



LA **MAR**IMANDONA

Beach

RESTAURANTE Y ZONA DE COPAS
Gastronomía Mediterránea

MENÚ
español

MENU
English

MENU
Français

Coge la ola...
y déjate besar por el sabor



MENÚ ESPAÑOL

Entrantes 3.

Ensaladas 1

Primeros 2

Arroces y Fideuás 2

Carnes 1

Pescados 1

Especialidades de Mar 2

Postres 1

Café 2

Tostadas

Almuerzo

Bebidas

Vinos

Alérgenos

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

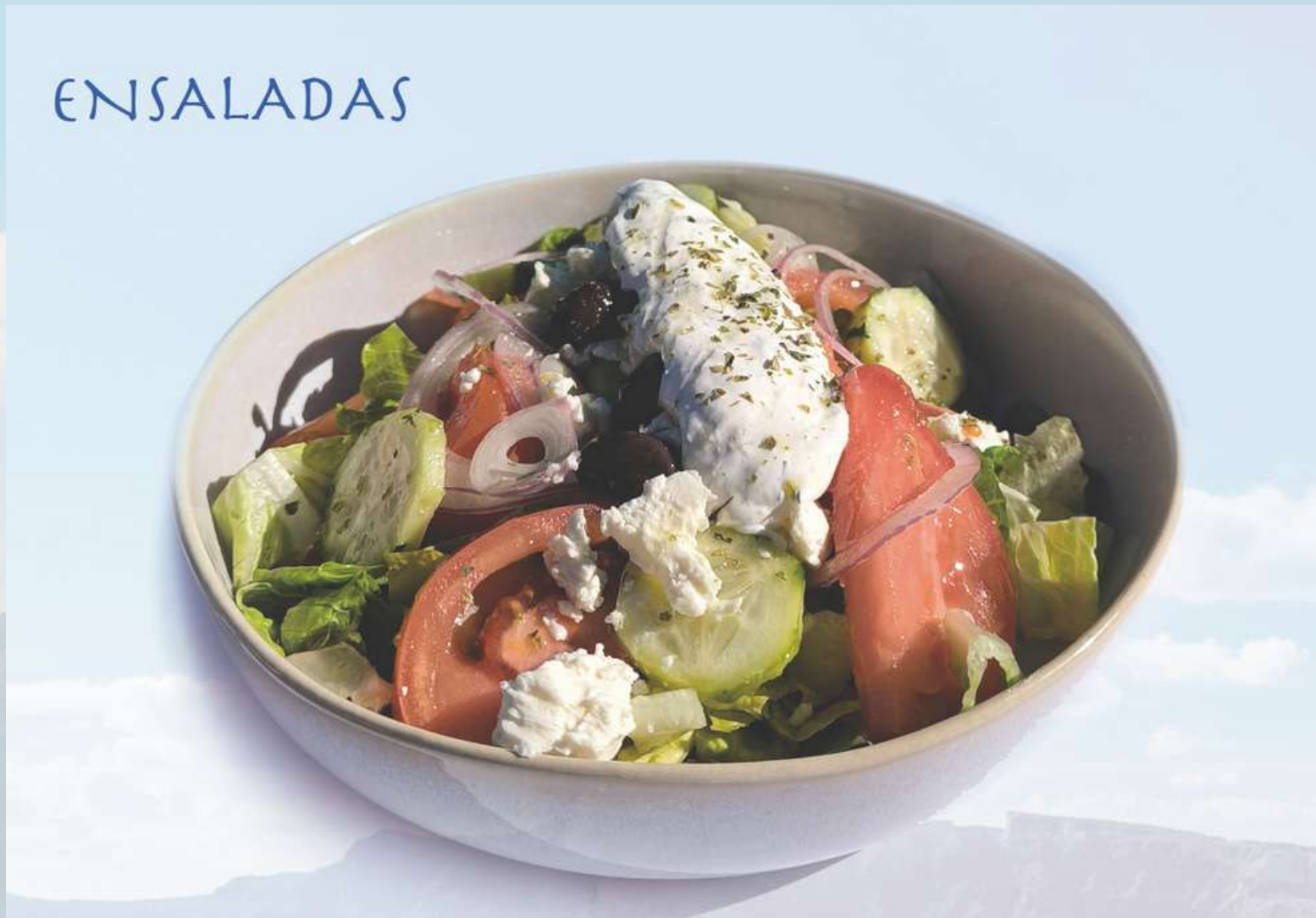
1,50€

Alérgenos: 3, 6, 8

ENSALADAS

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.



