

# MAREA

## IBIZA CLUB

### APERITIVO

*Warm-Up*

Pan con Anchoítas & Mantequilla  
*Bread with Anchovies & Butter*

### ENTRANTES

*Appetizers*

(para compartir/to share)

Tiradito de Pescado

*Fresh Fish Tiradito*

€32

Jamón Ibérico con Pan & Tomate Rallado

*Iberian Ham with Bread & Grated Tomato*

€32

Carpaccio de Pulpo

*Octopus Carpaccio*

€26

Tartar de Pescado con Pistachos & Yema de Huevo

*Fresh Fish Tartar with Pistachio & Egg Yolk*

€28

Ceviche de Pescado

*Fresh Fish Ceviche*

€26

Vieiras Marinadas con Cous Cous de Tomate

*Tomato Cous Cous Marinated Scallops*

€26

Chipirones a la Plancha

*Grilled Cuttlefish*

€26

Langostinos con Oliva & Ájo

*Olive & Garlic Shrimps*

€28

Cogollos con aderezo de Anchoítas

*Green Salad with Anchovy Dressing*

€18

Peras Escabechadas con Gorgonzola & Almendras Garrapiñadas

*Marinated Pears with Gorgonzola Chesse & Caramelised Almonds*

€18

### PRINCIPALES

*Main Course*

Arroz Cremoso con Pulpo & Pimentón Ahumado

*Creamy Rice with Octopus & Paprika*

€28

Arroz Cremoso con Azafrán, Yema de Huevo & Gorgonzola

*Creamy Rice with Saffron, Egg Yolk & Gorgonzola Cheese*

€28

Arroz Cremoso con Langostinos

*Creamy Rice with Shrimp*

€28

Pesca del día con Patata Cremosa & Sofrito de Tomate

*Fresh Fish with Creamy Potatoe & Tomato Sofrito*

€32

Lomo alto con Patata Cremosa & Sofrito de Tomate

*Rib Eye with Creamy Potatoe & Tomato Sofrito*

€38

### POSTRES

*Desserts*

Crème Brûlée

€10

Piña al Vino Blanco con Helado

*White Wine Marinated Pineapples with Ice Cream*

€10

