

marina

RESTAURANTE

POSTRES / DESSERTS

Granizado de naranja o limón (según temporada) <i>Iced orange drink or iced lemon drink (seasonal product)</i>	2,50
Horchata valenciana de chufa (según temporada) <i>Valencian horchata (tiger nut milk) (seasonal product)</i>	3,50
Sorbetes artesanos <i>Handmade sorbet</i>	4,50
Zumos variados hechos al momento <i>Freshly squeezed juice</i>	4,50
Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assortment</i>	5,50
Valencianito. Zumo de naranja, helado de vainilla y Grand Marnier <i>Valencianito. Orange juice, vanilla ice-cream and Grand Marnier</i>	5,50
Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	5,50
Tarta de queso fresco con arándanos y galleta <i>Cheesecake with cranberries sauce</i>	5,50
Crema de chocolate blanco, cookies y espuma de café <i>White chocolate cream with cookies and coffee mousse</i>	5,50
Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffee <i>Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice cream</i>	5,50
Mochis variados (2 unidades) <i>Assorted mochis (2 units)</i>	5,50
Helado de avellana oculto con crujiente de barquillo y chocolate <i>Hidden hazelnut ice-cream, crunchy wafer, and chocolate</i>	6,50
Helado frito (vainilla o chocolate) <i>Fried ice-cream (vanilla or chocolate)</i>	6,50
Torrija caramelizada de naranja, con helado de chocolate <i>Caramelized french toast with orange and chocolate ice-cream</i>	6,50
Milhojas caramelizado de crema de canela y pistacho <i>Caramelized cinnamon and pistachio cream millefeuille</i>	6,50
Un poco de queso para terminar <i>A bit of cheese to finish</i>	6,50

GINEBRAS / GIN

Larios 12 (SP)	8,50	Tanqueray (UK)	8,50
Larios Rosé (SP)	8,50	Bombay Sapphire (UK)	9,50
Bombay (UK)	8,50	Puerto de Indias (SP)	9,50
Seagram's (USA)	8,50		

PREMIUM GIN

Botanic (UK)	10,50	Gin Mare (SP)	11,50
Brockmans (UK)	10,50	G'Vine Floraison (FR)	11,50
Bulldog (UK)	10,50	Nº 3 (UK)	11,50
Citadelle (FR)	10,50	N Gin Vlc (SP)	12,50
Martin Miller (UK)	10,50	Tanqueray Ten (UK)	12,50
Nordés (SP)	10,50		

VODKA

Eristoff (RS)	8,50
Smirnoff (RS)	8,50
Beremot (ES) [Strawberry / Naranja / Lima / Café]	9,50
Belvedere (PL)	10,50
Grey Goose (FR)	10,50

VINOS DULCES / DESSERT WINES

Quinta Do Noval Fine Ruby (copa) D.O. Douro (Portugal). Crianza 36 meses en barrica. Tinta Roriz, Tinta Barroca y Touriga francesa <i>D.O. Douro (Portugal). 36 months barrel aging. Tinta Roriz, Tinta Barroca and Touriga francesa</i>	3,00
Don PX (copa) D.O. Montilla-Moriles (España). Crianza en depósito de un año. Pedro Ximénez <i>D.O. Montilla-Moriles (Spain). One year aging tank. Pedro Ximénez</i>	3,75
Oremus 3PTT (copa) D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungria). Blanco dulce. Blend <i>D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungary). Sweet white wine. Blend</i>	6,00
Oremus 5PTT (copa) D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungria). Blanco dulce. Blend <i>D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungary). Sweet white wine. Blend</i>	15,00
Château Laribotte 37cl. D.O. Sauteners Aos (Francia). Crianza tradicional. Semillon y Sauvignon Blanc <i>D.O. Sauteners Aos (France). Traditional aging. Semillon and Sauvignon Blanc</i>	25,00
Ochoa Dulce Moscatel 50 cl. D.O. Navarra (España). Sin crianza. Moscatel de grano menudo <i>D.O. Navarra (Spain). Small grain Moscatel</i>	28,00
Casta Diva La Diva 50 cl. D.O. Alicante (España). Crianza de 12 meses en barrica. Moscatel de Alejandría <i>D.O. Alicante (Spain). 12 months barrel aging. Moscatel from Alexandria</i>	50,00

RON / RUM

Brugal Añejo (Rep. Dom.)	8,50	Santa Teresa (Venezuela)	8,50
Bacardí Superior (P. Rico)	8,50	Zacapa 23 años (Vzla.)	13,50
Matusalem (Rep. Dom.)	8,50	Brugal 1888 (Rep. Dom.)	14,50

WHISKY

Cutty Sark	8,50	Cardhu	11,50
Johnnie Walker Red Label	8,50	Johnnie Walker Black Label	11,50
Chivas Regal	10,50	The Glenrothes	12,50
Jack Daniel's	10,50	The Macallan Amber	13,50

COGNAC

Hennessy (FR)	13,50
Remy Martin (FR)	13,50
Courvoisier	13,50

TEQUILA

Sauza (Silver o Extra)	8,50	Patrón Añejo	14,50
Patrón Silver	13,50	Don Julio Reposado	14,50
Don Julio Blanco	13,50		

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuates, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.