



# ***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.*



### ***Selección de panes Gourmet***

## **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)*

### ***Salmorejo Cordobés***

*Cold Salmorejo*

### ***Marmita de bonito de Cantábrico***      Tuna pot

## **SI PREFERIMOS CALIENTES**

### ***Croquetas de jamón ibérico (10 unidades)***

*Iberian ham croquettes*

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

*Grilled vegetables*

### ***Milhojas de berenjena gratinadas rellenas de zamburiñas y gambas***

*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

**Percebes de Cedeira**

S/M

**Almejas finas 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*

## DE LA LONJA

**Tronco de Merluza de pincho al cava sobre crema de cigalitas**

*Baked hake with cava and crayfish sauce*

**Medallones de Rape a la plancha o en salsa Verde con almejas de Pedreña y gambas**

*Grill Monkfish or in green sauce*

**Lubina o Machote Salvaje a la sal, al horno o plancha Piezas grandes Pvp kilo (2 pax)**

*Sea bass or Baked machote fish in salt or grilled*

**Bonito del Cantábrico encebollado o plancha**

*Grilled white tuna or with onion and peppers sauce*

**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 de ternera a la Borgoña con setas***

*Beef fillet in truffled mushroom juice*

### ***Lingote de lechazo asado con patatas panadera***

*Roasted suckling lamb ingot with potatoes*

### ***Chuletón de Angus de Miguel Vergara con patatas y pimientos” (Precio kilo”)***

## **“MOMENTOS DULCES “(Acompañaló con un vino Pedro Ximénez o dulce de Invierno)**

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

*Caramelized torrija with toffe cream*

### ***Tarta de queso al horno con galletas Lotus molidas***

*House cheesecake with red fruits*

### ***Tiramisú de la casa con cacao al estilo italiano***

*House tiramisú*

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

*Millefeuille cake*

### ***Trufas de chocolate de la casa con cacao sobre base crema de toffe***

*Chocolate truffles*

### ***Flan de queso de la casa caramelizado***

*Caramelized cheese flan*