

# Menú Horitzó

(Mín 10 Persones)

## PER COMPARTIR

Patates braves amb xistorra  
Patatas bravas con chistorra  
Albergínies cruixents amb mel de canya  
Berenjas crujientes con miel de caña  
Croquetes de pollastre i botifarra de perol  
Croquetas de pollo y butifarra de perol  
Musclos al curry thai  
Mejillones al curry tailandés

## PLAT A ESCOLLIR

Rap al forn  
Rape al horno  
Llobarro a la donostiarra  
Lubina a la donostiarra  
Entrecot de vaca a la planxa  
Entrecot de vaca a la plancha  
Paella de marisc  
Paella de marisco

## POSTRES

Tiramisú  
Tiramisú  
Valencià: suc de taronja amb gelat de vainilla  
Valenciano: zumo de naranja natural con helado de vainilla  
Bosc de xocolata  
Bosque de chocolate

## CELLER

Vi blanc, Rosat o Negre Tous Baró de Bodegas Bellod  
Vino Blanco, rosado o negro Tous Baró

Aigua, vi i pa inclosos

**40€**

IVA INCLÒS

Condicions de pagament: es cobrarà el total del grup tot  
junt, no s'acceptaran pagaments individuals



# Horitzó Menu

(10 PEOPLE MINIMUM)

## FOR SHARE

Patatas bravas with chistorra sausage  
Pommes de terre bravas à la chistorra  
Crispy aubergines with cane honey  
Aubergines croustillantes au miel de canne  
Chicken and traditional Catalan sausage croquettes  
Croquettes de poulet et saucisse catalane traditionnelle  
Mussels in Thai curry sauce  
Moules au curry thaï

## MAIN COURSE

Oven-baked monkfish  
Lotte au four  
Donostiarra-style sea bass  
Bar à la donostiarra  
Grilled beef entrecôte  
Entrecôte de bœuf grillée  
Seafood paella  
Paella aux fruits de mer

## DESSERTS

Tiramisu  
Tiramisu  
Valenciano: fresh orange juice with vanilla ice cream  
Valenciano: Jus d'orange frais avec glace à la vanille  
Chocolate forest  
Forêt de chocolat

## CELLAR

White, Rosé or Red wine Tous Baró from Bodegas Bellod  
Vin blanc, rosé ou rouges Tous Baró de Bodegas Bellod

Water, wine and bread included

40€

IVA INCLÒS

*Payment conditions: the total of the group will be charged together, individual payments will not be accepted*



# MENÚ LITORAL

(Mín 10 Persones)

## *Per Compartir*

**Patates braves a l'estil Marina**

*Patatas bravas al estilo Marina*

**Musclos a la marinera**

*Mejillones a la marinera*

**Calamars a l'andalusa amb maionesa de tinta**

*Calamares a la andaluza con mayonesa de tinta*

**Albergínies cruixents amb mel de canya**

*Berenjenas crujientes con miel de caña*

## *Plat Principal*

**Fideuà de marisc**

*Fideuá de marisco*

**Pollastre amb cigales a l'estil del Marina**

*Pollo con cigalas al estilo del Marina*

**Suprema de salmó a la planxa amb puré de patata, formatge brie i espinacs saltejats**

*Suprema de salmón a la plancha con puré de patatas, queso brie y espinacas salteadas*

**Bacallà gratinat amb allioli de codony i samfaina**

*Bacalao gratinado con alioli de membrillo y samfaina*

## *Postres*

**Tiramisú de la casa**

*Tiramisú de la casa*

**Pastís de formatge amb fruits vermells**

*Tarta de queso con frutos rojos*

**Brownie amb gelat de vainilla i nata**

*Brownie con helado de vainilla y nata*

**Macedònia de fruites fresques amb sorbet de mandarina**

*Macedonia de frutas frescas con sorbete de mandarina*

## *Celler*

**Vi blanc, Rosat o Negre Tous Baró de Bodegas Bellod**

*Vino blanco, rosado o tinto Tous Baró de Bodegas Bellod*

**Aigua mineral (café no inclòs)**

*Agua mineral (café no incluido)*

**30€**

**IVA Inclòs/Incluido**

Condicions de pagament: es cobrarà el total del grup, junt, no s'acceptaran pagaments individuals

# LITORAL MENU

(Min 10 People)

## *For Share*

### **Marina-style patatas bravas**

*Patatas bravas façon Marina*

### **Mussels with marinara sauce**

*Moules à la sauce marinara*

### **Andalusian style squid with squid iny mayonnaise**

*Calamars à l'andalouse avec mayonnaise à l'encre de seiche*

### **Crispy aubergines with cane honey**

*Aubergines croustillantes au miel de canne*

## *Main Course*

### **Seafood fideua**

*Fideua fruits de mer*

### **Chicken with langoustines, Marina style**

*Poulet aux langoustines à la façon Marina*

### **Grilled salmon fillet with mashed potato, brie cheese and sautéed spinach**

*Supreme de saumon grillé avec purée de pommes de terre, fromage brie  
et épinards sautes*

### **Cod au gratin with quince aioli and samfaina**

*Gratin de morue à l'aioli de coings avec samfaina*

## *Desserts*

### **Homemade tiramisu**

*Tiramisu maison*

### **Cheesecake with red berries**

*Cheesecake aux fruits rouges*

### **Brownie with vanilla ice cream and whipped cream**

*Brownie avec glace à la vanille et crème fouettée*

### **Fresh fruit salad with mandarin sorbet**

*Salade de fruits frais avec sorbet à la mandarine*

## *Winery*

### **White, Rosé or Red wine Tous Baró from Bodegas Bellod**

*Vin blanc, rosé ou rouges Tous Baró de Bodegas Bellod*

### **Mineral water (coffee not included)**

*Eaux mineral (café non inclus)*

# 30€

**VAT Included/Incluse**

*Payment conditions: the total of the group will be paid together, individual payments will not be accepted*