



MENÚ COMIDA Y BEBIDAS

Nuestra propuesta para degustar

mediterráneamente



ENTRANTES

NUESTRAS BRAVAS Patatas fritas picantitas con emulsión casera de 5 tipos de salsas* distintas. La salsa se sirve a parte. (8*)	7,50
PATATAS CARBONARA Patatas rociadas con una salsa a base de bacon, huevo, nata y Parmesano. (3) (6) (9)	10,50
PATATAS CON SALSA TZATZIKI Patatas acompañadas de esta salsa griega hecha con yogurt griego, pepino rallado, ajo picado, eneldo, guindilla, aceite de oliva y sal. (6)	10,50
PASEO POR EL MEDITERRÁNEO Patatas y boniato fritos servidos con un combo de salsas. Brava, carbonara y tzatziki. (6)	15,50
JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO Cortado a cuchillo. Servimos 100 gramos aproximadamente.	22,50
SAGANAKI Queso feta envuelto en pasta de hojaldre y frito, terminado con miel y sésamo.	14,50
FLORES DE ALCACHOFAS CON HUEVOS ROTOS Y TRUFA Recordando los sabores de la "terreta" con el toque original de la crema de trufa negra para terminar este espectacular entrante. (3)	15,50
PARRILLADA DE VERDURAS Según temporada	14,00

ENTRANTES

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Un clásico de la cocina italiana a base de berenjena, tomate, mozzarella y albahaca. (6)	14,00
CARPACCIO DE BRESAOLA Finas lonchas de carne de vaca curada, servidas con un aliño a base de limón, aceite de oliva y escamas de Parmesano. (6)	15,50
CARPACCIO DE PULPO Finas lonchas de pulpo aderezadas con limón, pimienta negra, aceite de oliva eneldo y Parmesano. (4)	15,50
TELLINAS Salteadas con limón, ajo y perejil. (9) (11)	14,00
ZAMBURIÑAS 6 O 10 UNIDADES Preparadas a la plancha con salsa mary y terminadas con salsa de ostras y ralladura de foie grass. (11) (12)	21,00/ 33,00
GAMBONES A LA PLANCHA 8 O 12 UNIDADES (11) (12)	17,50/ 25,50
GAMBURIÑAS Ocho gambones a la plancha y seis zamburiñas con foie grass. (11) (12)	36,00

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24

@lamarimandonabeach

ENTRANTES

FRITURA DE PESCADO Pescaditos mixtos fritos. (2) (4) (11)	18,50
PUNTILLAS CON LIMÓN Perfectamente rebozadas y crujientes. (1) (11)	14,00
CHOPITOS EN SU TINTA Sobre una cama de calabaza asada al horno servimos los chopitos encebollados con tinta de calamar. (11)	16,50
CALAMAR DE PLAYA Preparado a la plancha con diferentes técnicas para conservar su textura y sabor. Aderezado con una emulsión de perejil y aceite de oliva. (11)	20,50
CALAMAR A LA ANDALUZA Elaborado con un rebozado especial de la casa para darle la justa importancia a este clásico de la gastronomía española. (1) (11)	20,50
PULPO CONFIT Base de crema de patatas, tomate cherry confitado, crema de Parmesano, salsa mery, pulpo y Parmesano rallado. (6) (11)	21,50
ESPETÓN DE PULPO Sobre una cama de patatas serviremos una brocheta de pulpo y cola de gambones. Terminaremos con salsa mary y sal negra. (2) (11)	21,50
RACIÓN DE PAN	1,20
SERVICIO DE TOMATE RALLADO NATURAL	1,50
SERVICIO DE ALLIOLI	1,50

ENSALADA

VALENCIANA Lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas verdes. (4)	13,00
CAPRESE Tomate, mozzarella, olivas negras, emulsión de aceite de oliva y albahaca y orégano (6)	13,50
GRIEGA Lechuga, tomate, cebolla, pepino, queso feta, yogurt y olivas negras. (6)	14,00
HORIATIKI - ENSALADA DE SANTORINI Tomate, pimiento, queso feta, aceitunas negras, cebolla, pepino, eneldo y orégano. (6)	13,50
CABRALES Lechuga, crema de queso de cabra, tomate seco, nueces, bacon, confitura de tomate. (6) (13)	14,50

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24
@lamarimandonabeach

PRIMEROS

Al horno

PINSA ROMANA

Masa súper crujiente de la zona de Roma terminada con:

PROSCIUTTO: tomate, mozzarella y jamón York (1) (6) 13,00

LIGURÉ: tomate, mozzarella, cebolla, atún y olivas verdes (1) (4) (6) 13,50

CHAMPI: bacon, champiñones, huevo y mozzarella (1) (3) (6) (9) 14,00

RAQU: tomate, carne y mozzarella (1) (6) (9) 13,50

STRACCIATTA: mozzarella de bufala, tomates secos y jamón serrano (1) (6) (9) 14,00

DOC: Crema de boletus, mozzarella y crema de trufa. (1) (6) 14,50

ZUCCA: Crema de calabaza, mozzarella, longanizas y gorgonzola. (1) (6) 14,50

LASAÑA DE CARNE

Láminas de pasta lasaña con carne picada, tomate, bechamel y queso. Terminamos gratinándolo al horno. (1) (6) 14,00

MOUSSAKA

Uno de los platos más reconocidos de Grecia. Preparado al horno con patatas, berenjena, carne picada, bechamel, canela y queso. (1) (6) 13,50

CANELONES

Pasta rellena de requesón y espinacas con salsa de Parmesano (1) (6) 13,50

TAGLIATELLE AL RAQU

Pasta cintas con salsa típica Boloñesa. Carne picada, tomate y Parmesano (1) (6) 12,50

SPAGHETTI SORRENTINA

PRIMEROS

TAGLIOLINO NERO CON BOGAVANTÉ 19,50

Pasta cintas al nero de calamar con salsa de almejas, calamar, clóchinas, cola de gambon, bogavante, nata y tomate. (1) (2) (6) (11)

SPAGHETTI CON LANGOSTA PARA DOS COMENSALES 80,00

Pasta spaghetti con salsa creada con la carne de la langosta, almejas, tomates cherry, ajo, perejil, vino blanco y albahaca. (1) (2) (9) (11)

TAGLIATELLE CON CARABINEROS 21,50

Pasta cintas con salsa de rochos, tomate fresco, nata, aceite de oliva, perejil, vino blanco y ralladura de limón. (1) (6) (9)

RIGATONI MAR Y MONTAÑA 19,00

Crema de boletus, cola de gambones, ajo, nata y romero (1) (6) (9)

Pasta rellena

FIOCCHI RELLENOS DE PERA Y QUESO GORGONZOLA 14,50

con salsa de nueces (1) (6) (13) 13,50

RAVIOLO DE BERENJENA Y QUESO SCAMORZA AHUMADA 15,00

con tomates seco, olivas negras y parmesano (1) (6)

RAVIOLOTTI RELLENOS DE BACALAO 15,00

con salsa del "Señoret" (1) (6) 13,50

PANZEROTTI RELLENOS DE FUNGHI PORCINI 15,50

con salsa de romero, tomillo y parmesano (1) (6)

Risotti

HOKKAIDO Con crema de calabaza, mozzarella de bufala y nueces 18,50

trituras. (1) (6) (13)

PIOMENTESE Con boletus, magret de pato y parmesano. (1) (6) (13) 20,50

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24

@lamarimandonabeach

ARROZ

ARROCES SECOS, CALDOSOS, MELOSOS O FIDEÚAS

mínimo 2 personas

el precio indicado es por comensal

PAELLA VALENCIANA

La tradición y la terreta en este arroz que nos hace famosos en todo el mundo. Pollo, conejo, caracoles*, bachoqueta, garrofón, azafrán y caldo de carne. (7) (11*) (14)

16,00

NEGRO DE SEPIA SUCIA

Preparado con un fondo de pescado, trozos de sepionet, gambas, clóchinas y tinta de calamar. (2) (4) (11)

16,50

SENYORËT

Típico de la zona alicantina para "el señorito". Con base de pescado y marisco, presentado limpio. (2) (4) (11)

16,50

PULPO ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS

Combinación espectacular para este arroz que no te dejará indiferente. (11)

20,00

ZAMBURIÑAS Y GAMBAS

Regálate un homenaje con este arroz especial. (2) (4) (11)

20,50

MARISCO

Se presenta con mejillones, almejas, gambones y zamburiñas ¡Una verdadera delicia! (2) (4) (11)

21,00

ARROZ

ROJO CON CARABINEROS

Espectacular arroz rojo con carabineros o "rochos". (2) (4) (11)

22,00

SENYORËT CON PULPO, MIX BOLETUS Y FOIE

(2) (4) (11)

22,50

BOGAVANTE

Lo preparamos con un exquisito fondo de marisco y pescado donde "El Rey" es el bogavante. (2) (4) (11)

22,50

COSTILLAS, ALCACHOFAS Y JAMÓN SERRANO

22,50

MAGRËT DE PATO, ESPÁRRAGOS, MIX DE BOLETUS Y FOIE

Las sierras se asoman al Mediterráneo en este arroz confeccionado con pato confitado, espárragos, mix de boletus y foie grass.