Valenciana

Lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas verdes.
Alérgenos: 4

Caprese

Tomate, mozzarella, olivas negras, emulsión de aceite de oliva, albahaca y orégano.
Alérgenos: 6

Griega

Lechuga, tomate, cebolla, pepino, queso feta, yogur y olivas negras.
Alérgenos: 6

Horiatiki, Ensalada de Santorini

Tomate, pimiento, queso feta, aceitunas negras, cebolla, pepino, eneldo y orégano.
Alérgenos: 6

Cabrales

Lechuga, crema de queso de cabra, tomate seco, nueces, bacon y confitura de tomate.
Alérgenos: 6, 13

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

PRIMEROS

Spaghetti con langosta

Pasta spaghetti con una salsa creada con la carne de la langosta, almejas, tomates cherry, ajo, perejil, vino blanco y albahaca.



LAMARIMANDONA *Beach*

PRIMEROS

Al horno

Pinsa Romana

Masa súper crujiente de la zona de Roma, terminada con:

Prosciutto: Tomate, mozzarella, jamón York. 13,00€

Alérgenos: 1, 6

Ligure: Tomate, mozzarella, cebolla, atún y olivas verdes. 13,50€

Alérgenos: 1, 4, 6

Champi: Bacon, mozzarella, champiñones y huevo. 14,00€

Alérgenos: 1, 3, 6

Ragù: Tomate, carne y mozzarella. 13,50€

Alérgenos: 1, 6

Stracciata: Mozzarella de búfala, tomates secos y jamón serrano. 14,00€

Alérgenos: 1, 6, 9

DOC: Crema de boletus, mozzarella y crema de trufa. 14,50€

Alérgenos: 1, 6

Lasaña de carne 14,00€

Láminas de pasta con carne picada, tomate, bechamel y mozzarella.

Alérgenos: 1, 3, 6, 7, 9

Melanzane alla Parmigiana 14,00€

Un clásico de la cocina italiana a base de berenjena, tomate, mozzarella y albahaca.

Alérgenos: 6

Moussaka 13,50€

Uno de los platos más reconocidos de Grecia. Preparado con patatas, berenjena, carne picada, tomate, bechamel, canela y queso.

Alérgenos: 1, 6

Canelones 13,50€

Pasta rellena de requesón y espinacas con salsa de parmesano.

Alérgenos: 3, 6 Sin gluten 

PRIMEROS

PASTAS

Tagliatelle al ragù

13,50€

Pasta de cintas con la típica salsa boloñesa, elaborada con carne picada, tomate y parmesano.

Alérgenos: 1, 3, 6, 7, 9

Spaghetti Sorrentina

12,50€

Pasta spaghetti con salsa de tomate y albahaca.

Alérgenos: 1, 6

Tagliolini nero con bogavante

19,50€

Pasta de cintas al nero di seppia con salsa de almejas, calamar, clóchinas, cola de gambón, bogavante, nata y tomate.

Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 6, 11

Spaghetti con langosta

80,00 €

Pasta spaghetti con una salsa creada con la carne de la langosta, almejas, tomates cherry, ajo, perejil, vino blanco y albahaca.

2 pax

*Para dos personas.

Alérgenos: 1, 2, 4, 7, 9, 11

Tagliatelle mar y montaña

19,00€

Pasta de cintas con crema de boletus, cola de gambones, ajo, nata y romero. Alérgenos: 1, 2, 3, 6

Spaghetti nero

17,50€

Pasta spaghetti con chipirones, ajo, tomates cherry, vino blanco, perejil, aceite de oliva y tinta de calamar.

Alérgenos: 1, 2, 4, 11

ARROCES

ARROCES CALDOSOS, MEOLOSOS, SECOS Y FIDEUÁ
MÍNIMO PARA DOS PERSONAS

EL PRECIO INDICADO ES POR COMENSAL

Máximo dos tipos de arroz por mesa a partir de seis comensales



Magret de pato, espárragos, mix de boletus y foie gras

Un arroz que roza la alta cocina. Magret dorado, boletus que huelen a bosque, foie que acaricia el paladar y espárragos con carácter. Mediterráneo, sí... pero con galones.

