

MARINA

coastal food

COMIDA

CENA

COASTAL FOOD

Bienvenido a nuestro oasis culinario.

Un lugar donde la frescura y la autenticidad se reúnen para crear una experiencia gastronómica inolvidable.

Nuestro menú, diseñado con pasión y creatividad celebra la conexión entre la tierra y el mar presentando una variedad de opciones que van desde recetas tradicionales hasta creaciones innovadoras que deleitarán todos tus sentidos.

Saborea con nosotros la esencia del Mediterráneo y celebra los placeres simples de la vida en cada bocado.

TAPAS

JAMÓN IBÉRICO, PAN CON TOMATE 34

Jamón ibérico de bellota laminado, pan de cristal tostado, tomates de Ramallet, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal marina

PATATAS BRAVAS 14

Patatas cortadas a mano, salsa brava con pimentón ahumado de Extremadura, alioli

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 16/5 PZAS

Preparadas en una bechamel cremosa

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO 14/5 PZAS

Pollo de origen local, preparadas en una bechamel cremosa

BUÑUELOS DE BACALAO DEL ATLÁNTICO 17/5 PZAS

Receta tradicional del buñuelo de bacalao, alioli de azafrán, miel de flores orgánicas

CROQUETAS DE HUMMUS Y ESPINACAS 12/5 PZAS

Croquetas de hummus cremoso, brotes de espinacas a la brasa

SELECCIÓN MEDITERRÁNEA 28

Hummus especiado, tzatziki aromatizado, muhamara, pan de pita tostado, crudités de vegetales

GAMBAS AL AJILLO 26

Gambas de Sant Carles, ajo confitado con guindilla, Albariño de Rías Baixas

PAN CON TOMATE 9

Pan de cristal tostado, tomates de Ramallet, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal marina

CRUDO BAR

TIRADITO DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO 27

Salmón curado *home-made*, yuzu infusionado con fruta de la pasión, aguacate ahumado, crema de coco, microverduras, naranja valenciana, hilos de pimienta Cayena

TARTAR DE TERNERA 37

Solomillo de ternera de los Pirineos catalanes cortado a mano, emulsión de yema de huevo, mostaza Dijón, piparra de Navarra, pepinillos, alcaparras, pan crujiente Giulio Bulloni

CEVICHE DE MANGO, AJÍ AMARILLO 19

Mango, ají amarillo, rabanito, cilantro, cebolla roja, ajo, jengibre, leche de tigre vegano

ENSALADAS

ENSALADA GRIEGA 26

Pimientos verdes, cebolla roja, tomates locales, aceitunas Kalamata, pepino, queso feta cremoso

Añade aguacate 4 | ternera a la plancha 9

ENSALADA DE LA HUERTA 19

Selección de lechugas, tomates de origen local, zanahoria baby, verduras de temporada, vinagreta de hierbas

Añade anchoas 5 | sardinas marinadas 5

ENSALADA CÉSAR CAMPESTRE 25

Lechuga romana crujiente, aderezo casero de anchoas, picatostes, lascas de queso parmesano, tomate cherry, bacon crujiente

Añade pollo campero cocinado a fuego lento 5

Añade gambas marinadas 6 | anchoas 5

MONTADITOS

MONTADITO DE AGUACATE EXTREME 26

Pan de cristal tostado, láminas de aguacate Hass, burrata Pugliese, tomates confitados en aceite de oliva virgen extra, perlas de aceite, brotes de rúcula

DE LA PARRILLA

PESCADO DEL DÍA MP

Pescado del día en el mercado local

DORADA MEDITERRÁNEA 53

Cocinada sobre horno de leña Jospier, fileteada en la mesa

LUBINA MEDITERRÁNEA 28

Filete cocinado en horno de leña Jospier

PULPO GALLEGO 38

Pulpo de Pontevedra cocinado al fuego de leña, pimentón ahumado de la Vera

ENTRECOT ANGUS 45

300 g de entrecote madurado en horno de leña Jospier

SOLOMILLO ANGUS 38

200 g de solomillo angus en horno de leña Jospier

INCLUÍDA UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN CON TU SELECCIÓN

Salsas

ROMESCO CATALÁN DE AVELLANAS 5

BEURRE BLANC 5

CHIMICHURRI 5

Guarniciones

PATATAS FRITAS 9

PATATAS FRITAS CON PARMESANO Y TRUFA, AIOLI 12

ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA 9

PIMIENTOS DE PADRÓN 7

BIMIS A LA BRASA 9

ENSALADA VERDE DE LA HUERTA 9

POSTRES

FRUTA FRESCA LAMINADA 14

Selección de frutas y bayas de mercado.

