



## MENÚ COMIDA Y BEBIDAS

Nuestra propuesta para degustar

*mediterráneamente*



## ENTRÉES

NOS PATATAS BRAVAS Des frites épicées avec un mélange maison de cinq sauces* différentes. La sauce est servie séparément. (8*)	7,50
POMMES DE TERRE CARBONARA Pommes de terre arrosées d'une sauce au bacon, aux œufs, à la crème et au Parmesan. (3) (6) (9)	10,50
POMMES DE TERRE AVEC SAUCE TZATZIKI Pommes de terre servies avec une sauce grecque composée de yaourt grec, de concombre râpé, d'ail haché, d'aneth, de piment, d'huile d'olive et de sel. (6)	10,50
BALADE EN MÉDITERRANÉE Pommes de terre et patates douces frites servies avec une combinaison de sauces. Brava, carbonara et tzatziki. (6)	15,50
JAMBON DE CAMPAGNE IBÉRIQUE Coupé au couteau. Nous servons environ 100 grammes.	22,50
SAGANAKI Feta enveloppée dans une pâte feuilletée et frite, assaisonnée de miel et de sésame.	14,50
FLEURS D'ARTICHAUTS AVEC HUEVOS ROTOS (ŒUFS CASSÉS) ET TRUFFES Rappelant les saveurs de la "terreta" avec une touche originale de crème de truffe noire pour terminer cette entrée spectaculaire. (3)	15,50
LÉGUMES GRILLÉS En fonction de la saison.	14,00

## ENTRÉES

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Un plat italien classique à base d'aubergine, de tomate, de mozzarella et de basilic. (6)	14,00
CARPACCIO DE BRESOLA Fines tranches de viande de bœuf séchée, servies avec une vinaigrette de citron, d'huile d'olive et de flocons de Parmesan. (6)	15,50
CARPACCIO DE POULPE Fines tranches de poulpe assaisonnées de citron, de poivre noir, d'huile d'olive, d'aneth et de Parmesan. (4)	15,50
TELLINES Sautées avec du citron, de l'huile d'olive, de l'ail et du persil. (9) (11)	14,00
PÉTONCLES (ZAMBURIÑAS) 6 O 10 Grillées avec une sauce au miel et assaisonnées avec une sauce aux huîtres et du foie gras râpé. (11) (12)	21,00/ 33,00
CREVETTES GRILLÉES 8 O 12 UNITÉS (11) (12)	17,50/ 25,50
GAMBURIÑAS Huit crevettes grillées et six pétoncles au foie gras. (11) (12)	36,00

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24  
@lamarimandonabeach

## ENTRÉES

FRITURE DE POISSON Poisson frit mélangé. (2) (4) (11)	18,50
POINTES CALMARS AU CITRON Parfaitement panés et croustillants. (1) (11)	14,00
BÉBÉ CALMAR À L'ENCRE Nous servons les bébés calmars à l'encre avec des oignons sur un lit de courges rôties au four. (11)	16,50
CALMAR DE PLAGE Grillé selon différentes techniques afin de préserver sa saveur et sa texture. Assaisonné d'un mélange de persil et d'huile d'olive. (11)	20,50
CALAMARS À L'ANDALOUSE Préparés avec une pâte à frire maison spéciale pour donner à ce classique de la gastronomie espagnole toute l'importance qu'il mérite. (1) (11)	20,50
POULPE CONFIT Base de crème de pommes de terre, tomates cerises confites, crème de parmesan, sauce mery, poulpe et parmesan râpé. (6) (11)	21,50
BROCHETTES DE POULPE Nous servons une brochette de poulpe et de queue de crevette sur un lit de pommes de terre. Assaisonné de sauce mery et de sel noir. (2) (11)	21,50
PORTION DE PAIN	1,20
UNE PORTION DE TOMATES FRAÎCHES RÂPÉES.	1,50
UNE PORTION DE SAUCE ALIOLI.	1,50

