

MENÚS SEMANA SANTA



PUNTAPIEDRA

MEDIODÍA

OCEÁNICO

ENTRANTES

Croqueta de cangrejo picantita

Ensalada César con pollo de campo a la brasa

Mejillones bouchot con hinojo
y un toque de curry verde

PRINCIPAL A COMPARTIR

Arroz a banda

POSTRE

Bocado dulce del chef

INCLUYE

Agua y bebida

35€

(IVA incluido)

NOCHE

MAREZIA

ENTRANTES

Tosta de pato pekin, chucrut de col lombarda
y salsa de yogur y menta

Tartar de atún con tuetano asado
y emulsión de ostra

Stracciatella de bufala, higos confitados
y kale crujiente

PRINCIPAL A COMPARTIR

Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa

Patatitas con pesto genovese

POSTRE

Torrija de pan brioche
y helado de galletas María

INCLUYE

Agua y bebida

42€

(IVA incluido)

LUNCH

OCEÁNICO

ENTRANTES

Spicy Crab Croquette

Caesar Salad with Grilled Free-Range Chicken

Bouchot Mussels with Fennel and a touch of Green Curry

MAIN TO SHARE

"Arroz a Banda" (Traditional Seafood Rice)

DESSERT

Chef's Sweet Treat

INCLUDES

Water and Drink

35€

(VAT included)

DINNER

MAREZIA

STARTERS

Peking Duck Toast with Red Cabbage Sauerkraut and
Mint-Yogurt Sauce

Tuna Tartare with Roasted Bone Marrow
and Oyster Emulsion

Buffalo Stracciatella, Candied Figs, and Crispy Kale

MAIN TO SHARE

Grilled "Acorn-Fed" Ibérico Pork Pluma

Baby Potatoes with Genovese Pesto

DESSERT

Brioche "Torrija" (Spanish French Toast)
with María Biscuit Ice Cream

INCLUDES

Water and Drink

42€

(VAT included)