAN HAM 23€**
90g Iberian ham served with toasted rustic bread and fresh tomato

- (2) **IBERIAN PLATTER 18€**

Iberian ham platter with homemade croutons



- (3) **CHEESE PLATTER WITH GRISSINI AND NUTS 21€**
(gorgonzola, aged sheep cheese, smoked)

- (4) **MINI SPANISH OMELETTE 13€**
Freshly made mini Spanish omelette with escalivada and foie gras



- (5) **SPICY POTATOES "BRAVE" WITH 3 SAUCES**
(Mery, spicy, aioli)



- (6) **FOCACCIA MARINA 6€**
Grilled focaccia with smoked fish and pesto

- (7) **STEAK TARTAR 19€**
Traditional steak tartare with grilled spinach

- (8) **GRILLED VEGETABLE 18€**
Seasonal grilled vegetable platter with romesco sauce

- (9) **EGGPLANT TEMPURA 12€**
with fresh cheese and cane honey, pistachio powder

We Take Care Of You...



- (10) **Fisherman's salad with salted fish and ventresca, Raff tomato and pickled onion 17€**

- (11) **Pickled partridge salad with confit cherry tomato and osmotized apple 18€**

Aquatic Delights

- (12) **Grilled octopus with romesco sauce and baby potatoes 26€**

- (13) **Flambéed spicy clams with garlic and parsley 16€**

- (14) **Grilled mussel in smoked juice 15€**

- (15) **Grilled garlic prawns 15€**

- (16) **National grilled squid with Mery sauce 16.50€**



Irresistibles Croquetas



- (18) **Oxtail croquettes served with piquillo sauce 2.50€ each**

- (19) **Baby squid ink croquette on wakame and wasabi mayo 2.50€ each**

- (20) **Iberian ham croquette with curry mayonnaise 2.50€ each**

MEAT

Grilled Delicacies



- (21) Deconstructed Wellington beef tenderloin on parmentier, shimeji mushrooms and thyme demi-glace 24€

- (22) Grilled bone-in tenderloin served with fries, padrón peppers, and confit cherry tomatoes 28€

- (23) Jersey ribeye steak (500g) served with fries, padrón peppers, and confit cherry tomatoes 42€

- (24) Simmental ribeye steak (1kg) served with fries, padrón peppers, and confit cherry tomatoes 72€



- (25) Lamb chops served with fries and Italian pepper 26€



- (26) Premium Iberian pork "secreto" served with grilled side potatoes and asparagus 27€

- (27) Grilled veal sweetbreads served with fries and citrus escarole salad 20€

- (28) Half grilled chicken served with roasted potatoes and chimichurri 14€

- (29) Duck confit with sweet potato parmentier and Thai leek scramble 25€



LIST

MENUS

DRINKS

STARTERS

MEAT

FISH

RICE

DESSERTS

FISH

Sea delicacies



- (30) Grilled corvina loin on curry vegetables and toasted chard cream 17€
- (31) Creamy grilled salmon with confit shallots and parmentier 16€
- (32) Sea bass fish and chips with Japanese tartar sauce 15€

LIST

MENUS

DRINKS

STARTERS

MEAT

FISH

RICE

DESSERTS

RICE

Slow-cooked



- (33) 100% acorn-fed Iberian pork secreto, garlic shoots and mushrooms 24€ per person
- (34) "Senyoret" (prawns, squid, small shark, and mussels) 18€ per person
- (35) Black rice (prawns, squid, small shark, and squid ink) 15€ per person
- (36) Lean pork with vegetables 17€ per person
- (37) Rabbit and snails 17€ per person
- (38) "Shrimp omelette" rice with seaweed aioli and onion 24€ per person
- (39) Creamy lobster rice 29.50€ per person

**ALL RICE DISHES CAN BE
MADE AS NOODLE PAELLA**



LIST

MENUS

DRINKS

STARTERS

MEAT

FISH

RICE

DESSERTS

DESSERTS

Sweet moment



- (40) Apple tatin pie with French crumble and chantilly cream 6€
- (41) Brioche French toast with nougat cream and Lotus crunch 6€
- (42) Baked aged cheese cake, crumble, and confit mushrooms 6.50€
- (43) Carrot cake with pistachio crunch and cereals 6.50€



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

M. TRADICIÓN

M. SAMAY

M. INFANTIL

(44)

MENU

Tradition Menu

TRADITION

Starters

(to choose 3)

Caesar Salad (1)

Mediterranean salad (2)

Escalivada with ventresca (tuna belly fillets) (3)

Squid and ham croquettes (4)

Duck cannelloni with apple (5)

Iberian ham platter with croutons (6)

