

## PARA EMPEZAR / STARTERS

Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas 5J al corte, pan de cristal y tomate rallado aliñado. (50g / 100g) <i>Iberian ham Cinco Jotas 5J with bread and grated seasoned fresh tomato</i>	11,50 / 21,50
Croquetas caseras: de setas, de jamón, de bogavante y de pollo (unidad) <i>Homemade croquettes: boletti, iberian ham, lobster and chicken croquettes (price per unit)</i>	2,50
Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera <i>Spanish potato salad, made our way daily</i>	8,50
“Esgarraet” con all-i-oli de membrillo, sobre tosta de espelta <i>Roasted red pepper and cod Valencian salad with quince all-i-oli on a spelt toast</i>	8,50
Salteado de alcachofas, “txistorra” y boniato <i>Sautéed artichokes, txistorra and sweet potato</i>	9,50
Carpaccio de presa ibérica y foie, ensalada de berros con miel y lima <i>Iberian black pork and foie gras carpaccio, watercress salad dressed with honey and lime</i>	10,50
Rosas de alcachofa con vinagreta de miel y trufa <i>Artichoke roses with truffle and honey vinaigrette</i>	10,50
Tempura de verduras y clochinas con salsa romesco <i>Fresh vegetable and Valencian mussels tempura with romesco sauce</i>	11,50
Turrón de foie al Oporto con tostas de chapata <i>Foie nougat candy with Oporto sauce and chapata toasts</i>	12,50
Quesos de aquí y allá con acompañamiento frutal <i>Assortment of cheese with fruit</i>	12,50
Steak tartare de solomillo de ternera (120 g) con helado de mostaza y airbag <i>Steak tartare (120 g) with mustard ice-cream and airbag</i>	15,50

## ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

Ensalada valenciana. Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino <i>Valencian salad. Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber</i>	9,50
Ensalada Marina Beach. Pollo asado, lechuga romana, queso parmesano, anchoas, picatostes y nuestra salsa César <i>Marina Beach salad. Roast chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovies, croutons, and our Caesar sauce</i>	10,50
Ensalada caprina. Brotes tiernos, queso de cabra, jamón de pato con vinagreta de mostaza y miel <i>Caprese salad. Green sprouts, goat cheese, duck ham with mustard and honey vinaigrette</i>	11,50
El tomate. Tomate del Perelló sobre lecho de hojas, ventresca de atún, cebolla roja y aceite de oliva picual <i>The tomato. Valencian tomato from El Perelló, green salad, tuna belly, red onions, and picual oil</i>	12,50

## UN PAR DE PASTAS / PASTA

Ravioli de bogavante con crema ligera de marisco <i>Clawed lobster ravioli with light seafood purée</i>	12,50
Tallarines al pesto de berros con gambas y almejas gallegas <i>Pesto tagliatelle with prawns and Galician clams</i>	13,50

## PESCADOS y MARISCOS / FISH and SHELLFISH

Lomo de salmón noruego asado al curry, manzana y berros <i>Braised Norwegian salmon back with curry, apple and watercress</i>	13,50
Almejas grandes gallegas, alcachofas, espárragos blancos y verdes en salsa amontillada <i>Big Galician clams Grandma's way, artichokes, white and wild asparagus, with Amontillado wine sauce</i>	14,50
Merluza fresca del Cantábrico al horno sobre pisto de tomate seco <i>Baked fresh hake from Cantabrian Sea over dried tomato ratatouille</i>	14,50
Bacalao de Islandia confitado, caldo de jamón y refrito de ajetes <i>Icelandish confit cod, ham clear soup and fried spring onions</i>	15,50
Tronco de rodaballo a la brasa y espalda de trigueros <i>Grilled turbot trunk over wild asparagus</i>	16,50
Taco de atún rojo a la brasa con miniverduras y mojo asiático <i>Grilled red tuna with baby vegetables and Asian mojo</i>	16,50
Lubina del Mediterráneo con salteado de verduras de temporada <i>Mediterranean sea bass with stir-fried seasonal vegetables</i>	17,50
Bogavante del Mediterráneo a la brasa con verduras de temporada <i>Grilled lobster from Mediterranean Sea with seasonal baby vegetables</i>	29,50

