



LA **MARIMANDONA**

Beach

RESTAURANTE Y ZONA DE COPAS
Gastronomía Mediterránea

FRANÇAIS

Prends la vague...
et laisse-toi embrasser par la saveur.

ENTRÉES

Balade en Méditerranée

15,50€

Pommes de terre et patates douces frites servies avec une combinaison de sauces. Brava, carbonara et tzatziki.

Allergènes: 1, 3, 6, 7, 8

Pommes de terre Carbonara

10,50€

Pommes de terre arrosées d'une sauce au bacon, aux œufs, à la crème et au parmesan.

Allergènes: 1, 3, 6

Pommes de terre avec sauce Tzatziki

10,50€

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.

Allergènes: 1, 6

Nos Patatas Bravas

7,50€

Des frites épicées avec un mélange maison de cinq sauces différentes. La sauce est servie séparément.

Allergènes: 1, 3, 6, 7, 8

Ailes de poulet farcies

14,00

Marinées avec une sauce chili.

Allergènes: 9, 12

Fleurs d'artichauts avec huevos rotos (œufs cassés) et truffes

15,50€

Rappelant les saveurs de la "terreta" avec une touche originale de crème de truffe noire pour terminer cette entrée spectaculaire.

Allergènes: 3, 6

Saganaki

14,50€

Feta enveloppée dans une pâte feuilletée et frite, assaisonnée de miel et de sésame.

Allergènes: 1, 6, 10

Carpaccio de bresaola

15,50€

Fines tranches de viande de bœuf séchée, servies avec une vinaigrette de citron, d'huile d'olive et de flocons de parmesan.

Allergènes: 6, 9

ENTRÉES

Tellines

14,00€

Sautées avec du citron, de l'huile d'olive, de l'ail et du persil.

Allergènes: 2, 11

Moules à la valencienne*

15,00€

Sautées au citron, poivre noir, paprika et laurier.

Allergènes: 2, 11

*En saison seulement

Pétoncles (Zamburiñas)

21,00€

Grillées avec une sauce au miel et assaisonnées avec une sauce aux huîtres et du foie gras râpé.

33,00€

Six ou dix unités.

Allergènes: 6, 11, 12

Crevettes grillées

17,50€

Huit ou douze unités

25,50€

Allergènes: 2

Gamburiñas

36,00

Huit crevettes grillées et six pétoncles au foie gras.

Allergènes: 2, 6, 11, 12

Bébés calamars croustillants

14,00€

Parfaitement panés et croustillants.

Allergènes: 1, 11

Poêlée de tomates rôtis et Camembert fondant

14,00€

Accompagné de pain grillé maison.

Allergènes: 1, 6

ENTRÉES

Sepionet Suprem

20,50€

Petites seiches grillées à l'ail nouveau, aux poivrons de Padrón et aux queues de crevettes. Le tout agrémenté d'une émulsion de persil et d'huile d'olive.

Allergènes: 2, 4

Calamars à l'andalouse

20,50€

Préparés avec une pâte à frire maison spéciale pour donner à ce classique de la gastronomie espagnole toute l'importance qu'il mérite.

Allergènes: 1, 3, 6, 11

Poulpe confit

21,50€

Base de crème de pommes de terre, tomates cerises confites, crème de parmesan, sauce mery, poulpe et parmesan râpé.

Allergènes: 6, 11

Brochettes de poulpe

21,50€

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.

Allergènes: 2, 11

Notre pain italien. Focaccia.

7,00

Notre pain pinsa, arrosé d'huile d'olive aux herbes et de gros sel marin.

Allergènes: 1

Portion de pain

1,20€

Allergènes: 1 Gluten-free bread available upon request.

Une portion de tomates fraîches râpées.

1,50€

Une portion de sauce alioli.

1,50€

Allergènes: 3, 6, 8

SALADES

Valencienne

Laitue, tomate, thon, oignon et olives vertes.

Allergènes: 4

13,00€

Caprese

Tomate, mozzarella, olives noires, mélange d'huile d'olive, basilic et origan.

Allergènes: 6

13,50€

Grecque

Laitue, tomate, oignon, concombre, fromage feta, yaourt et olives noires.

