

## PARA EMPEZAR / STARTERS

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

## ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

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

## UN PAR DE PASTAS / PASTA

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

## PESCADOS y MARISCOS / FISH and SHELLFISH

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

## CARNES / MEAT

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

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

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

## ARROCES SECOS y FIDEUÀ / RICE and VERMICELLI

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

## ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE

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

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

## MENU 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 sulfitos.