## CARNES / MEAT

Mollejas de ternera al Jospser con ajos tiernos y orejones <i>Jospser grilled calf sweetbreads with green garlic and dried apricots</i>	13,50
Muslo deshuesado de pollo de corral, coco, ajos y verduras al wok <i>Boneless chicken thighs, coconut, spring onions and wok vegetables</i>	14,50
Secreto ibérico a la parrilla, con marinada de pimentas y cítricos <i>Grilled styled pork fillet with pepper and citrus marinade</i>	14,50
Carré de cordero cocinado a baja temperatura con parmentier de boniato y su jugo <i>Lamb ribs cooked at low temperature with sweet potato parmentier and its juice</i>	16,50
Lomo alto de ternera gallega a la brasa, pimientos, trompetas y patatas fritas <i>Grilled Galician veal tenderloin, piquillo peppers, horn of plenty, and French fries</i>	18,50
Lomo alto de vaca gallega a la brasa, pimientos, trompetas y patatas fritas (mad. 35 d.) <i>Grilled Galician beef tenderloin, piquillo peppers, horn of plenty, and French fries (35 days maturing)</i>	18,50
Steak tartare de solomillo de ternera (200 g) con helado de mostaza y airbag <i>Steak tartare with mustard ice-cream and airbag</i>	18,50
Solomillo de ternera a la brasa, parmentier de patata y chalota caramelizada <i>Grilled veal sirloin, mashed potatoes, and caramelized shallots</i>	19,50

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### LOS 8 ACTOS DEL MARINA *Un paseo por nuestra gastronomía*

Tartar de atún sobre un lecho de wakame, aliño japonés y teja de alga nori <i>Tuna tartare, bed of wakame, Japanese seasoning and tile of nori alga</i>
Ceviche en leche de tigre aromatizada con fruta de la pasión, tomatitos liofilizados y granizado de agua de Valencia <i>Ceviche in aromatized tiger milk with passion fruit, freeze-dried baby tomatoes and Agua de Valencia slush</i>
Bocadito de steak tartar de vaca vieja sobre airbag y crema helada de mostaza <i>Small bite of Galician beef steak tartar over airbag and iced cream mustard</i>
Mar y montaña by Marina Beach (mollejas y gamba roja) <i>Sweetbreads and red prawns</i>
Pulpo asado a la brasa, tratado como “a feira”, sobre muselina de boniato <i>Roasted octopus, cooked as “a feira”, over muslin of sweet potato</i>
Foie a la brasa sobre gelée de rosas con arena de setas y holandesa de trufa <i>Grilled foie over rose gelée with mushroom sand and truffle Hollandaise</i>
Arròs dels Bous®, aire de cítricos y all-i-oli de almendras <i>Dels Bous® rice, citrus air and almond all-i-oli</i>
Taco de torrija caramelizada, espuma de café y helado de dulce de leche <i>Caramelized french toast, coffee foam and milk-based caramel ice cream</i>

Precio por persona	45,00
Precio con maridaje de 5 vinos	65,00
Precio con maridaje de cerveza	55,00

Agua premium Numen incluida  
Este menú se servirá a mesa completa, de lunes a jueves

<i>Precio per person</i>	45,00
<i>Price with 5 wine-pairing</i>	65,00
<i>Price with beer-pairing</i>	55,00

*Premium spring water Numen included  
Only for full tables, from Monday to Thursday.*



## ENTRANTES DIRECTOS DEL MAR / STRAIGHT FROM THE SEA STARTERS

Anchoa “00” D.O. Santoña sobre base de tomate rallado – unidad <i>Anchovies 00 Lolín on freshly grated tomato (price per unit)</i>	2,50
Clochinas valencianas al vapor de laurel (producto de temporada) <i>Bay steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	9,50
Anillas de calamar fritas a la andaluza, mahonesa de soja y lima <i>Fried calamari with lime and soya mayonnaise</i>	10,50
Nuestro ceviche de corvina del Mediterráneo con aliño de maracuyá y granizado de naranjas valencianas <i>Our Mediterranean sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush</i>	10,50
Tartar de langostino y aguacate al estilo limeño <i>Langoustine tartar with Lima style avocado</i>	11,50
Calamar de playa a la brasa <i>Grilled calamari</i>	12,50
Pulpo sobre patata y crema de boniato asado <i>Octopus over potatoes and roasted sweet potatoes purée</i>	12,50
Huevos rotos a nuestra manera con cigalitas, langostinos y puerros <i>Scrambled eggs made our way with baby langoustines, prawns, and leeks</i>	12,50
Sepionet del día a la plancha, con aceite de ajo/perejil <i>Grilled Valencian cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	12,50
Tellinas de las playas valencianas a la plancha (producto de temporada) <i>Grilled Valencian shellfish (seasonal product)</i>	12,50
Ortiguillas de Cádiz rebozadas, mahonesa de soja y lima <i>Coat in batter snakelocks anemone from Cadiz with lime and soya mayonnaise</i>	12,50
Tartar de salmón y aguacate con mayonesa de soja y mostaza <i>Salmon and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise</i>	12,50
Tartar de atún con algas wakame y mayonesa de soja y mostaza <i>Tuna fish tartare with wakame seaweed and soya and mustard mayonnaise</i>	12,50

