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
Iberian ham Cinco Jotas 5J with bread and grated seasoned fresh tomato

Croquetas caseras: de setas, de jamón, de bogavante y de pollo (unidad) 2,50
Homemade croquettes: boleti, Iberian ham, lobster and chicken croquettes (price per unit)

Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera 8,50
Spanish potato salad, made our way daily

"Esgarraet" con all-i-oli de membrillo, sobre tosta de espelta 8,50
Roasted red pepper and cod Valencian salad with quince all-i-oli on a spelt toast

Salteado de alcachofas, sepia y boniato (producto de temporada) 9,50
Sautéed artichokes, cuttlefish and sweet potato (seasonal product)

Rosas de alcachofa con vinagreta de miel y trufa (producto de temporada) 10,50
Artichoke roses with truffle and honey vinaigrette (seasonal product)

Carpaccio de setas, foie y jugo de trufa 11,50
Mushrooms and foie gras carpaccio, with truffle juice

Tempura de verduras y clóchinas con salsa romesco 11,50
Fresh vegetable and Valencian mussels tempura with romesco sauce

Turrón de foie al Oporto con tostas de chapata 12,50
Foie nougat candy with Oporto sauce and chapata toasts

Quesos de aquí y allá con acompañamiento frutal 12,50
Assortment of cheese with fruit

Steak tartare de solomillo de ternera (120 g) con helado de mostaza 15,50
Steak tartare (120 g) with mustard ice-cream

ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

Ensalada valenciana. Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino 9,50
Valencian salad. *Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber*

Ensalada Marina Beach. Pollo asado, lechuga romana, queso parmesano, anchoas, picatostes y nuestra salsa César 10,50
Marina Beach salad. *Roast chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovies, croutons, and our Caesar sauce*

Ensalada caprina. Brotes tiernos, queso de cabra, jamón de pato con vinagreta de mostaza y miel 11,50
Caprese salad. *Green sprouts, goat cheese, duck ham with mustard and honey vinaigrette*

El tomate. Tomate del Perelló sobre lecho de hojas, ventresca de atún, cebolla roja y aceite de oliva picual 12,50
The tomato. *Valencian tomato from El Perelló, green salad, tuna belly, red onions, and picual oil*

UN PAR DE PASTAS / PASTA

Ravioli de bogavante con crema ligera de marisco 12,50
Clawed lobster ravioli with light seafood purée

Tallarines al pesto de berros con gambas y almejas gallegas 13,50
Pesto tagliatelle with prawns and Galician clams

PESCADOS y MARISCOS / FISH and SHELLFISH

Lomo de salmón noruego asado al curry, manzana y berros 13,50
Braised Norwegian salmon back with curry, apple and watercress

Almejas grandes gallegas, alcachofas, espárragos blancos y verdes en salsa amontillada 14,50
Big Galician clams Grandma's way, artichockes, white and wild asparagus, with Amontillado wine sauce

Merluza fresca del Cantábrico al horno sobre pisto y gel de codium 14,50
Baked fresh hake from Cantabrian Sea over ratatouille and codium gel

Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes 15,50
Low temperature confited Icelandish cod, ham clear soup and fried spring onions

Tronco de rodaballo a la brasa y espalda de trigueros 16,50
Grilled turbot trunk over wild asparagus

Taco de atún rojo a la brasa con verduras y mojo asiático 16,50
Grilled red tuna with vegetables and Asian mojo

Lubina del Mediterráneo con salteado de verduritas de temporada y tapenade 17,50
Mediterranean sea bass with stir-fried seasonal vegetables and tapenade

Bogavante fresco del Mediterráneo a la brasa con verduritas de temporada 29,50
Grilled fresh lobster from Mediterranean Sea with seasonal baby vegetables

CARNES / MEAT

Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok 13,50
Free-range chicken thigh with thai sause and wok-sautéed vegetables

Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez 14,50
Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice

Costilla ibérica laqueada al estilo cantonés 15,50
"Canton style" lacquered Iberian ribs

Mar y montaña. Mollejas y gamba roja a la brasa sobre parmentier de patata y su jugo 16,50
Grilled calf sweetbreads and red prawn over potato parmentier and its juice

Lomo de ternera gallega a la brasa, pimientos y patatas fritas 18,50
Grilled Galician veal tenderloin, piquillo peppers, and French fries

Lomo de vaca gallega a la brasa, pimientos y patatas fritas (mad. 35 d.) 18,50
Grilled Galician beef tenderloin, piquillo peppers, and French fries (35 days maturing)

Steak tartare de solomillo de ternera (200 g) con helado de mostaza 18,50
Steak tartare with mustard ice-cream

Solomillo de ternera a la brasa, parmentier de patata y chalota caramelizada 19,50
Grilled veal sirloin, mashed potatoes, and caramelized shallots

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
Tuna tartare, bed of wakame, Japanese seasoning and tile of nori alga

Ceviche en leche de tigre aromatizada con fruta de la pasión, tomatitos liofilizados y granizado de agua de Valencia
Ceviche in aromatized tiger milk with passion fruit, freeze-dried baby tomatoes and Agua de Valencia slush

Bocadito de steak tartar de vaca vieja sobre airbag y crema helada de mostaza
Small bite of Galician beef steak tartar over airbag and iced cream mustard

Mar y montaña by Marina Beach (mollejas y gamba roja)
Sweetbreads and red prawns

Pulpo asado a la brasa, tratado como "a feira", sobre muselina de boniato
Roasted octopus, cooked as "a feira", over muslin of sweet potato

Foie a la brasa sobre gelée de rosas con arena de setas y holandesa de trufa
Grilled foie over rose gelée with mushroom sand and truffle Hollandaise

Arròs dels Bous®, aire de cítricos y all-i-oli de almendras
Dels Bous® rice, citrus air and almond all-i-oli

Taco de torrija caramelizada, espuma de café y helado de dulce de leche
Caramelized french toast, coffee foam and milk-based caramel ice cream

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

Precio per person 45,00
Price with 5 wine-pairing 65,00
Price with beer-pairing 55,00

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

marina BEACH CLUB VALENCIA

marina RESTAURANTE

ENTRANTES DIRECTOS DEL MAR / STRAIGHT FROM THE SEA STARTERS

Anchoas 000 López del Cantábrico sobre base de tomate rallado – unidad 2,95
Anchovies 000 Lopez from Cantabrian Sea on freshly grated tomato (price per unit)

Clochinas valencianas, o mejillones, al vapor de laurel (según temporada) 9,50
Bay steamed Valencian mussels (seasonal product)

Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel 9,50
Cod puffs over honey capuccina

Nuestro ceviche de corvina del Mediterráneo con aliño de maracuyá y granizado de naranjas valencianas 10,50
Our Mediterranean sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush

Anillas de calamar fritas a la andaluza, mahonesa de soja y lima 11,50
Fried calamari with lime and soya mayonnaise

Tartar de langostino y aguacate al estilo limeño 11,50
Langoustine tartar with Lima style avocado

Pulpo sobre patata y crema de boniato asado 12,50
Octopus over potatoes and roasted sweet potatoes purée

Huevos rotos a nuestra manera con cigalitas, langostinos y puerros 12,50
Scrambled eggs made our way with baby langoustines, prawns, and leeks

Puntillas a la andaluza con all-i-oli de membrillo 12,50
"Andalusian style" baby squids with quince alioli (garlic mayonnaise)

Sepionet del día a la plancha, con aceite de ajo/perejil 12,50
Grilled Valencian cuttlefish with garlic and parsley-infused oil

Tellinas de las playas valencianas a la plancha (producto de temporada) 12,50
Grilled Valencian shellfish (seasonal product)

