



# MAREMONDO

## ELEGIMOS EL MAR

**Queremos presentarte nuestra carta de temporada. Nuestra cocina cuenta con una selección de los mejores productos del mar y de la tierra. Disfruta de la experiencia en Maremondo.**

We would like to introduce you our seasonal menu. Our cuisine is made of a selection of the best products from the sea and the land. Enjoy the experience at Maremondo.



## LOS CLÁSICOS DE MAREMONDO

### **Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar**

*Fish pate with sea urchin mayonnaise*

### **Ensalada de tomate Premium de Cantabria y ventresca de bonito**

Tomato and white tuna belly salad

### **Ensaladilla Maremondo al estilo tradicional**

Potato salad with tuna

### **Salpicón de marisco de la Tierruca**

Seafood salad

### **Anchoas de Santoña 0.0 Premium 8 unidades**

*Anchovies from Santoña – Premium Series (8 pieces)*

## SI PREFERIMOS CALIENTES

### **Croquetas de jamón ibérico(8 unidades)**

Iberian ham croquettes

### **Salteado de verduritas de temporada**

*Grilled vegetables*

### **Alcachofas rellenas de gambas y setas**

Stuffed artichokes mushrooms and prawn

### **Rabas de calamar frescas de la bahía**

Deep fried calamari

### **Pulpo a la plancha con papas arrugadas, mojo picón**

Octopus with potatoes and mojo picon

### **Sopa de pescado y marisco de la Tierruca**

*Traditional seafood and fish soup*



## MARISCO

### **Almeja fina de Pedreña a la sartén o salsa verde**

*Premium clams from Pedreña in green sauce or grilled*

### **Zamburiñas a la plancha (6 Unidades)**

*Grilled scallops, 6 pieces*

### **Gambas frescas de Huelva a la plancha**

*Grilled prawns*

### **Bogavante Azul de nuestro vivero a la plancha o cocido precio kilo**

*Country lobster from our nursery baked or grilled*

### **Centollo vivo de nuestro vivero precio kilo**

*Live crab from our nursery price kilo*

## ARROCES

### **Arroz caldoso con Bogavante del País, precio por persona,**

**Vivero propio (30min.) Mínimo 2 personas**

*Country Lobster Soup Rice– (30 minutes) Min. 2 pax*

### **Arroz con almejas de Pedreña, precio por persona,**

**(25min.) Mínimo 2 personas**

*Rice with clams from Pedreña – (25 minutes) Min. 2 pax*



## DE LA LONJA

### **Tronco de merluza al cava sobre crema de cigalitas**

*Baked hake with cava and crayfish sauce*

### **Lubina salvaje a la sal, al horno o a la plancha “precio Kilo”**

*Sea bass in salt or grilled*

“PIEZA ENTERA PARA DOS PERSONAS”

### **Machote del Cantábrico a la sal, al horno o a la plancha” precio Kilo”**

*Baked machote fish in salt or grilled*

“PIEZA ENTERA PARA DOS PERSONAS”

### **Cocochas de merluza en salsa verde**

*Hake cookies in green sauce*

### **Bacalao a la Vizcaína al estilo del Chef**

*Biscay cod*

-

## DE LA TIERRUCA

### **Canelón de pollo de Corral y foie**

*Canelloni stuffed with chicken and foie*

### **Entrecot de novilla, pimientos del padrón, chip de yuca**

*Entrecote with its padron peppers, yucca chip*

### **Solomillo a la Borgoña con setas**

*Beef fillet in truffled mushroom juice*

### **Taco de cochinito confitado a baja temperatura con patatas panadera**

*Suckling pig taco confit at low temperature with potatoes*

### **Chuletón de Angus de Miguel Vergara con patatas y pimientos” precio kilo”**



## **“MOMENTOS DULCES”**

### **Torrija caramelizada con crema de toffe**

*Caramelized torrija with toffe cream*

### **Arroz con leche al estilo tradicional**

*Rice pudding traditional*

### **Tarta de queso con confitura de frutos rojos**

*House cheese cake with red fruits*

### **Tiramisú de la casa**

*House tiramisú*

### **Tarta de Milhojas de mantequilla**

*Millefeuille cake*

### **Mousse de limón y sus cítricos**

*House lemon mousse*

### **Flan de queso caramelizado**

caramelized cheese flan