

LA
MARINA

CARTA
COMIDAS Y CENAS



Para empezar

Jamón Ibérico con quesos D.O. *11	22,50€
Anchoa Cantábrica "00" sobre base de tomate natural rallado (unidad) *7	2,50€
Tomate natural rallado y all i oli	2,50€
Pan gallego (unidad) *9	1,50€
Pan sin gluten (unidad)	1,75€
Sardina ahumada sobre confitura de tomate y brioche tostado (unidad) *7,9	3,50€



Ensaladas

De la huerta Valenciana *7	13,00€
Tomate valenciano de temporada, cebolla, ventresca y aceitunas.	
Ensalada completa *4,7	13,50€
Mezclum, tomate valenciano, atún, zanahoria, maíz dulce, aceitunas, cebolla, huevo cocido y espárragos blancos	
Ensalada de Naranja *5,6,11	14,00€
Mezclum de lechuga, queso fresco, nueces, pasas, naranja natural y salsa de miel con mostaza	
Ensalada La Burrata *10,11	14,25€
Burrata de Puglia con aliño de albahaca, piñones, canónigos y tomatitos semisecos confitados	

I.V.A incluido



Entrantes calientes

Pulpo a la plancha con aceite infusionado y parmentier de patata trufada *12	19.50€
Pulpo a feira con patata gallega *12	17,50€
Sepia a la plancha con allioli de su tinta *12	13.25€
Calamar de playa a la plancha *12	17,00€
Puntilla crujiente con pimientos de padrón *9,12	10,50€
Calamares a la romana *9,12	12,00€
Patatas bravas con all i oli *4, 9	6,50€
Clóchina valenciana (<i>Producto de temporada</i>) *12	13,00€
Tellinas de costa mediterránea *12	15,00€
Fritura de pescado *5,7,9,12	18,50€
All i pebre de anguilas y patatas *5,7,9,12	18,00€
Caracoles a la cazuela *12	11,00€
Gambitas salteadas con ajitos tiernos *5	17,00€
Cigalas salteadas con ajitos tiernos, piñones y pasas *5,10	17,50€
Croqueta melosa de pollo con crujiente de jamón (unidad) *4,9,10,11	2,80€

I.V.A incluido



Paellas y arroces

Paella Valenciana de pollo y conejo	14,00€
Paella típica Valenciana preparada según tradición	
Paella de pulpo con alcachofas *5,7,12	16,50€
Con pulpo de roca y alcachofas	
Arroz del Senyoret *5,7,12	15,00€
Con calamar, gamba pelada y mejillones	
Arroz negro *5,7,12	15,00€
Con calamar, gamba pelada, mejillones y tinta de calamar	
Arroz rojo con carabineros *5,7,12	21,50€
Paella de color rojo con calamar, rape y carabineros (rochos)	
Paella de marisco *5,7,12	18,00€
Con calamar, cigalas, gambas y clóchinas	
Paella de bogavante (seco, meloso o caldoso) *5,7,12	23,00€
Con calamar y bogavante	
Paella de pato confitado y boletus *5,7	16,50€
Meloso de pato confitado y boletus *5,7	16,50€
Paella Valenciana de "ración" (Sábados, domingos y festivos)	9,00€

I.V.A incluido



LA
MARINA



Fideuás

Fideuá de marisco *5,7,9,12	18,00€
Paella de fideos con calamar, cigalas, gambas y clóchinas	
Fideuá de puntilla con ajitos tiernos *5,7,9,12	15,50€
Fideuá del senyoret *5,7,9,12	15,00€
Paella de fideos con calamar, gamba pelada y mejillón	

*Los precios indicados son por ración.

*Cada paella se elabora en el momento, de forma tradicional, por lo que se recomienda reservarla con anterioridad.

*Tiempo de espera mínimo: **40 minutos**.

I.V.A incluido



Carnes

Entrecott de ternera	18,00€
Chuletón sin hueso (30 días de maduración) 650 gr. Aprox.	40,00€
Solomillo de ternera con sal de brasas	21,50€
<i>Salsas: Pimienta / Roquefort *11</i>	+1,75€



Pescados

Rodaballo *7	19,50€
Lenguado relleno a la crema de almendras y cítricos *7,10,11	15,50€
Lubina horneada a la sal *7	17,50€
Lubina a la espalda, con ajos macerados y pimentón de la vera *7	17,50€
Bacalao de Islandia horneada con muselina suave de ajo *4,7	17,50€

I.V.A incluido



ALÉRGENOS

1. Altramuces
2. Apio
3. Dioxido de azufre
4. Huevos
5. Marisco
6. Mostaza
7. Pescado
8. Cacahuete
9. Cereales con gluten
10. Frutos secos
11. Leche
12. Moluscos
13. Semillas de sésamo
14. Soja