MELOCOTÓN ASADO Y ROMERO 15

Melocotón asado, romero de nuestro jardín, grosella roja, almendras caramelizadas, helado de vainilla

FRUTA DE LA PASIÓN Y COCO 15

Sorbete de coco, fruta fresca, crujiente de coco

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES 8

Servicio de pan: Pan rústico, tapenade de aceitunas, alioli | 5

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación.

Precios en euros. 10% IVA incluido.

COASTAL SIPS

Sumérgete en la atmósfera relajante y acogedora de nuestro espacio acompañado de nuestra gran selección de bebidas.

Diseñada para elevar tu experiencia gastronómica y complementar a la perfección las creaciones de nuestros chefs, cada copa has sido seleccionada para resaltar los sabores de nuestros ingredientes.

No dudes en explorar nuestra exclusiva selección de cócteles inspirados en la vida mediterránea resaltando la frescura y la vitalidad de Marina Coastal Food.

ALGO FRESCO

PLÁTANO Y FRESA	14
APIO, MANZANA, JENGIBRE, ESPINACA, LIMA	14
NARANJA, MANZANA, JENGIBRE, ZANAHORIA	14
REMOLACHA, MANZANA, ZANAHORIA, LIMÓN GRANADA, JENGIBRE	14

BEBIDAS FRÍAS

AGUA	6
AGUA CON GAS	6
REFRESCOS	5
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Schweppes, Lipton Ice Tea	
RED BULL	12
ZUMOS	5

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	4
ESPRESSO DOBLE	5
CAFÉ LATTE	5
CAPPUCCINO	5
AMERICANO	5
DAMMANN TEA SELECTION	7
English Breakfast, Earl Grey, Té Verde	

CÓCTELES DE AUTOR & COMBINADOS

WATERMELON SPLASH	18
Ginebra Bombay Sapphire, zumo de sandía, zumo de lima, sirope de azúcar	
SPICY MANGO	18
Ron Bacardi Carta Blanca, zumo de piña, zumo de lima, crema de mango	
GRAPEFRUIT LEMONADE	19
Vodka Grey Goose, zumo de pomelo, zumo de lima, sirope de granadina, sirope de miel	
LA PISCINA	20
Moët & Chandon Ice Imperial, frutos rojos	
BASIL POOL	20
Vodka Grey Goose, Moët & Chandon Ice Impérial, zumo de lima, sirope de albahaca	
CUCUMBER COOLER	21
Tequila Patrón, Cointreau, zumo de pepino, zumo de manzana, zumo de lima, sirope de azúcar	
CÓCTELES CLÁSICOS & COMBINADOS	18 - 25
Pregunta a tu camarero por nuestra selección	

CHAMPAGNE	Copa	Botella
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	23	120
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL MAGNUM (1.5 L)		220
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ	26	140
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL		120
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ		140
RUINART BLANC DE BLANCS		160
RUINART ROSÉ		180
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2012		400
DOM PÉRIGNON ROSÉ		690

VINO BLANCO

FRANSOLA, SAUVIGNON BLANC	16	70
PAZO DAS BRUXAS, ALBARIÑO	16	70
PARVUS, CHARDONNAY	14	65
BELONDRADE, QUINTA APOLONIA, VERDEJO	17	75
CHABLIS MONT MILLEU, CHARDONNAY		130

VINO TINTO

JEAN LEON LE HAVRE, CABERNET	13	55
LUIS ALEGRE, TEMPRANILLO	16	70
EL PISPA, GARNACHA	12	50
NUMANTHIA, TINTA DE TORO, TORO	24	110

VINO ROSADO	Copa	Botella
JEAN LEON 3055 ROSÉ, PINOT NOIR	16	60
WHISPERING ANGEL, GARNACHA		75
WHISPERING ANGEL MAGNUM (1.5 L)		140
MIRAVAL		80
MIRAVAL MAGNUM (1.5 L)		150

CAVA

CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS	16	70
CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA	17	80

SANGRÍA

	Copa	Jarra
SANGRÍA DE VINO	19	75
SANGRÍA DE CAVA	21	80
SANGRÍA DE CHAMPÁN	25	120

CERVEZA

ESTRELLA DAMM		10
ESTRELLA DAMM LEMON		10
INEDIT		11
MALQUERIDA		11
FREE DAMM		8
ESTRELLA BUCKET 5 CERVEZAS		45

MARINA

coastal food

COASTAL FOOD

Bienvenido a nuestro oasis culinario.

Un lugar donde la frescura y la autenticidad se reúnen para crear una experiencia gastronómica inolvidable.

Nuestro menú, diseñado con pasión y creatividad celebra la conexión entre la tierra y el mar presentando una variedad de opciones que van desde recetas tradicionales hasta creaciones innovadoras que deleitarán todos tus sentidos.

