



MARINA VENTURA

r e s t a u r a n t e

Bebidas

Tinto de Rioja Crianza, **Sela de Roda**
Tinto de Ribera del Duero Crianza, **Corimbo de Roda**.
Blanco Rias Baixas Albariño, **Terras Gaudas**.
Agua, cerveza y refresco (Vino 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal)

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con salmorejo y picos.
Anchoas de Santonia con pan de cristal y tomate rallado.
Ensalada de templada de chipirones, langostinos, habitas tiernas y vinagreta de frutos secos.
Ceviche mixto de lubina salvaje y pulpo, con boniato caramelizado.

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de Bacalao de las Islas Feroe, con rusti de patatas, tomates secos italianos, ajitos y pate de olivas negras.
Parrillada de mariscos (carabinero, gambon, navaja gallega, langostino, almeja, mejillón, cigala y sepia)
Solomillo de carne Argentina, Angus certificada.

Postre

Crujiente de manzana caramelizada, con helado de vainilla y toffe

Café

Copa de Cava, Anna de Codorniu Brut Nature

Precio por comensal: 68.00€ | VA INCLUIDO

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente.
Incluye una hora de parking en el parking de plaza de las Cortes. No incluyen promociones especiales.
Para los menús de grupo es imprescindible hacer reserva previa y señalar con el 30% del total de la factura.