Cheese platter with grissini and nuts (gorgonzola, cured sheep cheese, smoked) (7)

Main course

(to choose 1)

Grilled pork shoulder with homemade chips, sautéed cherry and padrón peppers (8)

Grilled chicken thigh with roast potato and fried Italian peppers (9)

Hake au gratin over Thai vegetables (10)

Creamed salmon with shallot and Parmentier (11)

Senyoret rice (min 2 ppl.) (12)

Lean rice with vegetables (min 2 ppl.) (13)

Desserts

(to choose 1)

Basque-style cheesecake (14)

Chocolate cake (15)

Red velvet cake (16)

Caramelized custard (17)

Rice pudding (18)

21€ per person (minimum 2 people)

Menu served at the Restaurant only.

- Drinks not included

- This menu includes bread with tomato and aioli.

- Starters chosen with this menu must be the same for all the guests.

*VAT included.



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

M. TRADICIÓN

M. SAMAY

M. INFANTIL

(45)

SAMAY

MENU

Samay Menu

Starters

(to choose 3)

- Fisherman's salad (salted fish and tuna belly) (1)
- Iberian ham and cheese platter (2)
- Duck wing on Parmentier and red fruits (3)
- Iberian ham plate with grissini and natural tomato (4)
- Sea forest Toast (5)
- Aubergine tempura with soft cheese, cane honey and pistachio powder (6)
- Artichoke flower, sweet potato tears with crispy jerky and parmesan cheese (7)

Main course

(to choose 1)

- Entrecote steak 300 gr with home fried potato, roasted cherry and padrón peppers (8)
- Grilled goat chops with home fries and salad
- Sea bass with Thai vegetables (9)
- Croaker fish on curry vegetables and roasted chard cream (10)
- Secreto Ibérico 100% acorn-fed Iberian pork, garlic, and mushrooms rice (min 2 ppl.) (11)
- Senyoret rice (peeled prawns, squid, dogfish, and mussels) (min 2 ppl.) (12)
- Black rice (prawns, squid, dogfish, and squid ink) (min 2 ppl.) (13)
- Lean pork rice with vegetables (min. 2 ppl.) (14)
- Rabbit and snails rice (min 2 ppl.) (15)

Desserts

(to choose 1)

- Basque-style cheesecake (14)
- Chocolate cake (15)
- Red velvet cake (16)
- Caramelized custard (17)
- Rice pudding (18)
- Apple tatin tart with French crumble and chantilly (19)
- Brioche French toast with nougat cream and lotus crisp (20)
- Carrot cake with pistachio crunch and cereals (21)

29€ per person (minimum 2 people)

*precio IVA incluido

*Menú para ser servido únicamente en Restaurante

*Bebidas no incluidas

*El menú va servido con pan tomate y alioli

**Los tres entrantes seleccionados serán los mismos para todas las personas en la mesa."



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

M.TRADICIÓN

M.SAMAY

M.INFANTIL

(46)

KIDS MENU

Up to 12 years old

Starters

(to choose 1)

Ham croquettes (2 pieces) (1)

Chicken nuggets (2 pieces) (2)

Mediterranean salad (3)

Main course

(to choose 1)

Chicken au gratin with tomato base and chips (4)

Burger with cheddar, tomato, and lettuce with fries (5)

Breaded fish with grilled potato garnish and mini carrots (6)

Ham Pizza (7)

Desserts

(to choose 1)

Chocolate "Grandma's" cake (8)

Ice cream scoop (chocolate, strawberry or vanilla) (9)

Ice cream cone (10)

Rice pudding (11)

Profiteroles with hot chocolate" (12)

10.95€ p.p

*precio IVA incluido

*Menú para ser servido únicamente en Restaurante

*Bebidas no incluidas

CERVEZA

- (44) Caña 2.60€
- (45) Tanque 4.00€
- (46) Jarra 1l. 7.60€
- (47) Estrela levante 1/3 2.60€
- (48) Mahou clásica 1/3 2.60€
- (49) Mahou 5* 1/3 3.50€
- (50) Mahou radler 1/3 3.50€
- (51) Mahou sin 1/3 3.00€
- (52) Mahou 00 tostada 1/3 3.50€
- (53) Mahou sin glúten 1/3 3.50€
- (54) Heineken 1/3 3.20€
- (55) Corona 3.90€
- (56) Desperados 3.90€
- (57) Guinness Lata 4.90€

