

MARINA

coastal food

STARTERS TO SHARE

Shrimps “al ajillo”

*San Carles shrimps, charred garlic, red chilli,
Rías Baizas Albariño white wine*

Iberian ham croquettes

*Croquettes of Iberian ham prepared in a
creamy béchamel sauce*

Atlantic salmon “Tiradito”

*Home cured atlantic salmon, yuzu infused passion fruit sauce,
smoked avocado, coconut cream, handpicked organic micro
greens, valencian orange, red chili strands*

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

Entrecôte (300 g)

300 g entrecôte entrecôte cooked in our wood fired Jospier

Fish of the day

Catch of the day from the local market

DESSERT TO CHOOSE



BEVERAGES TO CHOOSE FROM

Glass of white wine · *Parvus, Chardonnay*

Glass of red wine · *Jean Leon 3055 Petit Verdot, Merlot*

Red wine sangria jar

MARINA

coastal food

PARA COMPARTIR

Gambas al ajillo

*Gambas de Sant Carles, ajo rustido, chili rojo,
vino blanco Rías Baixas Albariño*

Croquetas de jamón ibérico

5 croquetas preparadas en una bechamel cremosa

Tiradito de salmón

*Salmón del Atlántico, yuzu infusionado con salsa de fruta de
la pasión, aguacate ahumado, crema de coco, microverduras
orgánicas, naranja valenciana, hebras de chili rojo*

PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecôte (300 g)

300g de entrecôte cocinado en horno de leña Jospier

Pescado del día

Pescado del día en el mercado local

POSTRE A ELEGIR



BEBIDA A ELEGIR

Copa de vino blanco · *Parvus, Chardonnay*

Copa de vino tinto · *Jean Leon 3055 Petit Verdot, Merlot*

Jarra de sangría de vino tinto