

ENTRANTES

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

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24
@lamarimandonabeach

ENTRANTES

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

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

Avda. Marina, 21
Puzol Playa 46530



961 42 04 24
@lamarimandonabeach