



MARINA Restaurante
Marina Beach Club Valencia

NUESTROS PLATOS

EL PAN

Pan de barra rústica (ilimitado) (1) <i>Rustic loaf bread (Unlimited)</i>	1,95 <i>(price per person)</i>
Bolla de pan Artesano recién horneado (recomendado para 2 personas) (1, 12) <i>Freshly baked artisan bread roll</i>	4,50 <i>(price per 2 persons)</i>

ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

Anchoa del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6) <i>Anchov from Cantabrian Sea on freshly grated tomato</i>	2,90 <i>(price per unit)</i>
Tacos Dorados Crujientes de salmón o atún (unidad) (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Salmon or tuna golden crunchy tacos</i>	4,90 <i>(price per unit)</i>
La ensaladilla: Ensaladilla con patata, langostinos, zanahoria, encurtidos y mahonesa de TXANGURRO (1, 4, 6, 8, 9, 10, 11) <i>Spanish potato salad with prawns, carrot, pickles and TXANGURRO mayonnaise</i>	12,50
Ceviche de gamba y lubina con leche de tigre, choclos, cilantro y boniato. (4, 6, 7, 8, 11) <i>Prawn and sea bass ceviche with leche de tigre, corn, cilantro and sweet potato</i>	12,50
Carpaccio de txuleta de vaca madurada con espuma de parmesano, vinagreta, y aceitunas liofilizadas (100gramos) (8, 9, 12) <i>Carpaccio of matured beef chop, with parmesan foam, vinaigrette and freeze-dried olives</i>	12,50
Jamón ibérico de bellota Lazo al corte, pan de cristal y tomate rallado aliñado (100g) (1) <i>Iberian ham Lazo with bread and grated seasoned fresh tomato</i>	22,50

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Croquetas caseras: de jamón ibérico, de bogavante, de espinacas con queso ricotta y de chipirón (unidad) (1, 2, 6, 7, 8, 10, 12)	2,65
<i>Homemade croquettes: Iberian ham, lobster, spindle and cheese ricotta and squid (unit)</i>	
Mejillones abiertos al vapor con vino blanco, hierba limón y cilantro (7,8)	11,50
<i>Steamed open mussels with white wine, lemon grass and cilantro (seasonal product)</i>	
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 10)	11,90
<i>Cod puffs over honey capuccina</i>	
Huevos de caserío fritos con gamba Cristal, patatas paja y emulsión de marisco (1, 6, 8, 10, 11)	11,90
<i>Fried farmhouse eggs with Cristal shrimp, straw potatoes and seafood emulsion</i>	
Tortilla Española de patata trufada . Tortilla con huevos de corral, patata y trufa negra. (8, 10)	12,90
<i>Spanish truffled potato omelet. Omelet with free-range eggs, potato and black truffle.</i>	
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (2uds.) (11)	15,90
<i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	
Pulpo braseado sobre una espuma en salsa verde y polvo de avellanas y café (2, 6, 7, 11, 12)	16,50
<i>Braised octopus on a foam in green sauce and hazelnut powder and coffee</i>	
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con una base de salsa romesco ligeramente picante (220gr.) (1, 2, 3, 8, 11)	19,50
<i>200 grams of whole Andalusian-style beach squid, with a slightly spicy romesco sauce base</i>	

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

Ensalada verde vegana. Ensalada con aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta de AOVE, vinagre jerez y frutos secos (2, 8). 11,50

Vegan green salad. Salad with avocado, wild asparagus, lettuce hearts, vegan mayonnaise and vinaigrette of EVOO, Sherry vinegar and nuts.

Ensalada valenciana. Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10) 12,50

Valencian salad . Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber

Tomate valenciano con anchoas y ventresca de atún acompañado de tres cebollas encurtidas y granizado de gazpacho (6, 8) 12,90

Valencian tomato with anchovies and tuna belly accompanied by three pickled onions and slush gazpacho.

Ensalada de patata con foie y langostinos salteados. Ensalada de patata, mix verde, langostinos plancha, setas, aguacate, foie , apio, mahonesa de trufa y vinagreta (individual) (8, 10, 11, 12) 14,50

Potato salad with foie gras and sautéed prawns. Potato salad, green mix, grilled prawns, mushrooms, avocado, foie, celery, mayonnaise truffle and vinaigrette (individual)

PASTA

Raviolis cremosos de hongos con láminas de jamón ibérico (5uds.) (1, 8, 10, 12) 15,50

Creamy mushroom ravioli with slices of Iberian ham

BURGUER

MARINA BURGUER ¡Te la comerás con guantes! Para los amantes del queso... 16,50

250g de carne madurada con ketchup de chili, pepino encurtido, rúcula, cebolla caramelizada y pan de croissant napado con salsa cheddar y chips de bacon (1, 2, 8, 10, 12)

You'll eat it with gloves on! For cheese lovers...

