

MarAdentro Menú de Verano

Panadería / Breads

- . **Cesto de panadería mixta, mantequilla Roquefort y paté del Chef** 2,75
Mixed breads basket, Roquefort butter with homemade salmon pate
- . **Baguette, untura de oliva y picadura de ajo y olivas al eneldo** 2,50
Baguette with olive oil spread, garlic sticks and olives spiced with dill

Entrada especial del Chef / Chef s Appetizer

- . **Coral de parmesano con relleno a elegir:** 7,25
pollo o salmón y anchoas y revuelto de brotes verdes y almendras
Parmesan coral salad basket with choice of:
chicken or salmon with almonds

Misceláneas y entrantes / Appetizers

- . **Tartar Azul perfumado con elixir de trufas blancas** 7,25
Tuna tartar with white truffle sauce
- . **Tiradito de pescado del día, aceite de perejil, maíz y brunoise de ciruelas** 7,00
White fish tiradito with parsley oil, corn and cherry brunoise
- . **Carpaccio de pulpo al olivo, albahaca, pistachos y tartufo oscuro** 7,25
Octopus carpaccio with olive oil, basil, pistachios and dark truffle
- . **Carpaccio de res al olivo, parmesano, rúcula y alcaparras con perfume de trufas negras** 7,75
Beef carpaccio with olive oil, parmesan, arugula, capers and dark truffle

Sopas / Cremas /

- . **Crema MarAdentro de cangrejos y maíz tierno** 6,50
MarAdentro cream with shrimp and soft corn
- . **Crema de calabaza y parmesano** 3,85
Cream of pumpkin with parmesan

Ensaladas / Salads

- . **Ensalada verde con quesos varios y frutos secos** 4,50
Green salad with artisanal cheeses and dry fruit
- . **Vegetales de la huerta al hierro** 3,25
Grilled selection of Garden vegetables

MarAdentro / Seafood specialities

- . **Filet de pescado blanco grillé y velouté de mariscos, almejas y mejillones** 11,45
White grilled fish filet and seafood veloute with shrimp, clams & mussels
- . **Filet de pescado azul grillé en costra de frutos secos y sal rosada** 11,75
Blue grilled fish filet with a crust of dry fruits and pink salt
- . **Pulpo tropical confitado** 10,50
Tropical octopus confit
- . **Camarones jugosos a la gallega** 13,00
Spanish style shrimp
- . **Camarones MarAdentro en salsa de ostras y jengibre** 13,65
MarAdentro shrimp in oyster and ginger sauce
- . **Trozos de langosta grillé sobre risotto de soja** 14,50
Grilled lobster tail over soy risotto
- . **Langosta Especial de verano** 25,00
Special Summer's Lobster
- . **Anillas enchiladas de langosta caribena perfumadas con hierbas provenzales y anís francés** 25,00
Caribbean Lobster rings in tomato sauce perfumed with provenzal herbs and french anise
- . **Gran Concha de mariscos insulares** 30,00
(langosta, camarones, pulpo, pescado blanco, pescado azul, almejas y mejillones)
Great islander seafood shell / (Lobster, shrimps, octopus, white fish, blue fish, cunts and mussels)

Cortes de carne / Meat specialities

. Solomillo de ternera a las tres salsas y papel de maíz	13,25
Tenderloin with three sauces (<i>salsa oscura de ciruelas, salsa blanca de funghy porcini y salsa mostaza dijón</i>) (dark cherry sauces white porcini mushroom cream sauce and dijon)	
. Caldereta de cordero en su jugo y chocolate amargo	12,00
Stuffed lamb in chocolate sauce	
. Carret de cerdo al hierro y vinagreta de frutas y pasas	9,85
Grilled pork loin in vinaigrette sauce with raisins	
. Galantina de pollo rellena con queso de cabra, serrano y frutos secos sobre compota de ciruelas	9,85
Chicken Tournedeau with goat cheese, serrano and dried fruit composte	
Grillada MarAdentro de carnes	27,00
(Dados de filete de res, Pechuga de pollo rellena de serrano y queso, Lomo de cerdo a la brasa, chorizos y jamones ibéricos) MarAdentro Grilled mix of meats (beef thread cubes, chicken breast filled with Serrano ham and cheese, grilled pork loin, sausage and iberian hams)	

Brochetas del grill / Grilled brochettes

(salsas a elegir: chimichurri y barbacoa)	9,50
Choice of sauces: chimichurri or barbecue sauce	
. Campesina de cerdo albardadas con bacon, piña y vegetales	
Pork wrapped in bacon with pineapple and vegetables	
. Habanera de pollo mechada con parmesano, vegetales y frutas	
Havana style chicken with parmesan, vegetables and dried fruit	
Sudamericana de punta de filete y vegetales	
South American style beef and vegetables	

Guarniciones / Side Dishes

Arroz blanco	2,50
White rice	
Puré de viandas de cosecha	
Puree of seasonal vegetables	
Mixto de vegetales de temporada	
Mixed seasonal vegetables	

Postres / Desserts

Helados artesanales	2,75
Artisanal selection of ice creams	
Semifrío del día	2,50
Semi fredó	
Tortas varias	3,25
Selection of tarts	
Postres caseros de tradición	2,65
Traditional selection of Cuban desserts	
Alfajore tradicional sobre tierra de pistachos, altea y cristales de granadina	3,25
Traditional “dulce de leche” with coconut over bed of pistachios , and grenadine crystals	