Mariela's

Ibéricos y Quesos

Ensaladas

ASE

ENSALADILLA MARIELA'S

BURRATA FRESCA CON PESTO DE ALBAHACA

TOMATE DE HUERTA Y BONITO CONFITADO EN ARBEQUINA

ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE

CÉSAR DE POLLO DE CORRAL, CROUTONS Y PARMESANO DE 24 MESES

22€

Entrantes

 CHISTORRA DE NAVARRA A LA BRASA
 16€

 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DE PURA BELLOTA
 18€

 CROQUETAS DE CARABINEROS DE HUELVA
 20€

 CEVICHE DE CORVINA SALVAJE AL ROCOTO
 24€

 ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
 30€

 TIRADITO NIKKEI DE LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
 26€

 RABAS DE CALAMAR DEL CANTÁBRICO
 24€

 HUEVOS ROTOS MARIELÁ S (CON JAMÓN DE BELLOTA Y TRUFA)
 24€

 ROLLITOS CRUJIENTES DE GAMBAS Y VERDURAS DE TEMPORADA
 18€

 RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO
 25€

 LANGOSTINOS DE ROCA CRUJIENTES CON SALSA ACEVICHADA
 24€

Pan y Aperitivo 3,90€

Guisos

FABADA ASTURIANA CON COMPANGO DE CASERÍO	27€
VERDINAS A FUEGO LENTO CON BOGAVANTE	34€
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA	24€
PATATAS CON PIXIN	27€
CALLOS, PATAS Y MORROS	26€
ALCACHOFA GUISADA CON GAMBA Y ALMEJA	30€

Arroces y Pastas

RAVIOLIS DE PERDIZ CAMPERA Y TRUFA NEGRA	_26€
LASAÑA DE ALCACHOFAS Y GRATÉN DE PARMESANO VIEJO	_28€
ARROZ AL MOMENTO DE BOGAVANTE (2 PAX)	_35€ p.p
ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES DE COSTA Y BERBERECHOS DE LA RÍA (2 PAX)	_35€ p.p
ARROZ CON FAISÁN Y TRUFA NEGRA (2 PAX)	_35€ p.p
PASTA CON CORAZÓN DE ALCACHOFAS, ALMEJAS Y SALSA VERDE	_27€

Pescados

PULPO MARINADO A LA BRASA	32€
LOMO DE ATÚN ROJO BRASEADO	32€
MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA	32€
TARTAR DE ATÚN Y SU GUACAMOLE	30€
SUPREMA DE BACALAO CON BILBAÍNA DE AJETES Y GUINDILLA	32€

Carnes a la brasa

CHULETÓN DE VACA VIEJA (1 KG.)	98€
ENTRECOTTE DE LOMO DE CEBÓN DE ANGUS	35€
SOLOMILLO DE VACA NACIONAL	34€
HAMBURGUESA DE BUEY EN PAN BRIOCHE	24€
SECRETO IBÉRICO DE PURA BELLOTA	30€
PICANTÓN DE CAMPO A LA BRASA	26€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO CON TRUFA NEGRA	28€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO	30€

Pan y Aperitivo 3,90€

*IVA incluido – VAT included. Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, en cumplimento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.