250g of dry-aged beef with chili ketchup, pickled cucumber, rocket, caramelised onion and croissant bread napped with cheddar sauce and bacon chips

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

PESCADOS / FISH

Bacalao de Islandia . 200 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i oli gratinado. (6, 8) <i>Icelandic cod. 200 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin.</i>	16,90
Atún a la brasa. 200 gramos de atún a la brasa con berenjena a la llama y miso (3, 6) <i>200 grams of char-grilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso</i>	16,90
Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 12) <i>Sea bass at three passes. 200 grams of char-grilled sea bass with a light pil pil and cauliflower cream</i>	19,50
Gallineta de lonja frita ; entera y a dados con patatas y salsa Tártara 600gr (220 neto) Recomendada para 2 personas. (1, 6, 8, 9, 10) <i>Fried market redfish; whole and diced with potatoes and tartar sauce 600gr (220 net) Recommended for 2 people.</i>	33,50 (Pieza) 16,75€ por persona
La Dorada. Dorada entera y a la brasa (1 kg aprox.), con un refrito de ajos, guindilla y vinagre de Jerez. Recomendada para dos personas (6, 8) <i>The sea beam (Approx. 1 kg). Char-grilled whole sea beam with fried garlic, chilli, and Sherry vinegar. Recommended for two people.</i>	36,90 (Pieza) 18,45€ por persona

GUARNICIONES / GARNISHES

Patatas fritas <i>French fries</i>	1,90
Patatas fritas con pimientos de Padrón <i>French fries with Padrón peppers</i>	2,50
Pimientos del piquillo confitados (8) <i>Piquillo red peppers confit</i>	2,50
Ensaladita verde con vinagreta de nuez (8) <i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	2,90
Verduras al Jósper <i>Chargrilled veggies</i>	4,50

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)
PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

CARNES / MEAT

Albóndigas al Jerez. Albóndigas de vaca madurada con salsa de carne aromatizada con Jerez (6uds.) (1, 8, 10, 12)	16,50
<i>Meatballs in Jerez sauce. Matured beef meatballs with Jerez flavored meat sauce</i>	
Steak tartar de solomillo. Solomillo de vaca madurado (150gr), con encurtidos, cebolleta, tabasco, salsa perrins, yema de huevo y mostaza. (1, 3, 8, 9, 10)	17,90
<i>Sirloin steak tartare. Matured beef tenderloin (150 grams), with pickles, spring onion, tabasco, perrins sauce, egg yolk and mustard</i>	
La Txuleta New York Steak. 300 gramos de chuleta madurada a la brasa	19,50
<i>300 grams of matured chop grilled</i>	
Solomillo de vaca vieja a la parrilla. 200 gramos de solomillo a la parrilla, con parmentier de patata, cabeza de jabalí y salsa périgueux (8, 12)	21,50
<i>Grilled old beef tenderloin. 200 grams of grilled old beef tenderloin with potato parmentier, wild boar head and périgueux sauce</i>	
Jarrete meloso de cordero lechal. 500 gramos de jarrete de cordero cocinado baja temperatura (18 h a 62° C) con parmentier de patata y jugo de cordero (8, 12)	25,50
<i>Mellow hock of suckling lamd. 500 grams of Lamb hock cooked at low temperature (18 h at 62°C) with potato parmentier and lamb gravy</i>	
El Txuleton de Vaca Frisona madurado 35 días (1 kg aprox.). Recomendado para dos personas.	56,50 28,25€ por persona
<i>The Holstein-Frisia Cow Txuleton matured 35 days (1 kg approx.).</i>	

GUARNICIONES / GARNISHES

Patatas fritas	1,90
<i>French fries</i>	
Patatas fritas con pimientos de Padrón	2,50
<i>French fries with Padrón peppers</i>	
Pimientos del piquillo confitados (8)	2,50
<i>Piquillo red peppers confit</i>	
Ensaladita verde con vinagreta de nuez (8)	2,90
<i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	
Verduras al Jósper	4,50
<i>Chargrilled veggies</i>	

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)

PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	16,50
Paella valenciana**. <i>Valencian paella**.</i>	16,90
<i>** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.</i>	
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	17,50
Arroz del senyoret (6, 7, 11) <i>Paella with fish and peeled seafood</i>	17,50
Paella de pato con setas <i>Paella with duck and mushrooms</i>	17,90
Paella de pollo Picantón con tirabeques <i>Picantón chicken paella with snow peas</i>	18,90
Arroz de cangrejo (6, 7, 11) <i>Crab paella</i>	18,90
Arroz de lubina (6, 7, 11) <i>Bass paella</i>	19,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	26,90
Arroz de txuleta madurada <i>Dry-aged T-bone steak rice</i>	26,90

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz meloso de verduras (PLATO VEGANO) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	16,50
Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	16,90
Arroz de marisco (6, 7, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	17,50
Arroz de pato con setas <i>Creamy rice with duck and mushrooms</i>	17,90
Arroz meloso de cangrejo (6, 7, 11) <i>Creamy rice with crab</i>	18,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	26,50

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuás, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min. MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min.

