



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.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



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 y ventresca de bonito

Tomato and white tuna belly salad

Ensaladilla Maremondo al estilo tradicional

Potato salad with tuna

Salpicón de marisco de la Tierrauca

Seafood salad

Anchoas de Santoña 0.0 Premium 8 unidades

Anchovies from Santoña – Premium Series (8 pieces)

SI PREFERIMOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (10 unidades)

Iberian ham croquettes

Rabas de calamar

Deep fried calamari

Buñuelos de cochinita pibil y salsa pesto (10 unidades)

Cochinita pibil fritters with pesto sauce

Mejillones a la marinera

Mussels in white wine sauce

Pulpo a la plancha con patatas baby arrugadas, mojo picón

Grilled octopus with wrinkled baby potatoes and mojo picón sauce.



PLATOS DE CUCHARA

Garbanzos con bacalao y espinacas

Chickpeas with cod and spinach

Sopa de pescado y marisco de la Tierruca

Traditional seafood and fish soup

Verdinas con almejas

Verdina bean stew with clams

MARISCO

Almeja fina (salsa verde, marinera o sartén)

Premium clams in green sauce or grilled or Fisherman's sauce

Zamburiñas a la plancha con sofrito de fino quinta (6 Unidades) (volandeiras)

Grilled scallops, 6 pieces

Gambas frescas del Mediterráneo

Grilled prawns

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

Country lobster from our nursery baked or grilled

ARROCES

Arroz de chuleta, con patatas baby y pesto rojo pvp persona, Min. 2 pax 25min

Ribeye steak rice with baby potatoes and red pesto

Arroz con cachón en tinta, alioli de espárragos trigueros pvp persona, Mi 2 pax 25min

Cuttlefish in ink rice with wild asparagus alioli

Arroz con almejas, pvp persona, Min. 2 pax 25min

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

Arroz caldoso con Bogavante del País, pvp persona, 30 min

lobster rice



DE LA LONJA

Canelon de txangurro, cigala y esparrago blanco

Spider crab cannelloni with Norway lobster and white asparagus

Tronco de Merluza a la vasca en salsa verde, langostinos, huevo cocido y guisantes

Basque-style hake loin in green sauce with prawns, boiled egg, and peas.

Medallones de Rape rebozado, tomate Premium, tiras de pimiento verde

Battered monkfish medallions with Cantabrian tomato and green pepper strips

Lubina o Machote a la sal, al horno o plancha Piezas grandes Pvp Kilo 2 pax

Sea bass or machote in salt or grilled

Merluza asada con crema de chalota, setas shimenji y jugo de rabo

Roasted hake with shallot cream, shimeji mushrooms, and oxtail jus

Bacalao a la Vizcaína con piperrada

Biscay cod

DE LA TIERRUCA

Lasagna de rabo estofado, salsa pomodoro, bechamel y queso gratinado

"Braised oxtail lasagna with pomodoro sauce, béchamel, and gratin cheese

Entrecot al corte tagliata, puré de calabaza, pimientos confitados y chips de yuca

Entrecote with its padron peppers, yucca chip

Carrilleras ibéricas, cremoso de queso tierno y teja de parmesano

Beef fillet in truffled mushroom juice

Solomillo al foie, migas de sobao, salsa de higos y boletus

Beef tenderloin with foie gras, sobao crumbs, fig sauce, and boletus mushrooms." sobao,

Chuletón de vaca Rubia Gallega con patatas y pimientos (precio kilo)

Glleas's Steak with chips and peppes



MOMENTOS DULCES

(Acompáñalo con un vino Pedro Ximénez o Dulce de invierno)

Flan de chocolate blanco y ganache de albahaca

White chocolate flan with basil ganache.

Tarta de queso horneada

Baked cheesecake.

Torrija de pan brioche caramelizada, sopa de chocolate blanco, helado de vainilla

Caramelized brioche French toast, white chocolate soup, and vanilla ice cream.

Tarta semifría de limón, sirope cítrico con base de bizcocho de Lerma

Lemon semifreddo cake with citrus syrup and a Lerma sponge cake base.

Tirmisú, tierra de Oreo, helado de café, crema de queso mascarpone, teja de cacao

Tiramisu: Oreo soil, coffee ice cream, mascarpone cream, and cocoa tuile.

Milhojas de hojaldre de Torrelavega

Torrelavega puff pastry "Milhojas".