28,50

ARROZ CON LANGOSTA

(2) (4) (11)

41,50

CADA ARROZ SE ELABORA DE FORMA TRADICIONAL Y EN EL MOMENTO

SE RECOMIENDA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD

LOS ARROCES SIN ENCARGO PUEDEN DEMORARSE UNA HORA, SI NO VIENE CON PRISA SE LOS HACEMOS

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24

@lamarimandonabeach

CARNES

ALITAS DE POLLO A LA CERVEZA ARTESANA "LA MARIMANDONA BEACH".	18,00
CHULETAS DE LECHAL A la plancha con patatas fritas y ajo aceite	18,00
COSTILLAR IBÉRICO cocinado al horno a baja temperatura durante 12 horas con reduccion de su salsa acompañados de patatas y verduras	21,50
SOLOMILLO DE TERNERA A LA ROBESPIERRE Laminado y aderezado con mantequilla y romero, con salsa de Porcini (setas "boletus edulis") y acompañado de pure de patatas (6)	26,50
SOLOMILLO DE TERNERA Acompañado con crujiente de frutos secos, cama de pure de calabaza y crema de Parmesano (6) (13)	26,50
TOMÀ HAWK Servido con verduras asadas y dos salsas especiales de la casa	72,00/ K.G
FINGERS DE PECHUGA EMPANADA CON PATATAS FRITAS (1)	13,50
PARRILLADA DEL GLOTÓN Chuletas de lechal, costillar ibérico, longanizas, alitas de pollo a la cerveza La Marimandona Beach, patatas, verduras...¡Brutal!	70,50

PESCADOS

EMPERADOR Pescado azul también llamado por los pescadores "el gladiador". Lo preparamos a la plancha con patatas (4)	17,00
LUBINA A LA ESPALDA Filetes de lubina a la espalda acompañados de verduras salteadas con mantequilla y especias (4) (6)	18,00
CORVINA Acompañada con salsa de tomates confitados, albahaca, verduritas mixtas, mix de frutos secos y ralladura de limón (4) (13)	18,50
SUPREMA DE BACALAO CONFITADO Acompañada con verduras, mermelada de tomate y mariscos (2) (4) (11)	20,50
GARIDES SAĞANAKI DE GAMBAS Y MERLUZA Con salsa a base de tomate, queso feta, cebolla, ajo, perejil, hierba buena, aceitunas negras, eneldo, guindilla y pimiento rojo (2) (4) (6) (11)	20,50

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24
@lamarimandonabeach

ESPECIALIDADES DE MAR

ESPECIALIDADES DE MAR

Precio indicado por comensal

CACIUCCO TOSCANO

Guiso de tomate con marisco y moluscos, vino blanco, ajo perejil y guindillas acompañado con tostas de pan.

(1) (4) (9) (11)

16,50

COMENSAL

ALL I PEBRE*

Preparado con un succulento sofrito, patatas, tomate, anguila y guindillas para darle chispa a este fantástico guiso. (4) (11)

20,00

COMENSAL

SUQUET DE RAPE**

Desde hasta 500m de profundidad de nuestro mar Mediterráneo sale nuestra propuesta de guiso de rape, patatas, tomate fresco y vino blanco. (4) (9)

21,50

COMENSAL

ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO**

Guiso Alicantino de tomate, emperador, rape, gambones, cigalas, mejillones, almejas, almendras y vino blanco.

(2) (4) (9) (11) (13)

23,50

COMENSAL

*Los fines de semana solo por encargo

**Los fines de semana solo por encargo y mínimo para dos comensales

ESPECIALIDADES DE MAR

ESPECIALIDADES DE MAR

MIX DE MAR

Dos gambones, dos cigalas, dos zamburiñas, almejas, tellinas, clóchinas o mejillones*, puntillas, calamar playa y pata de pulpo frita.

(1) (2) (4) (9) (11) (13)

83,00

MIX NEPTUNO

Dos gambones, dos cigalas, dos zamburiñas, almejas, tellinas, clóchinas o mejillones*, puntillas, calamar playa, bogavante y pata de pulpo frita.