Allergènes: 6

14,00€

Horiatiki (salade de Santorini)

Tomate, poivron, fromage feta, olives noires, oignon, concombre, aneth et origan.

Allergènes: 6

13,50€

Cabrales

Laitue, crème de fromage de chèvre, tomates séchées, noix, bacon, confiture de tomates.

Allergènes: 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.

13,00€

Allergènes: 1, 6

Ligure: Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives vertes.

13,50€

Allergènes: 1, 4, 6

Champi: Bacon, mozzarella, champignons et œuf..

14,00€

Allergènes: 1, 3, 6

Ragoût: Tomate, viande, mozzarella.

13,50€

Allergènes: 1, 6

Stracciata: Mozzarella de bufflonne, tomates séchées et jambon Serrano. Allergènes: 1, 6, 9

14,00€

DOC: Crème de cèpes, mozzarella et crème de truffe.

14,50€

Allergènes: 1, 6

Lasagnes à la viande

14,00€

Lasagnes à la viande hachée, tomates, sauce béchamel et mozzarella. Allergènes: 1, 3, 6, 7, 9

Melanzane alla Parmigiana

14,00€

Un classique de la cuisine italienne à base d'aubergines, de tomates, de mozzarella et de basilic frais.

Allergènes: 6

Moussaka

13,50€

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

Allergènes: 1, 6

Cannelloni

13,50€

Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach with Parmesan sauce.

Allergènes: 3, 6 Gluten free



PLATS

PASTA

Tagliatelle au ragoût

13,50€

Rubans de pâtes à la sauce bolognaise typique. Viande hachée, tomates et parmesan.

Allergènes: 1, 3, 6, 7, 9

Spaghetti à la Sorrentina

12,50€

Pâtes spaghetti à la sauce tomate et au basilic.

Allergènes: 1, 6

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.

Allergènes: 1, 2, 3, 4, 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.

2 pax

Allergènes: 1, 2, 4, 7, 9, 11

Tagliatelle mer et montagne

19,00€

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

Allergènes: 1, 2, 3, 6

Spaghetti nero

17,50€

Pâtes spaghetti aux calamars, ail, tomates cerises, vin blanc, persil, huile d'olive et encre de seiche.

Allergènes: 1, 2, 4, 11

PLATS

PÂTES FARCIES

Raviolis d'aubergines et de scamorza fumée avec tomates séchées au soleil, olives noires et parmesan. 15,00€

Allergènes: 1, 3, 6, 9

Panzerotti farcis aux champignons cèpes avec sauce au romarin, thym et parmesan. 15,50€

Allergènes: 1, 3, 6

Raviolotti farcis à la morue avec sauce "Señoret". 15,00€

Allergènes: 1, 2, 3, 4, 6, 11

Fiocchi farcis à la poire et au gorgonzola, avec sauce aux noix. 14,50€

Allergènes: 1, 3, 6, 13

Risotti

Sans gluten 🚫

Bolognaise 19,00€

Avec ragoût de veau, bacon et parmesan.

Allergènes: 6, 7, 9 Sans gluten

Fruits de mer

20,50€

Avec fruits de mer, vin blanc, ail, persil et huile d'olive.

Allergènes: 2, 4, 6, 11 Sans gluten

PLATS RIZ

Calamars, crevettes et palourdes

20,50€

Un plat de riz aux fruits de mer au goût intense de calamar et au goût juteux de crevettes et de palourdes.

Allergènes: 2, 4, 7, 11

Confit de canard, ail nouveau et foie gras

22,50€

Une alliance raffinée où l'onctuosité du foie gras sublime la saveur du confit de canard et de l'ail nouveau.

Allergènes: 6, 7, 9

Poulpe aux artichauts et oignons nouveaux

20,00€

Une association spectaculaire pour ce riz qui ne vous laissera pas indifférent.

Allergènes: 2, 4, 7, 11

Fruits de mer

21,00€

Un plat de riz garni des meilleurs fruits de mer, avec crevettes, moules et palourdes.

Allergènes: 2, 4, 7, 11

Homard

22,50€

La star des riz aux fruits de mer, avec l'intensité et l'élégance du homard.

