



# *La Marea*

**MENÚS NAVIDAD 2023**



# MENÚ - 1

## BIENVENIDA

Copa de vino de Jerez y  
degustación de aperitivo

## APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas  
Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo  
Tosta de anchoas y boquerones en vinagre sobre mousse de piparras  
Daditos de cazón en adobo  
Croquetas de vieiras y jamón

## PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz del señorito  
Presa de cerdo ibérico a la brasa  
Lomos de gallo en salsa verde con almejas y gambas

## POSTRE

Tocino de cielo con nata

**50,00 €/PAX**

## Bebidas

Vino blanco, rosado y tinto rioja de la casa  
Cerveza, refrescos y agua mineral

Barra NO incluida

# MENÚ - 2

## BIENVENIDA

Copa de vino de Jerez y  
degustación de aperitivo

## APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas  
Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo  
Tosta de anchoas y boquerones en vinagre sobre mousse de piparras  
Zamburiña a la brasa  
Taco de camarones fritos con "pico de gallo" y salsa kimuchi

## PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz en salsa verde con almejas y gambas  
Presa de cerdo ibérico a la brasa  
Lomo de corvina a la brasa

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

**55,00 €/PAX**

### Bebidas

Vino blanco, rosado y tinto rioja de la casa  
Cerveza, refrescos y agua mineral

Barra NO incluida

# MENÚ - 3

## BIENVENIDA

Copa de vino de Jerez y  
degustación de aperitivo

## APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas

Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo

Tosta de anchoas y boquerones en vinagre sobre mousse de piparras

Zamburiña a la brasa

Taco de atún con guacamole y chipotle

## PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz con bogavante canadiense

Entrecot de retinto con patatas panaderas

Lomo de corvina a la brasa

## POSTRE

Milhojas de dulce de leche con nata y coulis de frambuesa

**60,00 €/PAX**

### Bebidas

Vino blanco, rosado y tinto rioja de la casa

Cerveza, refrescos y agua mineral

Barra NO incluida

Nuestros menús incluyen TODAS las bebidas en mesa, una vez todos los comensales hayan tomado asiento y da inicio el servicio.  
NO están incluidas las consumiciones en barra ni las copas combinadas.

Al finalizar el servicio, los comensales podrán disfrutar de un descuento en las copas combinadas.

Copa combinada	5,00€/Pax
Copa combinada reserva	7,00€/Pax

Para cualquier consulta o modificación de su reserva, hágalo a través de nuestro correo electrónico [info@lamarea.es](mailto:info@lamarea.es) indicando en el asunto el nombre, apellidos y fecha de la reserva.

Para optar a nuestros menús de Navidad, los grupos deberán ser de al menos 8 comensales

La confirmación de la reserva se efectuará una vez recibamos todos los detalles necesarios. Número total de comensales, elección del menú y, en caso que fuera necesario, intolerancias o alérgenos de alguno de los comensales. 10% IVA incluido.

En el momento de la confirmación de la reserva se abonará a modo de FIANZA un 30% del total del importe del menú.

La confirmación final del número de comensales debe ser como mínimo con 48 horas de antelación para grupos de hasta 20 comensales y de 72 horas para grupos de más de 20 comensales.

Ante el incumplimiento de este último punto se retendrá la fianza correspondiente al número de comensales cancelados.

Durante el proceso de reserva será necesario comunicar cualquier intolerancia o alergia alimentaria de los comensales. Es importante trasladar al comensal que aunque elaboramos cuidadosamente los platos sin alérgenos, la no contaminación cruzada no está garantizada, ya que, no disponemos de salas independientes para la preparación.