(1) (2) (4) (9) (11) (13)

99,00

*Según temporada

LA MARIMANDONA BEACH

Un bocado al Mediterráneo

En La Marimandona Beach, nuestra cocina es un viaje por el Mediterráneo, donde cada plato se inspira en los sabores y tradiciones de países como España, Italia, Grecia y Francia.

Arroces, pastas, pizzas, carnes y pescados se fusionan con la esencia única de la región, ofreciendo una experiencia culinaria que refleja la riqueza de sus ingredientes y la pasión de sus orígenes.

Cada creación y cada vino en nuestro menú son una expresión de nuestro compromiso con la autenticidad y la calidad, que nos distingue como un destino gastronómico único.

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24

@lamarimandonabeach

POSTRES

TIRAMISÚ Deliciosa combinación entre los bizcochitos (savoardi) mojados en café y una crema hecha con huevos y queso mascarpone. (1) (3) (6)	6,50
TARTA DE QUESO Preparada con queso crema, semicurado y de cabra servida con frutos rojos y helado de vainilla. (1) (3) (6)	8,00
TARTA LAMARIMANDONA Esponjosos bizcochos relleno de nutella y servida con café caliente. (1) (3) (6)	8,00
PANACOTA DE LA CASA Preguntar al servicio de sala por la propuesta del momento. (6)	6,50
COULANT DE PISTACHOS Servido caliente con helado de galleta Lotus. (1) (3) (13)	7,50
TARTA DESMIGADA Elaborada con confitura de manzanas, peras y frutos secos. Servida tibia con crema inglesa. (1) (3) (6) (13)	8,00



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS.

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

CAFÉ

CAFÉ		ESPECIALES / ESPECIALS	
Expreso	1,60	MAROCCHINO Café expreso, cacao y espuma de leche	2,20
Cortado	1,75	NUTELLINO Café expreso, nutella y crema batida	2,30
Americano	1,75	CREMAET	2,75
Bombón	1,80	SHAKERATO Café preparado en coctelera, con hielo y azúcar	3,00
Café con leche	1,80	SHAKERATO con baileys o amaretto	3,50
Capuchino	2,30	IRLANDÉS Whisky, café expreso y crema de nata	5,00
Tocado	1,80		
Carajillo	2,30		
Con Leche vegetal	+0,50		
Servicio del tiempo	+0,50		
INFUSIONES · TÉS	2,30		
Menta			
Rooibos mojito			
Infusión de limón y jengibre			
Frutas del caribe			
Manzanilla			
Té negro canela			
Té verde			
Té blanco con fresa y frambuesa			
Servicio del tiempo	+ 0,50		

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24
@lamarimandonabeach

ALMUERZO

TOSTADAS

Tomate natural y aceite (1)	3,50
Mermelada y mantequilla (1) (6)	3,50
Nutella	4,00
Queso crema y frutos rojos confitados (1) (6)	5,00
Aguacate, tomate seco, nueces y semillas de sesamo (1) (10) (13)	5,50
Aguacate y tomate cherry (1)	5,50
Jamón Serrano de Teruel (1) (6)	5,50

BOCADILLOS

LA MARIMANDONA BEACH	8,00
Tortilla, queso y bacon. (1) (3) (6) (9)	

NUUESTRO CHIVITO

Con estilo propio y personalidad. Pechuga o lomo, queso, bacon, huevo, lechuga, tomate y mayonesa. (1) (3) (6) (9) (12)	8,00
--	------

NUUESTRA BRASCADA

Clásico valenciano, intenso y jugoso. Ternera, cebolla y jamón serrano. (1)	8,00
---	------

ALMUERZO

ESPECIALES

MIKONOS	8,00
Pollo marinado, crema de aguacate, crema de queso parmesano, lechuga y tomate. (1) (6)	
IMPERIA	8,00
Longanizas, pesto rojo (tomate seco) y mozzarella de bufala. (1) (6)	
ADRIÁTICO	8,00
Bresaola, tomate, queso filadelfia y champiñones salteados. (1) (6)	
CANNES	8,00
Tortilla de atún, tomate rallado y lechuga. (1) (6)	
VEGETAL	8,00
Mix de verduras y queso Edam. (1) (6)	

SERVICIO DE ALMUERZOS

Sábado 10:00 a 12:30

Domingo y festivo

de 10:00 a 12:00

Incluye: Bocado, bebida y café

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24

@lamarimandonabeach

LA MARIMANDONA Beach

El lugar en el Mediterráneo para disfrutar y celebrar alrededor de la mesa, en primera línea de playa.