Allergènes: 2, 4, 7, 11

Coquilles Saint-Jacques et crevettes

20,50€

Un riz délicat et savoureux, avec la texture charnue des coquilles Saint-Jacques et la fraîcheur des crevettes.

Allergènes: 2, 4, 7, 11

PLATS RIZ

Secret ibérique et champignons

22,50€

La jutosité du secret ibérique se marie à l'arôme des champignons dans ce riz tout en nuances.

Allergènes: 7, 9

Magret de canard, asperges, cèpes et foie gras

28,50€

Un riz gourmand où la richesse du foie gras se marie au magret de canard, aux asperges et aux arômes des cèpes.

Allergènes: 6, 7, 9

Authentique paella valencienne de l'Albufera

21,00€

Paella valencienne de l'Albufera au poulet, lapin, canard, artichauts, garrofon, bachoqueta et escargots*.

Allergènes: 7, 11*, 14

Paella Valenciana

17,00€

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.

Allergènes: 7, 11, 14*

“Del Senyoret”

16,50€

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

Allergènes: 2, 4, 7, 11

Seiche noire

17,00€

Préparé avec du fumet de poisson, des morceaux de seiches, des crevettes, des moules de Valence et de l'encre de seiche.

Allergènes: 2, 4, 7, 11

Chaque plat de riz est préparé de façon traditionnelle et fraîchement préparé. Il est recommandé de réserver à l'avance. La préparation des plats de riz sans réservation peut prendre environ une heure. Si vous êtes pressé, nous le préparerons pour vous.

VIANDES

Aloyau à la Robespierre

26,50€

Tranché et assaisonné au beurre et au romarin, avec une sauce aux champignons Porcini et servi avec de la purée de pommes de terre.

Allergènes: 6

Tomahawk steak

72€ /kg

Servi avec des légumes grillés et deux sauces maison spéciales.

Allergènes: 1, 3, 8, 9, 12

Jarret de porc

24,50€

Rôti lentement et accompagné de purée de pommes de terre.

Allergènes: 6

Côtes ibériques

21,50€

Cuit au four à basse température pendant 12 heures, avec une réduction dans sa propre sauce, accompagné de pommes de terre et de légumes. Allergènes: 3, 6, 8, 9, 12

Secret ibérique grillé

23,50€

Servi avec du "pico de gallo" et des patates douces frites, une combinaison parfaite de saveur et de texture.

Allergènes: 9

Doigts de poulet panés

13,50€

Accompagné de frites, idéal pour les petits ou pour les amateurs de poulet croustillant.

Allergènes: 1, 3, 6

POISSON

Corvina

18,50€

Accompagné de sauce tomate confite, basilic, légumes mélangés, noix mélangées et zeste de citron.

Allergènes: 1, 4, 13

Cabillaud confit suprême

20,50€

Servi avec légumes, confiture de tomates et fruits de mer.

Allergènes: 1, 2, 4, 11

Garides Saganaki de crevettes et de merlu

19,50€

Avec une sauce à base de tomate, fromage feta, oignon, ail, persil, menthe, olives noires, aneth, piment et poivron rouge.

Allergènes: 2, 4, 6

Filets de bar sur le dos

18,00€

Accompagné de légumes sautés au beurre et aux épices.

Allergènes: 1, 4, 6

Empereur grillé

17,00€

Servi avec des frites.

Allergènes: 1, 4

SPÉCIALITÉS DE LA MER

Ragoût de poisson et de fruits de mer

23,50€

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

Precio por persona. Se sirve solo los fines de semana y bajo petición especial. Mínimo 2 personas.

Allergènes: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 13

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.

Allergènes: 1, 2, 11

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.

Allergènes: 1, 2, 11

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.

LAMARIMANDONA *Beach*

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.

Allergènes: 1, 3, 6, 13

Tarte Lamarimandona

8,00€

Gâteau fourré au Nutella et servi avec du café chaud.

Allergènes: 1, 3, 6, 13

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.

Allergènes: 3, 6, 13. Sin gluten 

Coulant de pistache

7,50€

Servi chaud avec de la glace au biscuit Lotus.

Allergènes: 1, 3, 6, 13

Yogurt cream parfait

7,50€

Léger et rafraîchissant, avec des fruits et des noix de saison.

