

ENTRANTES

Paseo por el Mediterráneo

Un viaje sin billete por la costa más sabrosa: crujientes patatas y boniato se sumergen en un trío de salsas que evocan distintas orillas. Un entrante para compartir... o no.



ENTRANTES

Paseo por el Mediterráneo

15,50€

Patatas y boniato fritos, servidos con un combo de salsas (brava, carbonara y tzatziki).

Alérgenos: 1, 3, 6, 7, 8

Patatas Carbonara

10,50€

Patatas rociadas con una salsa a base de bacon, huevo, nata y parmesano.

Alérgenos: 1, 3, 6

Patatas con Salsa Tzatziki

10,50€

Patatas acompañadas de esta salsa griega hecha con yogur griego, pepino rallado, ajo picado, eneldo, guindilla, aceite de oliva y sal.

Alérgenos: 1, 6

Nuestras Bravas

7,50€

Patatas al estilo brava con una emulsión de cinco tipos de salsas distintas para despertar cada uno de tus sentidos.

Alérgenos: 1, 3, 6, 7, 8

Alitas de Pollo Endiabladas

14,00

Adobadas con una salsa a base de guindilla.

Alérgenos: 9, 12

Flores de Alcachofas con Huevos Rotos y Trufa

15,50€

Un homenaje a los sabores de la terreta, con el toque original de la crema de trufa negra que realza este espectacular entrante.

Alérgenos: 3, 6

Saganaki

14,50€

Queso feta envuelto en pasta de hojaldre y frito, terminado con miel y sésamo.

Alérgenos: 1, 6, 10

Carpaccio de Bresaola

15,50€

Finas lonchas de carne de vaca curada, servidas con un aliño de limón, aceite de oliva y escamas de parmesano.

Alérgenos: 6, 9

ENTRANTES

Tellinas 14,00€
Salteadas con limón, aceite de oliva, ajo y perejil.
Alérgenos: 2, 11

Clóchinas a la Valenciana* 15,00€
Salteadas con limón, pimienta negra, pimentón y laurel.
Alérgenos: 2, 11
*Sólo en temporada

Zamburiñas 21,00€
Preparadas a la plancha con salsa Mary, salsa de soja y ralladura de foie gras. 33,00€
Seis o diez unidades
Alérgenos: 6, 11, 12

Gambones a la Plancha 17,50€
Ocho o doce unidades 25,50€
Alérgenos: 2

Gamburiñas 36,00
Ocho gambones a la plancha y seis zamburiñas con foie gras.
Alérgenos: 2, 6, 11, 12

Puntillas 14,00€
Perfectamente rebozadas y crujientes.
Alérgenos: 1, 11

Sartén de Tomate y Queso Camembert al Horno 14,00€
Acompañado de tostaditas caseras.
Alérgenos: 1, 6

ENTRANTES

Sepionet Suprem

20,50€

Preparado a la plancha con ajos tiernos, pimientos de Padrón y cola de gambones. Aderezado con una emulsión de perejil y aceite de oliva.

Alérgenos: 2, 4

Calamar a la Andaluza

20,50€

Elaborado con un rebozado especial de la casa.

Alérgenos: 1, 3, 6, 11

Pulpo Confitado

21,50€

Base de crema de patatas, tomate cherry confitado, crema de parmesano, salsa Mary, pulpo y parmesano rallado.

Alérgenos: 6, 11

Espetón de Pulpo

21,50€

Sobre una cama de patatas, servimos una brocheta de pulpo y cola de gambones. Terminamos con salsa Mary y sal negra.

Alérgenos: 2, 11

Nuestro pan Italiano. Focaccia.

7,00

Nuestra pinsa, aderezada con aceite aromatizado a las hierbas mediterráneas y sal gorda.

Alérgenos: 1

Ración de pan

1,20€

Alérgenos: 1 Con previo aviso, disponemos servicio de pan sin gluten.

Servicio de tomate rallado natural

1,50€

Servicio de allioli

1,50€

Alérgenos: 3, 6, 8

ENSALADAS

Ensalada Griega

Frescura que sabe a mar, a olivo, a brisa clara. Nuestra ensalada griega no es un guiño, es una declaración de amor a la auténtica gastronomía mediterránea.

ENSALADAS



LAMARIMANDONA *Beach*

ENSALADAS

Valenciana

Lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas verdes.

Alérgenos: 4

13,00€

Caprese

Tomate, mozzarella, olivas negras, emulsión de aceite de oliva, albahaca y orégano.

Alérgenos: 6

13,50€

Griega

Lechuga, tomate, cebolla, pepino, queso feta, yogur y olivas negras.

Alérgenos: 6

14,00€

Horiatiki, Ensalada de Santorini

Tomate, pimiento, queso feta, aceitunas negras, cebolla, pepino, eneldo y orégano.

Alérgenos: 6

13,50€

Cabrales

Lechuga, crema de queso de cabra, tomate seco, nueces, bacon y confitura de tomate.

Alérgenos: 6, 13

14,50