Saborea con nosotros la esencia del Mediterráneo y celebra los placeres simples de la vida en cada bocado.

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO, PAN CON TOMATE 34

Jamón ibérico de bellota laminado, pan de cristal tostado, tomates de Ramallet, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal marina

PATATAS BRAVAS 14

Patatas cortadas a mano, salsa brava con pimentón ahumado de Extremadura, alioli

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 16/5 PZAS

Preparadas en una bechamel cremosa

CROQUETAS DE BRIE Y TRUFA 15/12 PZAS

Croquetas cremosas de brie y trufa

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, PAN CON TOMATE 33

Anchoas de la bahía de Vizcaya, tomates locales, reducción de balsámico, piparra de Navarra, aceitunas manzanilla

SARDINAS EN ESCABECHE 23

Receta tradicional mediterránea de sardinas flambeadas, vinagre de Chardonnay, verduras asadas en horno de leña

GAMBAS AL AJILLO 26

Gambas de Sant Carles, ajo confitado con guindilla, Albariño de Rías Baixas

TIRADITO DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO 27

Salmón curado en casa, yuzu infusionado con fruta de la pasión, aguacate ahumado, crema de coco, microverduras, naranja valenciana, hilos de pimienta Cayena

BERENJENA MARINADA Y ASADA 23

Berenjena asada a la leña, aceitunas manzanilla, piñones orgánicos de Castilla, reducción de vinagre Cabernet Sauvignon-Vermut, infusión de yogur con romero

ESCALIVADA 23

Berenjena, pimientos rojos y cebollas asadas en horno de leña, queso de cabra, miel orgánica de romero

Añade anchoas 5 | sardinas marinadas 5

OSTRAS FRESCAS RECIÉN ABIERTAS 48/6 PZAS

Ostras del Delta del Ebro procedentes de la salinidad del Mediterráneo y la dulzura de la Bahía del Ebro

TARTAR DE TERNERA 37

Solomillo de ternera de los Pirineos catalanes cortado a mano, emulsión de yema de huevo, mostaza Dijón, piparra de Navarra, pepinillos, alcaparras, pan crujiente Giulio Bulloni

OSCIETRA CAVIAR 110

30g Caviar Oscietra, crema agria, cebolla roja picada, huevo duro, blinis

PAN CON TOMATE 9

Pan de cristal tostado, tomates de Ramallet, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal marina

PIMIENTOS DE PADRÓN 7

Pimientos padrón de Galicia, escamas de sal marina

DE LA PARRILLA

PESCADO DEL DÍA PM

Pescado del día en el mercado local

LUBINA A LA SAL (45 MIN) 125

Para dos personas. Lubina salvaje del Mediterráneo en costra de sal marina, fileteada en la mesa

DORADA MEDITERRÁNEA 53

Cocinada sobre horno de leña Jospier, fileteada en la mesa

PULPO GALLEGO 38

Pulpo de Pontevedra cocinado al fuego de leña, pimentón de la Vera ahumado

ALMEJAS 'BULHÃO PATO' 35

Almejas gallegas asadas con ajo en horno de leña, cilantro, Albariño de Rías Baixas

MERLUZA 33

Merluza del Atlántico cocinada en horno de leña Jospers, aceitunas mediterráneas, aioli negro

ENTRECOT ANGUS 45

300 g de entrecot angus madurado en horno de leña Jospers

SOLOMILLO ANGUS 38

200 g de solomillo angus cocinado en horno de leña Jospers

CHULETÓN DE VACA (45 MIN) 105

1kg de chuletón de vaca con hueso procedente de Galicia, al norte de la Península Ibérica cocinado en horno de leña Jospers

INCLUIDA UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN CON TU SELECCIÓN

Salsas

ROMESCO CATALÁN DE AVELLANAS 5

BEURRE BLANC 5

CHIMICHURRI 5

Guarniciones

PATATAS FRITAS 9

VERDURAS ASADAS A LA LEÑA 12

PATATAS FRITAS CON PARMESANO Y TRUFA, AIOLI 12

ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA 9

PIMIENTOS DE PADRÓN 7

ENSALADA VERDE DE LA HUERTA 9

POSTRES

FRUTA FRESCA LAMINADA 14

Selección de frutas y bayas frescas de mercado

MELOCOTÓN ASADO Y ROMERO 15

Melocotón asado, romero de nuestro jardín, grosella roja, almendras caramelizadas, helado de vainilla

FRUTA DE LA PASIÓN Y COCO 15

Sorbete de coco, fruta fresca, crujiente de coco

CHOCOLATE Y MANGO 16

70% chocolate negro, mango, praliné crujiente

SELECCIÓN DE POSTRES DE NUESTRO CHEF PÂTISSIER 25

Para dos personas

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES 8

Servicio de pan: Pan rústico, tapenade de aceitunas, aioli | 5

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación.