No se cocinan paellas para 1 persona. La paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo. El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2, x3, x4... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum. The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Precio por ración (mínimo x2)

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	17,50
Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	17,50

POSTRES / DESSERTS

Sorbete de mojito (1, 2, 10, 12) <i>Mojito sorbet</i>	4,50
Sorbete de mandarina y Calvados (1, 2, 10, 12) <i>Tangerine and Calvados sorbet</i>	4,50
Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assortment</i>	5,50
Arroz con leche (12) <i>Rice pudding</i>	6,50
Flan casero de yema de huevo con chantilly al Armagnac envejecido (8, 10, 12) <i>Homemade flan with egg yolk and Chantilly with aged Armagnac</i>	6,50
Torrija caramelizada con crema de almendras y helado de tiramisú (1, 2, 10, 12) <i>Caramelized French toast with almond cream and tiramisú ice cream</i>	6,50
Un poco de queso para terminar (1, 2, 12) <i>A bit of cheese to finish</i>	6,50
Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (1, 10, 12) <i>Our baked cheesecake with a mix of cream cheese, mascarpone and blue cheese</i>	6,90
Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo. Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 10, 12) <i>Soft chocolate 70% sponge cake with an orange mouse and chocolate and thyme ice cream</i>	6,90

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgicos (reglamento UE 1169/2011): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

MENU del DÍA

PRIMEROS

3 croquetas (a elegir entre Jamón ibérico, Bogavante, Chipirón y Espinacas con Ricotta)

Gluten, moluscos, frutos secos, lácteos, huevo

Ensalada valenciana (lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas)

Pescado, sulfitos

Ensalada verde vegana (aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta)

Frutos secos, sulfitos

Mejillones abiertos al vapor, vino blanco, hierbalimón y cilantro

Moluscos, sulfitos

Sepionet fresco a la plancha sobre espuma de salsa verde (1 unidad)

Moluscos

Uramaki de salmón cheese (8 piezas)

Gluten, pescado, frutos secos, leche, huevo

SEGUNDOS

Arroz meloso de pollo

Bacalao de Islandia. 150 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i oli gratinado

Pescado, sulfitos

Atún a la brasa con berenjena a la llama y miso

Pescado, soja

Noodles yakisoba con verduras

Gluten, sésamo

Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez

Gluten, soja, pescado, huevo, leche

Steak tartar de solomillo de vaca madurado

Gluten, soja, sésamo, huevo

Albóndigas al Jerez. Albóndigas de vaca madurada con salsa de carne aromatizada con Jerez

Gluten, sulfitos, huevo, leche

POSTRES

Fruta del día

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Gluten, frutos secos, lácteos, huevo

Crema aérea mediterránea con coulis de limón y helado de toffee

Gluten, frutos secos, lácteos, huevo

Arroz con leche

Leche

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

19,90

Menú disponible de lunes a jueves al mediodía, excepto festivos nacionales y locales y vísperas de festivos.

Arroces mínimo 2 personas.

No apto para grupos de más de 12 personas.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

SET LUNCH MENU

STARTERS

3 croquettes (choose between Iberian Ham, Lobster, Squid and Spinach with Ricotta)

Gluten, molluscs, nuts, dairy, egg

Valencian salad (lettuce, tomato, tuna, onion, and olives)

Fish, sulphites

Green vegan salad (avocado, green asparagus, head lettuce, vegan mayonnaise, and vinaigrette)

Nuts, sulphites

Steamed mussels with white wine, lemongrass, and coriander

Molluscs, sulphites

Grilled fresh baby cuttlefish with green sauce foam (1 unit)

Molluscs

Salmon cheese uramaki (8 pcs.)

Gluten, fish, nuts, dairy, egg

MAIN COURSES

Free-range chicken creamy rice

Icelandic cod. 150 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin

Fish, sulphites

Chargrilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso

Fish, soy

Yakisoba noodles with veggies

Gluten, sesame

Chargrilled pork fillet with Pedro Ximénez sauce

Gluten, soy, fish, egg, dairy

Matured beef sirloin steak tartare

Gluten, soy, sesame, egg

Meatballs in sherry sauce. Meatballs of matured beef with sherry-flavoured meat sauce

Gluten, sulphites, egg, milk

DESSERT

Set day fresh fruit

Chocolate brownie with vanilla ice-cream

Gluten, nuts, dairy, egg

Mediterranean aerial cream with lemon coulis and toffee ice-cream

Gluten, nuts, dairy, egg

Arroz con leche

Milk

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT or COFFEE

19,90

Menu available from Monday to Thursday at noon, except national and local holidays and the eve of holidays.

Rice for at least 2 people.

Not suitable for groups of more than 12 people.

Menú disponible de martes, miércoles y jueves al mediodía, excepto festivos, vísperas de festivos y días especiales (5, 6, 7, 8, 15, 12, 24, 25, 26, 27, 28, 29 y 31 de diciembre / 1, 21 y 22 de enero / 13 y 14 de febrero).
Arroces mínimo 2 personas.
No apto para grupos de más de 12 personas.



MARINA Restaurante
Marina Beach Club Valencia

RESERVA EN
WWW.MARINARESTAURANTE.COM