SANGRÍA

- (58) Sangría copa 3.00€
- (59) Sangría 1L. 11.00€

SIDRA

- (60) Ladrón de Manzanas 3.50€



- (61) Caña 2.60€
- (62) Tanque 4.00€
- (63) Jarra 1l. 7.60€
- (64) Estrela levante 1/3 2.60€
- (65) Mahou clásica 1/3 2.60€
- (66) Mahou 5 1/3 3.50€
- (67) Mahou radler 1/3 3.50€
- (68) Mahou sin 1/3 3.00€
- (69) Mahou 00 tostada 1/3 3.50€
- (70) Mahou sin glúten 1/3 3.50€
- (71) Heineken 1/3 3.20€
- (72) Corona 3.90€
- (73) Desperados 3.90€
- (74) Guinness Lata 4.90€

REFRESCOS

VINOS

Vinos Tintos

VINOS DE LA COMARCA

- (75) Monteplaya Monastrell · 10.00€ / 3.00€
- (76) L'albá Joven Syrah · 13.50€ / 3.50€
(Bodegas Faelo)
- (77) La Dama Crianza · 13.50€
(Bodegas Faelo)
- (78) Bobal en calma · 17.00€
(DO Utiel-Requena)
- (79) Enrique Mendoza Petit Verdot · 21.00€
- (80) Alfynal Monastrell · 41.00€
(93 p. Parker)

RIBERA DEL DUERO

- (81) Loess Inspiration · 19.00€
- (82) Valduero Crianza · 45.00€

SOMONTANO

- (83) Glárima Joven · 12.00€ / 3.95€
- (84) (Chardonnay y Gewürztraminer)

RIOJA

- (85) Vivanco Crianza · 18.00€ / 3.95€
- (86) Paco García Garnacha · 24.00€

Vinos Blancos

VINOS DE LA COMARCA

- (87) L'Alba del mar - Chardonnay · 16.00€ / 4.00€
- (88) Cesilia Blanc · Moscatel y malvasia · 15.00€
- (89) Marina Alta Colección 27 · Moscatel · 15.00€

RUEDA

- (90) Mantel Blanco Verdejo · 16.00€
- (91) García Viadero Verdejo · 30.50€

SOMONTANO

- (92) Glárima Joven · 10.00€ / 3.95€
(Chardonnay y Gewürztraminer)

RIAS BAIXAS

- (93) Elas Albariño · 20.00€
- (94) Mar de Frades · 26.00€

Rosé

- (95) Glárima Joven · 10.00€
(DO Somontano)
- (96) Marina Espumante Rosé · 13.50€
(DO Alicante)
- (97) Chivite las Fincas · 21.50€
(DO Navarra)

Cava & Champagne

- (98) Roger de Flor · 10.95€
- (99) Freixenet Brut · 17.50€
- (100) Juve Camps Reserva · 31.50€
- (101) Mötet Chandon Brut Imperial · 86.00€
- (102) Benjamin Freixenet Brut · 6.75€

LICORES

Aperitivos

- (103) Martini Rojo · 4.00€
- (104) Martini Blanco · 4.00€
- (105) Martini Blanco DRY · 4.00€
- (106) Campari · 4.00€
- (107) Aperol · 4.00€
- (108) Yzaguirre · 4.50€

Anís

- (109) Mono · 3.50€
- (110) Tennis · 4.00€
- (111) Richard · 4.50€



Digestivos Espirituosos

- (112) Jose Cuevo · 6.00€
- (113) Licor 43 · 5.00€
- (114) Disaronno · 6.00€
- (115) Baileys · 5.00€
- (116) Cointreau · 6.50€
- (117) Drambuie · 5.50€
- (118) Grand Marnier · 6.50€
- (119) Manzana / Melocotón · 4.00€
- (120) Tía María · 6.00€
- (121) Pacharan Zoco · 4.00€
- (122) Ponche Caballero · 4.00€
- (123) Frangelico · 4.00€
- (124) Ruavieja Hierbas · 4.00€
- (125) Ruavieja Crema · 4.50€

Brandy

- (126) Terry · 2.80€
- (127) Veterano · 2.80€
- (128) Soberano · 2.80€
- (129) Magno · 3.50€
- (130) Torres 10 · 4.00€
- (131) Gran Ducque del Alba · 7.00€
- (132) Cardenal Mendoza · 7.00€
- (133) Carlos I · 7.00€

Whisky

- (134) DYC · 5.00€
- (135) JB · 6.00€
- (136) Ballantines · 6.00€
- (137) Cutty Sark · 6.00€
- (138) J.W White Label · 6.00€
- (139) J.W Red Label · 7.00€
- (140) J.W Black Label · 8.00€
- (141) Jack Daniel's · 7.00€
- (142) Grant's · 7.00€
- (143) Cardhu · 9.00€
- (144) Chivas Regal 12 · 7.00€
- (145) Jameson · 6.00€
- (146) Macallan · 11.00€