Precios en euros. 10% IVA incluido.

COASTAL SIPS

Sumérgete en la atmósfera relajante y acogedora de nuestro espacio acompañado de nuestra gran selección de bebidas.

Diseñada para elevar tu experiencia gastronómica y complementar a la perfección las creaciones de nuestros chefs, cada copa has sido seleccionada para resaltar los sabores de nuestros ingredientes.

No dudes en explorar nuestra exclusiva selección de cócteles inspirados en la vida mediterránea resaltando la frescura y la vitalidad de Marina Coastal Food.

BATIDOS & ZUMOS DETOX

PLÁTANO Y FRESA	14
APIO, MANZANA, JENGIBRE, ESPINACA, LIMA	14
NARANJA, MANZANA, JENGIBRE, ZANAHORIA	14
REMOLACHA, MANZANA, ZANAHORIA, LIMÓN GRANADA, JENGIBRE	14

BEBIDAS FRÍAS

AGUA	6
AGUA CON GAS	6
REFRESCOS	5
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Schweppes, Lipton Ice Tea	
RED BULL	12
ZUMOS	5

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	4
ESPRESSO DOBLE	5
CAFÉ LATTE	5
CAPPUCCINO	5
AMERICANO	5
DAMMANN TEA SELECTION	7
English Breakfast, Earl Grey, Té Verde	

CÓCTELES DE AUTOR

WATERMELON SMILES	18
Tequila Patrón Silver, Martini Fiero, zumo de sandía, zumo de lima, sirope de azúcar	
THE FRENCH SPRITZ	20
St.Germain, Vodka Grey Goose, zumo de lima, menta, Champaña	
PICANTE MANGO DANCE	18
Ron Bacardi Blanco infusionado con chile, mango, fruta de la pasión, zumo de lima	
SMOKING PALOMA	20
Mezcal del Maguey Vida, zumo de pomelo, zumo de lima, sirope de agave, soda artesanal London Essence pomelo rosa	
INFINITY MULE	18
Vodka Grey Goose, zumo de lima, zumo de pomelo, cerveza de jengibre London Essence	
COOL AS A CUCUMBER	18
Ginebra Bombay Sapphire, St.Germain, zumo de pepino, zumo de lima, soda	

CÓCTELES CLÁSICOS & COMBINADOS

CÓCTELES CLÁSICOS & COMBINADOS	18 - 25
Pregunta a tu camarero por nuestra selección	

CHAMPAGNE	Copa	Botella 0.75 l	Botella 1.5 l
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	23	120	220
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ	26	140	
MOËT & CHANDON VINTAGE 2015		150	
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL		120	220
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ		140	260
RUINART BLANC DE BLANCS		160	
RUINART ROSÉ		180	
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2012		400	
DOM PÉRIGNON ROSÉ		690	

VINO ROSADO	Copa	Botella 0.75 l	Botella 1.5 l
JEAN LEON 3055 ROSÉ, PINOT NOIR	16	60	
WHISPERING ANGEL, GARNACHA		75	140
MIRAVAL		80	150

VINO BLANCO	Copa	Botella 0.75 l
FRANSOLA, SAUVIGNON BLANC		16 70
PAZO DAS BRUXAS, ALBARIÑO		16 70
PARVUS, CHARDONNAY		14 65
BELONDRADE, QUINTA APOLONIA, VERDEJO		17 75
LA VICALANDA, TEMPRANILLO		80
GODEVAL REVIVAL, GODELLO		100
CHABLIS MONT MILLEU, CHARDONNAY		130

VINO TINTO	Copa	Botella 0.75 l
JEAN LEON LE HAVRE, CABERNET	13	55
LUIS ALEGRE, TEMPRANILLO	16	70
EL PISPA, GARNACHA	12	50
NUMANTHIA, TINTA DE TORO, TORO	24	110
SCALA DEI PRIOR, GARNACHA TINTA	18	80
FINCA GARBET, SYRAH		210

CAVA	Copa	Botella 0.75 l
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS	16	70
CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA	17	80
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA	17	80
GRAMONA CELLER BATLLE		150

SANGRÍA	Copa	Jarra
SANGRÍA DE VINO	19	75
SANGRÍA DE CAVA	21	80
SANGRÍA DE CHAMPÁN	25	120

CERVEZA	
ESTRELLA DAMM ESTRELLA DAMM LEMON	10
INEDIT	11
MALQUERIDA	11
FREE DAMM	8
ESTRELLA BUCKET 5 CERVEZAS	45

MARINA

coastal food