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24  
@lamarimandonabeach

## SALADES

VALENCIENNE Laitue, tomate, thon, oignon et olives vertes. (4)	13,00
CAPRESE Tomate, mozzarella, olives noires, mélange d'huile d'olive, basilic et origan. (6)	13,50
GRECQUE Laitue, tomate, oignon, concombre, fromage feta, yaourt et olives noires. (6)	14,00
HORIATIKI (SALADE DE SANTORINI) Tomate, poivron, fromage feta, olives noires, oignon, concombre, aneth et origan. (6)	13,50
CABRALES Laitue, crème de fromage de chèvre, tomates séchées, noix, bacon, confiture de tomates. (6) (13)	14,50

## PLATS

### Cuits au four

#### PINSA ROMANA

Pâte super croustillante de la région de Rome garnie de:

PROSCIUTTO: Tomate, mozzarella, jambon de York. (1) (6) 13,00

LIQURÉ: Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives vertes. (1) (4) (6) 13,50

CHAMPI: Bacon, mozzarella, champignons et œuf. (1) (3) (6) (9) 14,00

RAGOÛT: Tomate, viande, mozzarella. (1) (6) (9) 13,50

STRACCIATTA: Mozzarella de bufflonne, tomates séchées et jambon 14,00

Serrano. (1) (6) (9)

DOC: Crème de cèpes, mozzarella et crème de truffe. (1) (6) 14,50

ZUCCA: Crème de potiron, mozzarella, saucisses longaniza et 14,50

gorgonzola.(1) (6)

#### LASAGNES À LA VIANDE

Lasagnes à la viande hachée, tomates, sauce béchamel et mozzarella. 14,00

(1) (6)

#### MOUSSAKA

L'un des plats les plus célèbres de Grèce. Préparé avec des pommes de 13,50

terre, des aubergines, de la viande hachée, des tomates, de la sauce bé-

chamel, de la cannelle et du fromage. (1) (6)

#### CANNELLONI

Pâtes farcies de ricotta et d'épinards avec une sauce au parmesan. (1) 13,50

(6)

#### Pasta

##### TAGLIATELLE AU RAGOÛT

Rubans de pâtes à la sauce bolognaise typique. Viande hachée, tomates 13,50

et Parmesan. (1) (6)

##### SPAGHETTI À LA SORRENTINA

Pâtes spaghetti à la sauce tomate et au basilic.(1) (6) 12,50

## PLATS

TAGLIOLINO NERO AVEC DU HOMARD 19,50

Pâtes ruban avec calamar nero avec sauce de palourdes, calamars, moules de Valence, queue de crevettes, homard, crème et tomate.

(1, 2, 6, 11)

SPAGHETTI AU HOMARD POUR DEUX PERSONNES 80,00

Spaghetti avec une sauce à base de chair de homard, de palourdes, de tomates cerises, d'ail, de persil, de vin blanc et de basilic.

(1, 2, 9, 11)

TAGLIATELLE AUX GRANDES CREVETTES ROUGES 21,50

Rubans de pâtes avec sauce aux grandes crevettes rouges, tomate fraîche, crème, huile d'olive, persil, vin blanc et zeste de citron.

(1, 6, 9)

RIGATONI MER ET MONTAGNE 19,00

Crème de cèpes, queue de crevettes, ail, crème et romarin.

(1, 6, 9)

#### Pâtes farcies

14,50

FIOCCHI FOURRÉS À LA POIRE ET AU FROMAGE GORGONZO-

LA AVEC UNE SAUCE AUX NOIX. (1, 6, 13)

15,00

RAVIOLO D'AUBERGINE ET DE SCAMORZA FUMÉ

avec tomates séchées, olives noires et Parmesan. (1) (6)

15,00

RAVIOLOTTI FOURRÉS À LA MORUE AVEC SAUCE "SEÑORET".

