

# MENU del DÍA / SET LUNCH MENU

## PRIMEROS / STARTERS

- Ceviche de corvina con maracuyá y granizado de naranja valenciana  
*Sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush*
- Ensalada de la huerta  
*Valencian salad*
- Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera  
*Spanish potato salad, made our way daily*
- El tomate. Medio tomate de El Perelló, ventresca de atún y cebolla roja  
*The tomato. Tomato from El Perelló, tuna belly, and red onion*
- Croqueta líquida de puchero con crocante de pollo... en copa y con cuchara  
*Liquid "puchero" croquette with crunchy chicken... in a glass, with spoon*
- 3 croquetas a elegir: boletus, pollo o jamón  
*3 croquettes: choose among boletus, chicken or cured ham*
- Tartar de atún con algas wakame y mahonesa de soja  
*Tuna tartare with wakame seaweed and soya mayonnaise*
- Uramaki de atún tobiko (8 piezas)  
*Tobiko tuna uramaki (8 pieces)*
- Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de soja y lima  
*Fried calamari rings with lime and soya mayonnaise*

## SEGUNDOS / MAIN DISH

- Paella valenciana  
*Valencian paella*
- Paella de verduras  
*Vegetable paella*
- Arroz del senyoret  
*Senyoret rice*
- Arroz meloso del día  
*Creamy rice of the day*
- Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes  
*Low temperature confited Icelandic cod, ham clear soup and fried green garlic*
- Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok  
*Free-range chicken thigh with thai sause and wok-sautéed vegetables*
- Taco de atún a la brasa con verduras y mojo asiático  
*Grilled tuna with vegetables and Asian mojo*
- Noodles yakisoba con verduras  
*Yakisoba noodles with vegetables*
- Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez  
*Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice*
- Steak tartar de solomillo de ternera (120g) con helado de mostaza  
*Veal sirloin steak tartare (120g) with mustard ice-cream*

## ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE del día o CAFÉ **19,90**

Menú disponible de lunes a jueves al mediodía, excepto festivos y días especiales. Excepto del 12 al 31 de mayo, junio, julio, agosto y del 1 al 17 de septiembre, que el menú del día se realizará en El Portet del Marina (nuestro restaurante situado en la zona de playa dentro de Marina Beach Club). Arroces mínimo 2 personas. No apto para grupos.

*STARTER + MAIN DISH + DAILY SPECIAL DESSERT or COFFEE*

*Menu available from Monday to Thursday at lunchtime, not available on holidays and special days. Except from 12th to 31st May, June, July, August and from 1st to 17th September, when the set lunch menu will be served at El Portet del Marina (our restaurant located in the beach area inside the Marina Beach Club). Rices are served at least for 2 people. This menu is not available for large groups.*



**MARINA** Restaurante  
Marina Beach Club Valencia