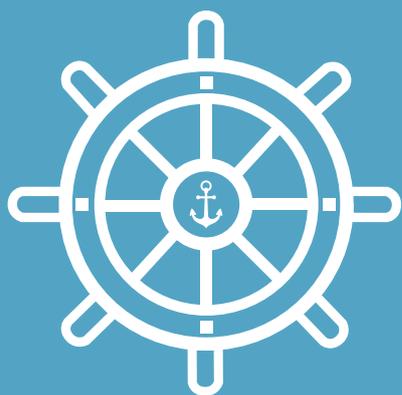
I.V.A incluido



Postres caseros

Torrija de brioche con helado de leche merengada y canela *9,10,11	7,00€
Piña quemada *4,11	7,50€
Flan de aroma de naranja *4,9,11	5,50€
Creppe de nutella con chocolate caliente y helado *4,9,10,11	6,75€
Pastelón de Puzol *3,4,9,11	6,50€
Postre típico de Puzol con bizcocho, dulce de leche, crema de café, crema y chocolate.	
Tarta de 3 chocolates *4,9,11	6.50€
Base de galleta y capas de chocolate negro, con leche y blanco	
Tarta de queso horneada con coulis de arándanos *4,9,11	6,50€
Tiramisú *4,9,11	6,00€
Brownie de chocolate con helado y chocolate caliente *3,4,9,10,11	6,00€
Piña natural	5,00€

I.V.A incluido



**LA
MARINA**

BEBIDA



Bebidas

Jarra de sangría	15,00€
Jarra de sangría de cava	17,00€
Agua Solán de cabras 0,5L	2,50€
Refrescos 135ml	2,75€
Zumo de piña	2,75€
Zumo de naranja natural	3,50€



Cervezas

Cerveza de barril (doble) San Miguel	2,75€
San Miguel Selecta Tostada Extra	2,95€
Alhambra reserva 1925	3,25€
Stella Artois (Bélgica)	3,00€
Beck's (Alemania)	3,25€



Cafeteria

Café express	1,65€
Cortado	1,80€
Café con leche	1,95€
Bombón	2,00€
Carajillo de brandy	2,70€
Carajillo de ron quemado "Cremaet"	3,30€
Infusión	1,60€

I.V.A incluido



Vinos Tintos

D.O Rioja

López de Haro (<i>Garnacha tinta, graciano, tempranillo</i>)	14,00€
Baigorri (<i>Garnacha, tempranillo</i>)	21,00€
Muga (<i>Garnacha, graciano, mazuelo, tempranillo</i>)	30,00€
Ramón Bilbao (<i>100% tempranillo</i>)	20,00€

D.O Ribera del Duero

Pago de los Capellanes (<i>100% tempranillo</i>)	36,00€
Pesquera (<i>100% tempranillo</i>)	32,00€
Arzuaga (<i>Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot</i>)	29,50€
Emilio Moro (<i>100% tempranillo</i>)	31,00€
Malleolus (<i>100% tempranillo</i>)	43,00€
Pago de Carraovejas (<i>Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot</i>)	45,00€
Protos (<i>100% tempranillo</i>)	27,00€
Tras las cuevas "roble" (<i>100% tempranillo</i>)	19,00€
Pruno (<i>Tempranillo, cabernet sauvignon,</i>)	23,00€

I.V.A incluido



D.O.P. El Terrerazo

Mestizaje (*Bobal, merlot, cabernet sauvignon, garnacha, tempranillo*) 18,00€

Finca terrerazo (*100% bobal*) 42,00€

D.O. Valencia

Les Alcusses (*Monastrell, gamacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah*) 21,00€

D.O. Utiel - Requena

Nodus Bobal (*100% bobal*) 18,00€

I.G.P Altiplano Sierra Nevada

Paraje del Mincal (*100% tempranillo*) 19,00€

I.V.A incluido



Vinos Blancos

D.O. Rioja

López de Haro (100% viura) 13,50€

D.O. Rueda

Valdubón (Verdejo, viura) 13,50€

Protos (100% verdejo) 16,00€

D.O. Empordà

Blanc Pescador (Macabeo, xarel·lo, parellada) 13,00€

D.O Valdeorras

Agoreira (100% Godello) 18,00€

D.O. Valencia

Marqués de Valencia (Moscatel, meseguera, malvasia) 13,00€

Nodus chardonnay (100% chardonnay) 19,00€

D.O. Rias Baixas

Martín Codax (100% albariño) 18,50€

Pazo de San Mauro (100% albariño) 24,00€

Carallán (100% albariño) 18,00€

I.G.P Cádiz

Barbadillo (Castillo de San Diego) (100% palomino fino) 11,00€

I.V.A incluido



D.O Alicante

Marina Alta (100% moscatel Alejandría)

11,00€

D.O Somontano

Gwütraminer (100% gwütraminer)

14,00€



Rosados

D.O. Rioja

Lopez de Haro (Tempranillo, garnacha)

13,00€

D.O. Valencia

Nodus Rosado (100% bobal)

14,00€

I.V.A incluido



Cavas y Champagne

D.O. Cava. I Valencia

Pago de Tharsys "Brut nature" (*Chardonnay*) 29,00€

Nodus cava plata "Brut nature" (*Macabeo, chardonnay*) 16,00€

D.O. Cava. I Cataluña

Juvé & Campus "Brut nature" Reserva de la familia (*Macabeo, parellada, xarel.lo*) 28,00€

A.O.C. Champagne. Región Champagne-Ardenne I Francia

Möet Candon "Imperial brut" (*Pinot noir, chardonnay, pinot meunier*) 51,00€

Taittinger "Brut Réserve" (*Pinot noir, chardonnay, pinot meunier*) 65,00€

I.V.A incluido