Tartar de salmón y aguacate con mayonesa de soja y mostaza 12,50
Salmon and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise

Tartar de atún con algas wakame y mayonesa de soja y mostaza 12,50
Tuna fish tartare with wakame seaweed and soya and mustard mayonnaise

Calamar de anzuelo con riego de arbequina 16,50
Line-caught calamari with arbequina olive oil

ARROCES SECOS y FIDEUÀ / PAELLA and VERMICELLI

Paella de verduras 14,50
Vegetable paella

Paella de chipirones y ajos tiernos 14,50
Baby cuttlefish and scallions paella

Paella valenciana*. Pollo de corral, conejo, alcachofas, judías verdes, garrofó y caracoles 15,50
Valencian Paella. Freerange chicken, rabbit, artichokes, green beans, butter beans, and snails
** (Por encargo, consultar disponibilidad / Made to order, ask for availability)*

Paella de pato, setas y alcachofas 15,50
Duck, mushrooms and artichokes paella

Fideuà de pescado y marisco 15,50
Vermicelli with fish and seafood

Fideuà de boletus y foie 16,50
Vermicelli with boleti and foie

Arroz negro 16,50
Black rice paella

Arròs del senyoret 16,50
Senyoret paella with fish and peeled seafood

Arròs dels Bous® Arroz de pescado con salmonetes, rape y sepia 16,50
Dels Bous® paella. Fish rice with red mullet, monkfish, and cuttlefish

Arroz de bogavante 19,50
Clawed lobster paella

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE

Arroz meloso de pollo campero y verduras 14,50
Freerange chicken and vegetables creamy rice

Arroz meloso de verduras 14,50
Vegetable creamy rice

Arroz meloso de pato con setas y alcachofas 15,50
Duck, mushrooms, and artichokes creamy rice

Arroz meloso de marisco 16,50
Seafood creamy rice

Arròs melòs dels Bous® Arroz meloso de pescado con salmonetes, rape y sepia 16,50
Dels Bous® creamy rice. Fish creamy rice with red mullet, monkfish, and cuttlefish

Arroz meloso de bogavante 19,50
Clawed lobster creamy rice

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, 45 min. Resto de arroces y fideuás, 35 min.
MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices but Valencian paella, 35 min.
No se hacen paellas para 1 persona, mínimo 2 raciones. Máximo 2 tipos de arroz por mesa Precio por comensal.
Rice dishes are for at least 2 people. No more than 2 diferent rice dishes in each table. Price per person.

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

MENU del DÍA / DAILY MENU 19,50

PRIMEROS / STARTERS
- Anillas de calamar fritas a la andaluza, mahonesa de soja y lima
  Fried squid rings with lime and soya mayonnaise
- Clochinas valencianas, o mejillones, al vapor de laurel (según temporada)
  Bay steamed Valencian mussels (seasonal product)
- Ensalada de la huerta
  Valencian salad
- Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera
  Spanish potato salad, made our way daily
- El tomate. Tomate del Perelló, ventresca de atún y cebolla roja
  The tomato. Tomato from El Perelló, tuna belly, and red onion
- Salteado de alcachofas, sepia y boniato
  Sautéed artichokes, cuttlefish and sweet potato
- Tartar del día
  Our daily tartar
- Uromaki de salmón o atún tobiko (8 piezas)
  Salmon or tobiko tuna uromaki (8 pieces)

SEGUNDOS / MAIN DISH
- Arroz meloso del día
  Creamy rice of the day
- Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes
  Low temperature confited Icelandish cod, ham clear soup and fried spring onionss
- Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok
  Free-range chicken thigh with thai sause and wok-sautéed vegetables
- Merluza fresca del Cantábrico al horno sobre pisto y gel de codium
  Baked fresh hake from Cantabrian Sea over ratatouille and codium gel
- Noodles yakesoba de carne y verdura
  Meat and vegetable yakesoba noodles
- Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez
  Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice

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