Vodka

- (147) Smirnoff · 6.00€
- (148) Absolut · 7.00€
- (149) Black Eristoff · 6.00€

Gin

- (150) Beefeater · 6.00€
- (151) Seagram's · 7.00€
- (152) Larios 12 · 6.00€
- (153) Tanqueray · 6.00€
- (154) Bombay Sapphire · 7.00€
- (155) Larios Rose · 7.00€
- (156) Puerto de Indias · 7.00€
- (157) Martin Miller's · 8.00€
- (158) Bulldog · 8.00€



SUPLEMENTO
COMBINADO
+1,5€/+2€

Ron

- (159) Barcelo · 6.00€
- (160) Brugal · 6.00€
- (161) Havana 3 · 6.00€
- (162) Havana 7 · 7.00€
- (163) Legendario · 7.00€
- (164) Captain Morgan · 6.00€
- (165) Bacardi · 6.00€



CARTA

MENÚS

BEBIDAS

CERVEZA/SANGRÍA/REFRESCOS VINOS

LICORES

CAFÉ

CÓCTELES

CAFÉ

Café

(166) Solo · 1.60€

(167) Cortado · 1.75€

(168) Con leche · 1.90€

(169) Bombón · 1.90€

(170) Carajillo · 2.15€

(171) Belmonte · 2.50€

(172) Americano · 1.60€

(173) Capuccino leche · 2.40€

(174) Capuccino nata · 2.50€

(175) Tazón chocolate · 2.10€

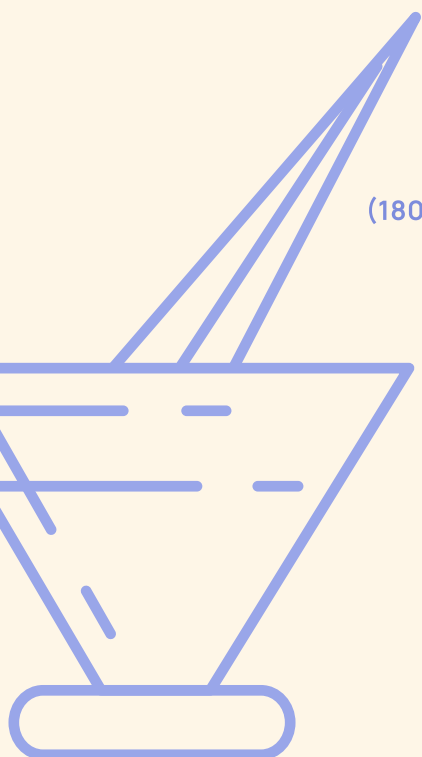
(176) Vaso leche · 1.55€

(177) Colacao · 2.10€

(178) Infusiones · 1.25€

(179) Té con leche · 1.90€

(180) Descafeinado de máquina · +0.50€





CARTA

MENÚS

BEBIDAS

CERVEZA/SANGRÍA/REFRESCOS VINOS

LICORES

CAFÉ

CÓCTELES

CÓCTELES

Sin Alcohol 5.00€

- (181) Piedra Santa
(licor de manzana sin, kiwi, zumo de piña)
- (182) San Francisco
(zumo de piña, melocotón y naranja, limón, azúcar y granadina)
- (183) Piña Descolada
(sirope coco, zumo de piña, leche coco, nata)
- (184) Mojito 'sin'
(lima fresca, azúcar, hierbabuena y limonada)

Con Alcohol 8.50€

- (185) Mojito
(ron, lima, hierbabuena, azúcar y limonada)
- (186) Mojito Trópical
(ron, lima, hierbabuena, azúcar y limonada, maracuya y passoa)
- (187) Piña Colada
(ron, crema de coco y zumo de piña)
- (188) Caipirinha
(cachaça, azúcar, jugo de lima-limón)
- (189) Porn Star martini
(Vodka, passoa, vainilla, maracuya, lima y cava)
- (190) Mai Tai
(ron, dorado, ron blanco, triple seco, licor almendra, zumo piña, zumo naranja, lima, azúcar, vainilla)
- (191) Tucán Azul
(tequila, curaçao azul, lima, azúcar, zumo naranja, zumo piña)
- (192) Tucán Dorado
(ron blanco, kiwi, malibú, triple seco, angostura)
- (193) Bahama Mam
(ron blanco, mangaroca, licor de plat, granadina zumo piña y naranja)
- (194) Sex on the Beach
(Vodka, licor de melocotón, zumo naranja y granaduina)
- (195) San Francisco
(vodka, limón, zumo piña, melocotón y naranja, granadina)
- (196) Tequila Sunrise
(tequila, zumo naranja y granadina)
- (197) Marina Soul
(mangaroca, licor de plátano, licor de melón y lima)