



LA MARMITA

MENÚ CLÁSICO *(Para compartir)*

ENTRANTES:

- Conos de atún rojo de almadraba y guacamole
- Brandada de bacalao, salsa de piquillo y crema de piparras
- Ensaladilla de langostinos al ajillo, acompañada de alioli suave de manzanilla
- Tartar de atún rojo de almadraba
- Croquetas caseras
- Brioche de chicharrones, Payoyo y salsa de yema de huevo

PRINCIPALES:

- Arroz de ortiguillas, choco y plancton, arroz meloso de marisco o
 - Risotto de setas, carrillada y trufa
- (elegir uno para todo el grupo)*

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: 40€ por persona



LA MARMITA

MENÚ MARMITA

ENTRANTES:

- Conos de atún rojo de almadraba y guacamole
- Zamburiñas al amontillado y cítricos
- Ensaladilla langostinos al ajillo, acompañada de ali oli suave de manzanilla
- Selección de quesos de la Sierra de Cádiz
- Croquetas caseras
- Raviolis de pringá de la berza con su jugo reducido

PRINCIPALES:

- Calamar de potera a la plancha, ragút de sus bigotes y aletas, salsa de tinta y alioli de albahaca
- o
- Presa ibérica de bellota a la plancha acompañada de tomates cherry y pimientos de padrón frito

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: 45€ por persona



LA MARMITA

MENÚ REGALOS DE NUESTRA TIERRA

ENTRANTES:

- Conos de atún rojo de almadraba y guacamole
- Ensaladilla de langostinos al ajillo acompañado de alioli suave de manzanilla
- Atún marinado teriyaki jengibre y miel acompañado de wakame
- Raviolis de pringa de la berza acompañado de su jugo reducido
- Atún en tomate, huevo frito y crema de ajo asada

PRINCIPALES:

- Tarantelo plancha acompañado de fideos indonesios y verduras al estilo asiático
- o
- Carrillada ibérica, parmentier de romero y jugo reducido al Oporto

POSTRE:

- Milhojas de almendras

BEBIDA:

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

Precio: 53€ por persona



LA MARMITA

MENÚ FIESTA DE NAVIDAD (TIPO CÓCTEL)

ENTRANTES:

- Conos de atún rojo de almadraba y guacamole
- Mejillones gallegos y aguachile de tomate, oloroso y cilantro
- Tosta de sardina ahumada, tapenade de aceitunas negras, salmorejo y queso Payoyo
- Zamburiñas al amontillado y cítricos
- Brocheta de caprese
- Ensaladilla langostinos al ajillo acompañado de alioli suave manzanilla
- Tartar de atún rojo de almadraba
- Croquetas caseras
- Brocheta de gambón crujiente y mayo-kimchi
- Brioche de carrillada y trufa
- Raviolis de pringa de la berza
- Rissoto de setas y carrillada

POSTRE:

- Sorbete de lima y ron
- o
- Chupito mascarpone y frutos rojos

(elegir uno para todo el grupo)

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