## ARROCES SECOS y FIDEUÀ / RICE and VERMICELLI

Paella de verduras <i>Vegetable paella</i>	14,50
Paella de chipirones y ajos tiernos <i>Baby cuttlefish and scallions paella</i>	14,50
Paella valenciana. Pollo de corral, conejo, alcachofas, judías verdes, garrofó y caracoles <i>Valencian Paella. Freerange chicken, rabbit, artichokes, green beans, butter beans, and snails</i>	15,50
Paella de pato, setas y alcachofas <i>Duck, mushrooms and artichokes paella</i>	15,50
Fideuà de pescado y marisco <i>Vermicelli with fish and seafood</i>	15,50
Fideuà de boletus y foie <i>Vermicelli with boletti and foie</i>	16,50
Arroz negro <i>Black rice</i>	16,50
Arròs del senyoret <i>Senyoret rice with fish and peeled seafood</i>	16,50
Arròs dels Bous® Arroz de pescado con salmonetes, rape y sepia <i>Dels Bous® rice. Fish rice with red mullet, monkfish, and cuttlefish</i>	16,50
Arroz de bogavante <i>Clawed lobster rice</i>	19,50

## ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE

Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Freerange chicken and vegetables creamy rice</i>	14,50
Arroz meloso de verduras <i>Vegetable creamy rice</i>	14,50
Arròs amb fesols i naps (con judías blancas y nabos) <i>Creamy rice with haricot beans and turnip</i>	14,50
Arroz meloso de pato con setas y alcachofas <i>Duck, mushrooms, and artichokes creamy rice</i>	15,50
Arroz meloso de marisco <i>Seafood creamy rice</i>	16,50
Arròs melòs dels Bous® Arroz meloso de pescado con salmonetes, rape y sepia <i>Dels Bous® creamy rice. Fish creamy rice with red mullet, monkfish, and cuttlefish</i>	16,50
Arroz meloso de bogavante <i>Clawed lobster creamy rice</i>	19,50

Servicio de pan y cubierto por persona <i>Bread and cutlery service (price per person)</i>	1,80
---	------

## MENÚ DEL DÍA / DAILY MENU

19,50

### PRIMEROS / STARTERS

Tartar del día <i>Our daily tartar</i>
El tomate. Tomate del Perelló, ventresca de atún, cebolla roja y ensalada verde <i>The tomato. Tomato from El Perelló, tuna belly, red onion, and green salad</i>
Ensalada de la huerta <i>Valencian salad</i>
Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera <i>Spanish potato salad, made our way daily</i>
Anillas de calamar fritas a la andaluza, mahonesa de soja y lima <i>Fried squid rings with lime and soya mayonnaise</i>
Clochinas valencianas al vapor de laurel (producto de temporada) <i>Bay steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>
Salteado de alcachofas, sepia y boniato <i>Sautéed artichokes, cuttlefish and sweet potato</i>
8 California rolls (de atún, salmón y mango) <i>8 California rolls (tuna fish, salmon, and mango)</i>

### SEGUNDOS / MAIN DISH

Arroz meloso del día <i>Creamy rice of the day</i>
Merluza fresca del Cantábrico al horno sobre pisto de tomate seco <i>Baked fresh hake from Cantabrian Sea over dried tomato ratatouille</i>
Lomo de salmón noruego asado al curry, manzana y berros <i>Grilled Norwegian salmon back with curry, apple and watercress</i>
Secreto ibérico a la parrilla, adobo de pimientos y cítricos <i>Grilled styled pork fillet with pepper and citrus marinade</i>
Muslo deshuesado de pollo de corral, coco, ajos y verduras al wok <i>Boneless chicken thighs, coconut, spring onions and wok vegetables</i>
Noodles yakesoba de carne y verdura <i>Meat and vegetable yakesoba noodles</i>

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE del día o CAFÉ  
(Bebida no incluida) (Menú disponible de lunes a jueves al mediodía, excepto festivos y días especiales)

STARTER + MAIN DISH + DAILY SPECIAL DESSERT or COFFEE  
(Drinks not included) (Menu available from Monday to Thursday at lunchtime, except on holidays and special days)

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, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

