



LA MARMITA



MENÚS NAVIDEÑOS  
**MARMITA ANCHA**



# LA MARMITA

## **MENÚ ANCHA 1**

### **ENTRANTES:**

- Cono atún y guacamole

### **PRINCIPALES:**

- Ensaladilla de langostinos al ajillo acompañado de ali olí suave de manzanilla Los Caireles
- Las bravas de La Marmita
- Croquetas caseras
- Brioche de chicharrones , Payoyo, manteca colorá, salsa yema
- Atún rojo de almadraba semipicante

### **PRINCIPALES:**

- Calamar de potera a la plancha acompañado del guiso de sus bigotes, salsa de tinta y ali olí de albahaca.

O

- Presa ibérica de bellota acompañado de patatas risoladas, padrón y cherrys asados.

### **POSTRE:**

- Torrija tradicional

### **BEBIDA:**

- Agua, refrescos, vino blanco, vino tinto

*(Desde el instante de sentarse a la mesa hasta el momento de servir el postre)*

Precio: 42€ por persona



## LA MARMITA

### MENÚ ANCHA 2

#### APERITIVO:

- Cono atún y guacamole

#### ENTRANTES:

- Ensaladilla de langostinos al ajillo acompañado de ali olí suave de manzanilla Los Caireles
- Selección de quesos de la Sierra de Cádiz
- Lingotes de foie mi-cuit, frutos rojos y torta de Inés Rosales
- Tartar de atún rojo de almadraba marinado
- Croquetas caseras
- Raviolis de pringá de la berza

#### PRINCIPALES:

- Tarantelo a la plancha acompañado de noodles y plancton

O

- Rabo de toro glaseado acompañado de parmentier de trufa y romero

#### BEBIDA:

- Agua, refrescos, vino blanco, vino tinto  
*(Desde el instante de sentarse a la mesa hasta el momento de servir el postre)*

Precio: 45€ por persona



## LA MARMITA

### **MENÚ ANCHA 3**

#### **APERITIVO:**

- Cono atún y guacamole

#### **ENTRANTES:**

- Ensaladilla de langostinos al ajillo acompañado de ali olí suave de manzanilla Los Caireles
- Tosta de sardina, tapenade de aceitunas negras, salmorejo y queso Payoyo
- Selección de quesos de la Sierra de Cádiz
- Lingotes de foie mi-cuit, frutos rojos y torta de Inés Rosales
- Tartar de atún rojo de almadraba marinado
- Steak tartar
- Brioche de chicharrones , payoyo, manteca colorá, salsa yema

#### **PRINCIPALES :**

- Ventresca de atún rojo de almadraba a la plancha acompañado de noodles asiáticos
- O
- Solomillo ternera premium, duxelle de setas y demiglace

#### **POSTRE:**

Tarta de manzana

#### **BEBIDA:**

- Agua, refrescos, vino blanco, vino tinto  
(Desde el instante de sentarse a la mesa hasta el momento de servir el postre)

Precio: 50€ por persona



## LA MARMITA

### **MENÚ ANCHA 3** *(todo al centro a compartir)*

#### **APERITIVO:**

- Cono atún y guacamole
- Ensaladilla de langostinos al ajillo acompañado de ali olí suave de manzanilla Los Caireles
- Mejillones gallegos, aguachile de cilantro y tomate
- Las bravas de La Marmita
- Tartar de atún rojo de almadraba marinado
- Croquetas caseras
- Raviolis de pringá de la berza

#### **PRINCIPALES :**

- Parrillada de atún rojo de almadraba

#### **POSTRE:**

Tarta de manzana

#### **BEBIDA:**

- Agua, refrescos, vino blanco, vino tinto  
*(Desde el instante de sentarse a la mesa hasta el momento de servir el postre)*

Precio: 40€ por persona