ARROCES

Chipirones, gambas y almejas

20,50€

Un arroz marinero con el sabor intenso de los chipirones y la jugosidad de las gambas y almejas.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

Confit de pato, ajos tiernos y foie

22,50€

Una combinación sofisticada donde la cremosidad del foie realza el sabor del pato confitado y los ajos tiernos.

Alérgenos: 6, 7, 9

Pulpo, alcachofas y ajos tiernos

20,00€

La suavidad del pulpo se funde con el sabor terroso de la alcachofa y el frescor de los ajos tiernos.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

Marisco

21,00€

Un arroz cargado de los mejores frutos del mar, con gambas, mejillones y almejas.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

Bogavante

22,50€

La estrella de los arroces marineros, con la intensidad y elegancia del bogavante.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

Zamburiñas y gambas

20,50€

Un arroz delicado y lleno de sabor, con la textura carnosa de las zamburiñas y la frescura de las gambas.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

ARROCES

Secreto ibérico y setas

22,50€

La jugosidad del secreto ibérico se mezcla con el aroma de las setas en este arroz lleno de matices.

Alérgenos: 7, 9

Magret de pato, espárragos, mix de boletus y foie gras

28,50€

Un arroz gourmet donde la untuosidad del foie se combina con el magret de pato, los espárragos y el aroma de boletus.

Alérgenos: 6, 7, 9

Genuina de la Albufera

21,00€

Paella Valenciana de la zona de La Albufera con pollo, conejo, pato, alcachofas, garrofon, bachoqueta y caracoles*.

Alérgenos: 7, 11*, 14

Paella Valenciana

17,00€

El clásico arroz valenciano con pollo, conejo, judía verde, garrofón, caracoles* y el toque inconfundible del romero.

Alérgenos: 7, 11, 14*

Del Senyoret

16,50€

Arroz con mariscos pelados, ideal para disfrutar sin ensuciarse las manos.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

Negro de sepia sucia

17,00€

Un arroz negro con tinta de sepia y tropezones de calamar, con un sabor profundo y auténtico.

Alérgenos: 2, 4, 7, 11

Cada arroz se elabora de manera tradicional y en el momento.

Se recomienda reserven con anterioridad.

Los arroces sin encargo pueden demorarse una hora, si no vienen con prisa se lo hacemos.

CARNES

Tomahawk

Imponente, jugoso, con alma de festín. Nuestro Tomahawk se sirve como merece: con verduras al fuego lento y dos salsas que no necesitan presentación.



LAMARIMANDONA *Beach*

CARNES

Solomillo de ternera a la Robespierre

26,50€

Fileteado y aderezado con mantequilla y romero, acompañado de salsa de porcini (boletus edulis) y puré de patatas.

Alérgenos: 6

Tomahawk

72€ /kg

Servido con verduras asadas y dos salsas especiales de la casa.

Alérgenos: 1, 3, 8, 9, 12

Codillo de cerdo

24,50€

Asado lentamente y acompañado de puré de patatas.

Alérgenos: 6

Costillar ibérico

21,50€

Cocinado al horno a baja temperatura durante 12 horas, con reducción de su propia salsa, acompañado de patatas y verduras.

Alérgenos: 3, 6, 8, 9, 12

Secreto ibérico a la plancha

23,50€

Servido con pico de gallo y boniato frito, una combinación perfecta de sabor y textura.

Alérgenos: 9

Fingers de pechuga empanada

13,50€

Acompañados de patatas fritas, ideal para los más pequeños o para los amantes del pollo crujiente.

Alérgenos: 1, 3, 6

PESCADOS



Corvina sobre jardín de sabores

Lomos de corvina suave y fresca, bañados en una sedosa salsa de tomates confitados, con un delicado perfume de albahaca.

Acompañan verduritas salteadas, crujientes frutos secos y un destello cítrico de ralladura de limón...

Un plato que abraza el Mediterráneo en cada bocado.

PESCADOS

Corvina con salsa de tomates confitados

18,50€

Con un toque de albahaca, verduritas mixtas, frutos secos y ralladura de limón.

Alérgenos: 1, 4, 13

Suprema de bacalao confitado

20,50€

Servida con verduras, mermelada de tomate y mariscos, creando una combinación única de sabores.

Alérgenos: 1, 2, 4, 11

Garides Saganaki

19,50€

Un plato griego de gambas y merluza en salsa de tomate con queso feta, cebolla, ajo, perejil, hierbabuena, aceitunas negras, eneldo, guindilla y pimiento rojo.