Allergènes: 6, 13. Sin gluten

Crème glacée Deux boules

5,00€

Renseignez-vous auprès de notre personnel de service sur les saveurs disponibles.

Allergènes: 6, 13

CAFÉ

Expreso	1,60
Cortado	1,75
Americano	1,75
Bombón (6)	1,80
Café con leche (6)	1,80
Capuchino (6, 13)	2,30
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

CAFÉ

ESPECIALES / ESPECIALS

MAROCCHINO 2,20
Café expreso, cacao y
espuma de leche. (6, 13)

NUTELLINO 2,30
Café expreso, nutella y
crema batida. (5, 6, 13)

PISTACCHIO 2,75
Café expreso, crema de pistachos y
espuma de leche. (6, 13)

CREMAET 2,75

SHAKERATO 3,00
Café preparado en coctelera,
con hielo y azúcar. (6)

SHAKERATO 3,50
con baileys o amaretto. (6)

IRLANDÉS 5,00
Whisky, café expreso y
crema de nata. (6)

TARTINES GRILLÉES

Tomates fraîches et huile

Allergènes: 1, 3, 6

3,50€

Confiture et beurre

Allergènes: 1, 3, 6

3,50€

Nutella

Allergènes: 1, 3, 5, 6, 13

4,00€

Fromage frais et fruits rouges confits

Allergènes: 6

5,00€

Avocat, tomates séchées, noix et graines de sésame

Allergènes: 1, 3, 6, 10, 13

5,50€

Avocat et tomate cerise

Allergènes: 1, 3, 6

5,50€

Jamón serrano from Teruel

Allergènes: 1, 3, 6, 9

5,50€

SANDWICHES

Du pain sans gluten est disponible au restaurant sur arrangement préalable ou réservation. 8,00€

À la viande de poulain

Sandwich traditionnel à la viande maigre et savoureuse de poulain.
Allergènes: 1, 3, 6

8,00€

Puntilloso

Petits calmars frits et croustillants, servis avec aïoli ou mayonnaise au choix.

Allergènes: 1, 3, 6, 11

8,00€

Notre chivito

Le sandwich classique au blanc de poulet ou filet de porc, bacon, œuf, fromage, laitue, tomate et mayonnaise.

Allergènes: 1, 3, 6, 9

8,00€

La Marimandona

Our specialty: a one-of-a-kind sandwich with our signature touch.

Allergènes: 1, 3, 6, 9

8,00€

Brascada

Classique valencien, intense et juteux. Viande de bœuf, oignon et jambon serrano. Allergènes: 1, 3, 6

8,00€

Mikonos

Poulet mariné, crème d'avocat, crème de parmesan, laitue et tomate.

Allergènes: 1, 3, 6,

8,00€

Imperia

Saucisses longaniza, pesto rouge (tomate séchée) et mozzarella de bufflonne.

Allergènes: 1, 3, 5, 6, 13

8,00€

Le déjeuner est servi :

Le samedi de 10h00 à 12h30.

Le dimanche et les jours fériés : de 10h00 à 12h00.

Inclus : Sandwich, boisson et café. 9,50 €.

BOISSONS

CERVEZA

Barril	Doble
Mahou Maestra	3,20 €
Mahou Cinco estrellas	3,00 €
Radler	3,00 €
Artesana*	3,75 €

Tercio	
Alhambra especial	3,50 €
Mahou Tostada 0,0	3,20 €
Mahou Sin Alcohol	3,20 €
Artesana*	3,75 €

*Consulta a nuestro personal las diferentes variedades

VINO

Copa vino	3,10 €
tinto, rosado o blanco*	
Tinto de verano	3,50 €
Copa de cava*	3,00 €
Jarra de Sangría	15,00 €
Jarra de sangría de cava	17,00 €

*De la casa

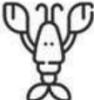
BOISSONS

REFRESCOS

Agua mineral 0,50l	2,20 €
Agua con gas 0,33l	2,95 €
Bitter Kas	2,10 €
Tónica	2,10 €
Refrescos	2,95 €
Pepsi Cola, Pepsi MAX, Kas Naranja, Kas Limón, Lipton Ice Tea, Trina Naranja, Trina Limón, Aquarade	
Agua para llevar 0,5l	2,10 €