(1) (6)

15,50

PANZEROTTI FOURRÉS AUX CÈPES

avec sauce au romarin, au thym et au Parmesan. (1) (6)

18,50

Risotti

HOKKAIDO Avec de la crème de potiron, de la mozzarella de buf-

flonne et des noix concassées. (1) (6) (13)

20,50

PIOMENTESE Aux cèpes, magret de canard et Parmesan. (1) (6) (13)

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24  
@lamarimandonabeach

## RIZ

### PLATS DE RIZ, RIZ AU BOUILLON, RIZ CRÉMEUX OU FIDEŪAS (VERMICELLIS)

Minimum pour deux personnes. Le prix indiqué est par personne.

#### PAELLA VALENCIANA

Tradition et "terreta" dans ce plat de riz qui nous rend célèbres dans le monde entier. Poulet, lapin, escargots\*, haricots verts, haricots blancs, safran et bouillon de viande. (7) (11\*) (14)

16,00

#### ENCRE DE SEICHE

Préparé avec du fumet de poisson, des morceaux de bébé seiche, des crevettes, des moules de Valence et de l'encre de seiche. (2) (4) (11)

16,50

#### SENYORET

Mot typique de la région d'Alicante pour « el señorito » (le jeune maître). A base de poissons et de fruits de mer, présentés propres. (2) (4) (11)

16,50

#### POULPE AVEC ARTICHAUTS ET OIGNONS VERTS

Une combinaison spectaculaire pour ce riz qui ne vous laissera pas indifférent.(11)

20,00

#### ZAMBURIÑAS ET CREVETTES

Régalez-vous avec ce plat de riz spécial. (2) (4) (11)

20,50

#### FRUITS DE MER

Il est composé de moules, de palourdes, de crevettes et de pétoncles - une vraie gâterie!

(2) (4) (11)

21,00

## RIZ

### ROUGE AUX GRANDES CREVETTES ROUGES

Riz rouge spectaculaire avec "rochos" (grandes crevettes rouges) (2) (4) (11)

22,00

SENYORET AU POULPE, MÉLANGE DE CÈPES ET FOIE GRAS  
(2) (4) (11)

22,50

### BOGAVANTÉ

Nous le préparons avec une base exquise de fruits de mer et poisson dont le "Roi" est le homard. (2) (4) (11)

22,50

### CÔTES, ARTICHAUTS ET JAMBON

22,50

### MAGRET DE CANARD, ASPERGES, CÈPES ET FOIE GRAS

Les montagnes surplombent la Méditerranée dans ce plat de riz au confit de canard, asperges, mélange de cèpes et foie gras.

28,50

### RIZ AU HOMARD

(2) (4) (11)

41,50

CHACQUE PLAT DE RIZ EST PRÉPARÉ FRAIS DE MANIÈRE TRADITIONNELLE.

IL EST RECOMMANDÉ DE RÉSERVER À L'AVANCE.  
LES PLATS DE RIZ SANS RÉSERVATION PEUVENT PRENDRE ENVIRON UNE HEURE. SI VOUS N'ÊTES PAS PRESSÉ, NOUS LES PRÉPARERONS POUR VOUS.

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24  
@lamarimandonabeach

## VIANDES

AILES DE POULET AVEC BIÈRE ARTISANALE DE "LA MARIMANDONA BEACH"	18,00
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT Grillées avec des frites et de alioli.	18,00
CÔTELETTES IBÉRIQUES Cuites au four à basse température pendant 12 heures avec une réduction de leur sauce, accompagnées de pommes de terre et de légumes.	21,50
ALOYAU À LA ROBESPIERRE Tranché et assaisonné au beurre et au romarin, avec une sauce aux champignons Porcini et servi avec de la purée de pommes de terre. (6)	26,50
STEAK DE FILET Accompagné de noix croquantes, sur un lit de purée de potiron et de crème de Parmesan. (6) (13)	26,50
STEAK TOMAHAWK Servi avec des légumes grillés et deux sauces maison spéciales.	72,00/ KG
BÂTONNETS DE POITRINE DE POULET PANÉS AVEC DES FRITES. (1)	13,50
BARBECUE DU GOURMAND Côtelettes d'agneau de lait, côtelettes ibériques, saucisses longaniza, ailes de poulet braisé à la bière La Marimandona Beach, pommes de terre, légumes... Tout simplement délicieux!	70,50