Alérgenos: 2, 4, 6

Filetes de lubina a la espalda

18,00€

Acompañados de verduras salteadas con mantequilla y especias.

Alérgenos: 1, 4, 6

Emperador a la plancha

17,00€

Servido con patatas fritas.

Alérgenos: 1, 4

ESPECIALIDADES DE MAR



Mix Neptuno

Un banquete digno de dioses. La abundancia del mar en su versión más exquisita: mariscos, moluscos, bogavante... todo dispuesto para conquistar paladares exigentes.

LAMARIMANDONA *Beach*

ESPECIALIDADES DE MAR

Zarzuela de pescados y mariscos

23,50€

Un guiso marinero tradicional con una selección de los mejores pescados y mariscos, cocinado a fuego lento para potenciar su sabor. El precio es por comensal. Se sirve solo fines de semana y bajo encargo, mínimo 2 personas.
Alérgenos: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 13

Mix de Mar

83,00€

Un festín de mariscos que incluye dos gambones, dos cigalas, dos zamburiñas, almejas, tellinas, puntillas, calamar de playa y pata de pulpo frita.
Alérgenos: 1, 2, 11

Mix Neptuno

99,00€

La versión más exclusiva, con todo el sabor del mar: dos gambones, dos cigalas, dos zamburiñas, almejas, tellinas, puntillas, calamar de playa, bogavante y pata de pulpo frita.
Alérgenos: 1, 2, 11

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 expansión de nuestro compromiso con la autenticidad y la calidad que nos distingue como un destino gastronómico único.

LAMARIMANDONA *Beach*

POSTRES



Coulant de pistacho

Cuando el corazón late verde. Un bizcocho tibio que esconde un alma líquida de pistacho, abrazado por el dulzor especiado de un helado Lotus. *Puro deseo en cucharadas.*

POSTRES

Tiramisú

6,50€

El clásico postre italiano con bizcocho empapado en café, crema de mascarpone y un toque de cacao.

Alérgenos: 1, 3, 6, 13

Lamarimandona

8,00€

Nuestra especialidad, un postre único que te sorprenderá.

Alérgenos: 1, 3, 6, 13

Tarta de queso

8,00€

Deliciosa combinación de quesos crema, semicurado y de cabra, servida con frutos rojos y helado de vainilla.

Alérgenos: 3, 6, 13. Sin gluten 🚫

Coulant de pistacho

7,50€

Bizcocho caliente con corazón fundente de pistacho, acompañado de helado de galleta Lotus.

Alérgenos: 1, 3, 6, 13

Parfait de crema de yogur

7,50€

Ligero y refrescante, con fruta de temporada y frutos secos.

Alérgenos: 6, 13. Sin gluten 🚫

Helado Dos bolas

5,00€

Pregunta los sabores disponibles a nuestro personal de sala.

Alérgenos: 6, 13

CAFETERÍA

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

CAFETERÍA

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)

TOSTADAS

Tomate natural y aceite

Alérgenos: 1, 3, 6

3,50€

Mermelada y mantequilla

Alérgenos: 1, 3, 6

3,50€

Nutella

Alérgenos: 1, 3, 5, 6, 13

4,00€

Queso crema y frutos rojos confitados

Alérgenos: 6

5,00€

Aguacate, tomate seco, nueces y semillas de sésamo

Alérgenos: 1, 3, 6, 10, 13

5,50€

Aguacate y tomate Cherry

Alérgenos: 1, 3, 6

5,50€

Jamón serrano de Teruel

Alérgenos: 1, 3 6, 9

5,50€

ALMUERZOS

Previa indicación o reserva el restaurante dispone de pan sin gluten 8,00€

Potro 8,00€

Carne de caballo a la plancha con ajos tiernos, un bocado con carácter.

Alérgenos: 1, 3, 6

Puntilloso 8,00€

Puntillas fritas crujientes con ajoaceite o mayonesa a elegir.

Alérgenos: 1, 3, 6, 11

Chivito 8,00€

El clásico bocadillo con pechuga de pollo o lomo de cerdo, bacon, huevo, queso, lechuga, tomate y mayonesa.

Alérgenos: 1, 3, 6, 9

La Marimandona 8,00€

Nuestra especialidad, un bocadillo único con el sello de la casa.