ZUMOS

Zumo natural naranja · limón	2,95 €
Zumo Piña	2,25 €
Zumo Melocotón	2,25 €
Zumo Tomate	2,25 €

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Leche	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Moluscos	Soja	Frutos Secos	Legumbres

SÉLECTION DE VINS

ESPUMOSO

Lambrusco Campo delle More 23,00
Joven
Reggio en Emilia
Malbo Gentile

Valle San Jaime 19,00
Joven
D.O. Cava
Macabeo, Chardonnay

Prosecco 25,00
D.O.C.TREVISO EXTRA DRY

Juve Camps 29,50
Reserva
D.O. Cava
Macabeu, Xarel.lo y Parellada

Moet Chandon 65,00
35 meses
D.O. Champagne
Pinot, Noir, Meunier, Chardonnay

Mumm 65,00
30 meses
30% Chardonnay, 25% Pinot
Meunier, 45% Pinot Noir

VINO TINTO

Bobal de San Juan 18,00
12 MH
D.O. Utiel - Requena
Bobal

Bobal, Negro, Rosado o Blanco 21,95
Vicente Gandía
D.O. Utiel-Requena
Bobal

VINO TINTO

Proelio Crianza 19,90
12MBF
D.O.C.a La Rioja
Tempranillo

Vilano Roble 19,95
4MBF
D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Trus 23,00
Roble
D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Punto Geodésico 37,00
14MBF Y H
D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Venta el Puerto N12 24,00
Crianza
D.O.P. Valencia
TEMP, CAB, MERLOT, SYRAH

Proelio Garnacha Cepas Viejas 26,00
12 M Tino
D.O. La Rioja
Garnacha

Contino RSV 35,00
18 MBF
D.O. La Rioja
TEMP, MAZUELO,
GRACIANO,GARNACHA

SÉLECTION DE VINS

VINO TINTO

Pietrame 27,00
Montepulciano d'Abruzzo

Piazzo Comm. Armando 40,00
D.O.C. Langhe
Nebbiolo

VINO BLANCO

Pazo Cilleiro 20,95
Lias
D.O. Rías Baixas
Albariño

Martin Codax 27,00
Lias
D.O. Rias Baixas
Albariño

Terras Gauda 35,00
Lias
D.O. Rias Baixas
Albariño, Caiño, Loureiro

Full Flap 20,00
Lias
D.O. León
Albarin

Hacienda de Arinzano 29,95
Crianza
D.O. Pago
Chardonnay

KIR YIANNI 36,00
Joven
Assyrtiko
100% Amyndeon

VINO BLANCO

Tres Maris 19,95
Joven
D.O.P. Rueda
Verdejo

Cuve Alegre 26,00
5MFUDRE
D.O.P. RUEDA
Verdejo

Maruxa Godello 22,00
3Mlias
D.O. Valdeorras
Godello

Quinta do Sil 29,00
Lias
D.O. Valdeorras
Godello

Domaine Fumees Blanche 25,00
Lias
D.O. Francia
Sauvignon

Barbadillo 16,00
Joven
D.O. Cádiz
Palomino fino

Verdicchio dei Castelli di Jesi 36,00
Joven
D.O.C. Classico Velenosi
Verdicchio

Dietrich Rieslin RSVA 22,00
Joven
D.O. Francia
Riesling

MERCI

Merci d'être venu chez nous.

Nous espérons que vous garderez des souvenirs aussi délicieux que la mer qui nous entoure.

Isabela et Riccardo vous remercient d'avoir participé à cette aventure au goût de la mer. Ici, on cuisine avec cœur, on sert avec amour... et toujours avec la mer en toile de fond.



LA MARIMANDONA *Beach*

NOS ENCUENTRAS

Avda. La Marina, 21. Playa de Puzol 46530 (Valencia)

CONTACTA CON NOSOTROS

961 42 0 24

ENTERATE DE NUESTRAS PROPUESTAS

www.restaurantelamarimandonabeach

[@lamarimandonabeach](https://www.instagram.com/lamarimandonabeach)

