

MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ N° 1

GREGAL

PER COMPARTIR:

Patates braves
Dipea del Marina
(hummus, guacamole i salsa shiitake)
Calamar a l'andalusa
Musclos al vapor
Amanida de pollastre confitat
amb taronja i vinagreta Cèsar

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Secret de porc amb salsa al pebre i arròs especiat

Melós de vedella a baixa temperatura
amb salsa de vi negre i cremós de patata i carbassa

Orada al forn

Fideuà amb gambes i allioli suau

POSTRES A ESCOLLIR:

Postres Marina amb gelat de torró,
pinya caramel·litzada, pastís toffee i xocolata calenta

Pastís d'Aniversari (per encarrec)
Xocolata, Xocolata blanca, Red Velvet o Sacher

CELLER

Vi blanc, Rosat o Negre Tous Baró de Bodegues Bellod.
Aigües Minerals, cafès i infusions

25,00€

IVA INCL.

MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ N°2 PONENT

PER COMPARTIR:

Patates braves
Calamar a l'andalusa
Escalivada amb pa de coca i anxoves
Carpaccio de vedella amb ruca i encenalls de parmesà
Musclos al vapor
Amanida de maduixes amb formatge brie,
pipes i vinagreta de tomàquet

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Paella Mixta

Mandonguilles amb sípia en la seva tinta

Magret d'ànec amb compota de poma, milfulles d'escalunya
i tomàquet i salsa de Pedro Ximénez

Salmó a la planxa amb formatge brie, parmentier de patates,
espinacs, fruits secs i tomàquets

POSTRES A ESCOLLIR:

Postres Marina amb gelat de torró,
pinya caramel·litzada, pastís toffee i xocolata calenta

Pastís d'Aniversari (per encarrec)
Xocolata, Xocolata blanca, Red Velvet o Sacher

CELLER

Vi blanc, Rosat o Negre Tous Baró de Bodegues Bellod.
Aigües Minerals, cafès i infusions

28,50€

IVA INCL.

MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ N°3

MIGJORN

PER COMPARTIR:

Patates braves

Escalivada amb pa de coca i anxoves

Sandvitx cruixent de Mi-cuit amb praliné

d'avellanes i maduixetes confitades

Carpaccio de vedella amb ruca i encenalls de parmesà

Calamar a l'andalusa

Amanida de formatge de cabra amb

mango, tomàquet sec i vinagreta de mel

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Paella de Marisc

Entrecot de vedella a la planxa amb

patates fregides i pebrots del Padrón

Costelles de porc cuites a baixa temperatura

amb salsa barbacoa

Tataki de tonyina aleta groga amb crema

freda d'ametlles, teriyaki i brots de soja

POSTRES A ESCOLLIR:

Postres Marina amb gelat de torró,

pinya caramel·litzada, pastís toffee i xocolata calenta

Pastís d'Aniversari (per encarrec)

Xocolata, Xocolata blanca, Red Velvet o Sacher

CELLER

Vi negre Cigonyes Negre de Perelada, DO Empordà

Vi blanc Jardins de Perelada, DO Empordà

Cava Marien Cuvee extra brut

Aigües Minerals, cafès i infusions

32,50€

IVA INCL.