Alérgenos: 1, 3, 6, 9

Brascada 8,00€

Tierno filete de ternera con jamón serrano y cebolla caramelizada.

Alérgenos: 1, 3, 6

Mikonos 8,00€

Sabor mediterráneo con pollo marinado, crema de aguacate, crema de queso parmesano, lechuga y tomate.

Alérgenos: 1, 3, 6,

Imperia 8,00€

Deliciosa combinación de longanizas, pesto rojo de tomate seco y mozzarella de búfala.

Alérgenos: 1, 3, 5, 6, 13

El almuerzo, se sirve:
Sábado de 10:00 a 12:30
domingo y festivos: 10:00 a 12:00
Incluye: Bocadillo, bebida y café.
9,50 €

LAMARIMANDONA *Beach*

BEBIDAS

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

BEBIDAS

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

SELECCIÓN DE VINOS

ESPUMOSO		VINO TINTO	
Lambrusco Campo delle More	23,00	Proelio Crianza	19,90
Joven		12MBF	
Reggio en Emilia		D.O.C.a La Rioja	
Malbo Gentile		Tempranillo	
Valle San Jaime	19,00	Vilano Roble	19,95
Joven		4MBF	
D.O. Cava		D.O. Ribera del Duero	
Macabeo, Chardonnay		Tempranillo	
Prosecco	25,00	Trus	23,00
D.O.C.TREVISO EXTRA DRY		Roble	
		D.O. Ribera del Duero	
		Tempranillo	
Juve Camps	29,50	Punto Geodésico	37,00
Reserva		14MBF Y H	
D.O. Cava		D.O. Ribera del Duero	
Macabeu, Xarel.lo y Parellada		Tempranillo	
Moet Chandon	65,00	Venta el Puerto N12	24,00
35 meses		Crianza	
D.O. Champagne		D.O.P. Valencia	
Pinot, Noir, Meunier, Chardonay		TEMP, CAB, MERLOT, SYRAH	
Mumm	65,00	Proelio Garnacha Cepas Viejas	26,00
30 meses		12 M Tino	
30% Chardonnay, 25% Pinot		D.O. La Rioja	
Meunier, 45% Pinot Noir		Garnacha	
VINO TINTO			
Bobal de San Juan	18,00	Contino RSV	35,00
12 MH		18 MBF	
D.O. Utiel - Requena		D.O. La Rioja	
Bobal		TEMP, MAZUELO,	
		GRACIANO,GARNACHA	
Bobal, Negro, Rosado o Blanco	21,95		
Vicente Gandía			
D.O. Utiel-Requena			
Bobal			

SELECCIÓN DE VINOS

VINO TINTO		VINO BLANCO	
Pietrame Montepulciano d'Abruzzo	27,00	Tres Maris Joven D.O.P. Rueda Verdejo	19,95
Piazzo Comm. Armando D.O.C. Langhe Nebbiolo	40,00	Cuve Alegre 5MFUDRE D.O.P. RUEDA Verdejo	26,00
VINO BLANCO			
Pazo Cilleiro Lias D.O. Rías Baixas Albariño	20,95	Maruxa Godello 3Mlias D.O. Valdeorras Godello	22,00
Martin Codax Lias D.O. Rias Baixas Albariño	27,00	Quinta do Sil Lias D.O. Valdeorras Godello	29,00
Terras Gauda Lias D.O. Rias Baixas Albariño, Caiño, Loureiro	35,00	Domaine Fumees Blanche Lias D.O. Francia Sauvignon	25,00
Full Flap Lias D.O. León Albarin	20,00	Barbadillo Joven D.O. Cádiz Palomino fino	16,00
Hacienda de Arinzano Crianza D.O. Pago Chardonnay	29,95	Verdicchio dei Castelli di Jesi Joven D.O.C. Classico Velenosi Verdicchio	36,00
KIR YIANNI Joven Assyrtiko 100% Amyndeon	36,00	Dietrich Rieslin RSVA Joven D.O. Francia Riesling	22,00

GRACIAS

Gracias por venir a nuestra casa.

Esperamos que te lleves un recuerdo tan sabroso como el mar que nos rodea.

Isabela y Riccardo te damos las gracias por formar parte de esta aventura con sabor a mar. Aquí cocinamos con alma, servimos con cariño... y siempre con el mar de fondo.

