

# MAREALTA



## ENTRADAS FRÍAS / Cold Starters

<b>Anchoas de Santoña (las ricas) con su chorrito de Aceite de Oliva (6 ud)</b> ☒	10.00€
<i>Anchovies from Santoña (the best) with Olive Oil (6 ud)</i>	
<b>Ensalada de Langostinos crujientes con pasas, piñones y piña natural</b>	11.00€
<i>Crunchy Prawns Salad with Raisins, pine nuts and fresh pineapple</i>	
<b>Ensalada Marea Alta (nuestra mixta con mucho de todo..) ☒</b>	11.00€
<b>(Lechuga, Tomate, Cebolla roja, Huevo duro, Atún, Espárragos y Aceitunas)</b>	
<i>Marea Alta Salad (a very complete mixed salad)</i>	
<i>(Lettuce, Tomato, Red Onion, Boiled egg, Tuna fish, Asparagus and Olives)</i>	
<b>Ensalada de Ventresca de Atún y Pimientos del Piquillo ☒</b>	15.00€
<i>Red Peppers and Ventresca Tuna Salad</i>	
<b>Ensalada de Centollo, Langostino frito y Hojas crocantes</b>	12.50€
<i>Spider Crab Salad, fried prawn and vegetables</i>	
<b>Nuestro Ceviche de Berberechos y Mejillones con un toque de Aguacate y Maíz Frito</b>	19.00€
<i>Our Ceviche of Cockles and Mussels with a touch of Avocado and Fried Corn</i>	

## ENTRADAS CALIENTES / Hot Starters

<b>Croquetas de la Abuela</b>	9.00€
<i>Home made Croquettes</i>	
<b>Rabas de calamar con Alioli (las tradicionales)</b>	12.50€
<i>Little Squids fried with Garlic Sauce</i>	
<b>Mejillones Tigre Caseros (6 unidades)</b>	11.00€
<i>Stuffed and fried mussels (6 ud)</i>	
<b>Zamburiñas plancha con su majado ☒</b>	18.00€
<i>Grilled Variegated scallops</i>	
<b>Espaguetis integrales salteados con langostinos, vieiras soja y jengibre</b>	15.00€
<i>Wholegrain spaghetti sautéed with prawns, soy scallops and ginger</i>	
<b>La "SOPA", de marisco fresco y pescados de lonja Cocinada a fuego lento al estilo de nuestras madres ☒</b>	14.00€
<i>Fish and Sea Food Soup</i>	



## NUESTROS ARROCES / Our Rice Dishes

<b>Risotto de Setas Silvestres, Queso Parmesano, Trufa y Foie</b>	14.00€
<i>Mushrooms Risotto with Parmesan Cheese, Truffle and Foie-Gras</i>	
<b>Paella de Mariscos (25 minutos. Mínimo 2 personas)</b>	20.00€/per.
<i>Sea Food Paella (25 minutes. Minimum 2 people)</i>	
<b>Arroz Caldoso de Pescadores</b>	16.00€
<i>Rice soup with seafood</i>	

# MAREALTA



## LOS PESCADOS

<b>Lomo de Bacalao con salsa de tomate casero y pimientos asados de Isla</b> <i>Cod fillet with homemade tomato sauce and roasted peppers from Isla</i>	19.00€
<b>Lomo de Lubina a la Sal sobre Mostaza de Dijon y Verduritas caramelizadas</b>  <i>Sea Bass baked in Salt with Moustard and caramelized Vegetables</i>	22.50€
<b>Medallones de Rape en Salsa de Gambas.</b> <i>Rebozados y cocinados en una salsa elaborada con crustáceos, verduras y brandy</i> <i>Monkfish medallions in shrimp sauce</i>	21.00€
<b>Chipirones Emparrillados con Emulsión de sus tintas, Verduritas y Aceite de perejil</b>  <i>Grilled squid with emulsion of their inks, vegetables and parsley oil</i>	18.00€

## LAS CARNES // MEATS

<b>Entrecot de lomo alto de vacuno emparrillado con patatas y pimientos de Isla</b> <i>Grilled Beef entrecote served with chips and local peppers</i>	20.00€
<b>Tacos de Solomillo de Vacuno a la Parrilla con Patatitas Baby</b> <i>Grilled Beef Sirloin pieces served with Little boiled potatoes</i>	20.00€
<b>Porciones de Vacuno a la milanesa sobre Crema de patata y Salsa de queso</b> <i>Portions of beef Milanese on potato cream and cheese sauce</i>	18.00€
<b>Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa</b> <i>Low-temperature roasted pork rib with barbecue sauce</i>	18.00€

## LOS POSTRES QUE NO FALTEN // DESSERTS

<b>Tarta de la abuela versión 3.0</b> <i>Chocolate and Biscuit pie</i>	6.00€
<b>Selección de Helados del Chef</b> <i>Assorted Ice Cream</i>	6.00€
<b>Mousse de Chocolate, tierra de cacao amargo, toffee y cremoso helado</b> <i>Chocolate mousse, land of bitter cocoa, toffee and creamy ice cream</i>	6.00€
<b>Crema Catalana sobre Crumble de nueces, manzana confitada y cristal de caramelo</b> <i>Catalan cream on crumble of walnuts, candied apple and caramel glass</i>	6.00€
<b>Tarta de queso sobre galleta con mermelada de fresa y nuestro helado</b> <i>Homemade Cheese pie with biscuit strawberry jam and ice cream</i>	6.00€

## PARA LOS PEQUES DE LA CASA // FOR KIDS

<b>Arroz Blanco con Salsa de Tomate, Fingers de Pollo, Croquetas y Patatas Fritas</b> <i>Boiled Rice with Tomato Sauce, Fried chicken, Croquettes and Chips</i>	12.00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

\* Servicio de pan 1,50 € (disponemos de Pan Sin Gluten 2 €)

\*Platos aptos para Celiacos 

La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"