## POISSON

ESPADON Poisson bleu, également appelé « gladiateur » par les pêcheurs. Nous le préparons grillé avec des pommes de terre. (4)	17,00
BAR GRILLÉ SUR PEAU Filets de bar grillés accompagnés de légumes sautés au beurre et aux épices. (4) (6)	18,00
COURBINE Accompagnée d'une sauce tomate confite, de basilic, de légumes variés, de noix variées et de zeste de citron.(4) (13)	18,50
SUPRÊME DE CABILLAUD CONFIT Servi avec des légumes, de la confiture de tomates et des fruits de mer. (2) (4) (11)	20,50
GARIDES SAĞANAKI DE CREVETTES ET MERLU Avec une sauce à base de tomate, de feta, d'oignon, d'ail, de persil, de menthe, d'olives noires, d'aneth, de piment et de poivre rouge. (2) (4) (6) (11)	20,50

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24  
@lamarimandonabeach

## SPÉCIALITÉS DE LA MER

### SPÉCIALITÉS DE LA MER

Prix indiqué par personne

#### CACCIUCCO TOSCANO

Ragoût de tomates avec fruits de mer et crustacés, vin blanc, ail, persil et piment, servi avec du pain grillé.

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

#### ALL I PEBRE\*

Préparé avec une succulente poêlée, des pommes de terre, de tomates, d'anguilles et de piments, pour donner du piquant à ce fantastique ragoût. (4) (11)

#### SUQUET DE LOTTE\*\*

Notre proposition de ragoût de lotte, de pommes de terre, de tomates fraîches et de vin blanc nous vient des 500 mètres de profondeur de notre mer Méditerranée. (4) (9)

#### RAGOÛT DE POISSON ET DE FRUITS DE MER\*\*

Ragoût de tomates, espadon, lotte, crevettes, langoustines, moules, palourdes, amandes et vin blanc typique d'Alicante.

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

\*Week-end uniquement sur réservation.

\*\*Week-end uniquement sur réservation et minimum pour deux personnes.

16,50

COMENSAL

20,00

COMENSAL

21,50

COMENSAL

23,50

COMENSAL

## SPÉCIALITÉS DE LA MER

### SPÉCIALITÉS DE LA MER

#### MÉLANGE MARIN

83,00

Deux crevettes, deux langoustines, deux pétoncles, des palourdes, des tellines, des moules, des puntillas de calmar, des calamars et une patte de poulpe frite.

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

#### MÉLANGE NEPTUNE

99,00

Deux crevettes, deux langoustines, deux pétoncles, des palourdes, des tellines, des moules, des puntillas de calmar, des calamars, homard et une patte de poulpe frite.

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

#### LA MARIMANDONA BEACH

Un morceau en Méditerranée

Chez La Marimandona Beach, notre cuisine est un voyage à travers la Méditerranée, où chaque plat est inspiré par les saveurs et les traditions de pays tels que l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la France.

Riz, pâtes, pizzas, viandes et poissons s'associent à l'essence unique de la région pour offrir une expérience culinaire qui reflète la richesse de ses ingrédients et la passion de ses origines.

Chaque création et chaque vin de notre carte sont l'expression de notre engagement en faveur de l'authenticité et de la qualité qui nous distinguent en tant que destination gastronomique unique.

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24

@lamarimandonabeach

## DESSERTS

TIRAMISÚ	6,50
Délicieuse combinaison de biscuits savoïardi trempés dans le café et d'une crème à base d'œufs et de fromage mascarpone. (1) (3) (6)	
CHEESECAKE	8,00
Préparé avec du fromage frais semi-affiné et du fromage de chèvre, servi avec des fruits rouges et de la glace à la vanille.(1) (3) (6)	
TARTE LA MARIMANDONA	8,00
Gâteau fourré au Nutella et servi avec du café chaud. (1) (3) (6)	
PANNACOTTA DE LA MAISON	6,50
Demandez au service d'étage les variations saisonnières. (6)	
COULANT DE PISTACHE	7,50
Servi chaud avec de la glace au biscuit Lotus. (1) (3) (13)	
GÂTEAU CRUMBLE	8,00
Réalisé avec une confiture de pommes, de poires et de noix. Servi chaud avec une crème anglaise. (1) (3) (6) (13)	



### AVERTISSEMENT ALLERGÈNE

NOUS VOUS RECOMMANDONS D'INFORMER NOTRE PERSONNEL DE TOUTE ALLERGIE AFIN QUE NOUS PUISSIONS EN TENIR COMPTE.

## CAFE

CAFÉ		SPÉCIALITÉS	
Espresso	1,60	MAROCCHINO	2,20
Espresso avec un peu de lait	1,75	Espresso, cacao et mousse de lait	
Americano	1,75	NUTELLINO	2,30
Espresso avec du lait concentré	1,80	Espresso, Nutella et crème fouettée	
Café avec du lait	1,80	CREMAET	2,75
Cappuccino	2,30	SHAKERATO	
Café avec un peu d'alcool	1,80	Café frappé avec glace et sucre	
Café avec de l'alcool	2,30	SHAKERATO	3,00
Café avec du lait végétal	+0,50	Café frappé avec glace et sucre	
Verre à côté avec de la glace	+0,50	SHAKERATO	3,50
		avec Baileys ou Amaretto	
INFUSIONS ET THÉS	2,30	IRLANDAIS	5,00
Menthe		Whisky, expresso et crème fouettée	
Rooibos au goût de mojito			
Citron et gingembre			
Infusion de fruits des Caraïbes			
Camomille			
Thé noir à la cannelle			
Thé vert			
Thé blanc à la fraise et à la framboise	+ 0,50		
Verre à côté avec de la glace			

Avda. Marina, 21  
Puzol Playa 46530



961 42 04 24  
@lamarimandonabeach



## PETIT-DÉJEUNER

### TARTINES GRILLÉES

Tomates fraîches et huile (1)	3,50
Confiture et beurre (1) (6)	3,50
Nutella	4,00
Fromage frais et fruits rouges confits (1) (6)	5,00
Avocat, tomates séchées, noix et graines de sésame (1) (10) (13)	5,50
Avocat et tomate cerise (1)	5,50
Jamón serrano de Teruel (1) (6)	5,50

### CASSE-CROÛTE VALENCIEN

Un repas typique de mi-matinée en Valence, avec un bocadillo, des olives, des cacahuètes et une bière ou un café

### SANDWICHES

LA MARIMANDONA BEACH Tortilla, fromage et bacon (1) (3) (6) (9)	8,00
NOTRE CHIVITO Avec son propre style et sa propre personnalité. Poitrine ou longe, fromage, bacon, œuf, laitue, tomate et mayonnaise. (1) (3) (6) (9) (12)	8,00
NOTRE BRASCADA Classique valencien, intense et juteux. Viande de bœuf, oignon et jambon serrano. (1)	8,00

## PETIT-DÉJEUNER

### SPECIAL SANDWICHES

MIKONOS Poulet mariné, crème d'avocat, crème de parmesan, laitue et tomate. (1) (6)	8,00
IMPERIA Saucisses longaniza, pesto rouge (tomate séchée) et mozzarella de bufflonne.(1) (6)	8,00
ADRIATIQUE Bresaola, tomate, fromage Philadelphia et champignons sautés. (1) (6)	8,00
CANNES Tortilla au thon, tomate râpée et laitue. (1) (6)	8,00
LÉGUMES Mélange de légumes et fromage Edam. (1) (6)	8,00

### COLLATION DE MILIEU DE MATINÉE

Samedi de 10h00 à 12h30  
dimanche et jours fériés  
de 10h00 à 12h00

Comprend : sandwich, boisson et café

9,50

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.

