

MARITIM



Tapas para compartir

Gazpacho andaluz con virutas de jamón

Mini de pan de coca con tomate y jamón ibérico

Croquetas de queso gorgonzola y nueces

Hummus con papadum crujiente y especias libanesas

Ensalada de cinco lechugas con dados de queso brie crujientes

Gambita blanca frita a la andaluza

Brocheta de secreto ibérico a la brasa con aceite de romero

Arroz a banda con caldo de cigalas de la costa

Dados de atún a la brasa, con verdura en escabeche

Panecillo



Crema catalana con carquiñoli



Agua Mineral

Bodega: Arienzo Crianza de Marqués de Riscal /

Xic Blanc d' Agustí Torelló Mata

MARITIM

RESTAURANT

Menús para grupos

REM



Entrantes para compartir

Ajoblanco con almendras tostadas y aceite virgen

Mini de pan de coca con tomate y jamón ibérico

Huevos fritos con chipirones y mayonesa de miso

Sandwich de foie con confitura de violetas

Tartar de dorada a la pimienta rosa y toque de mayonesa de wasabi

Ensalada de quinoa con salmón semi-marinado y escabeche de verduras

Panecillo



Arroz a banda con caldo de cigalas de la costa

O

Dados de ternera confitada con hummus, sésamo y espaguetis de calabacín

O

Lomo de salmón a la leña con guarnición de patatas al horno y pack choi



Bombones crujientes de chocolate con un toque a menta



Agua Mineral

Bodega: Arienzo Crianza de Marqués Riscal /

Xic Blanc d' Agustí Torelló Mata

Café



Arroz máximo 60 pax plato principal

MARITIM

RESTAURANT

Menús para grupos

ORSA



Entrantes para compartir

Gaspacho de remolacha con tomate y dados de boquerón

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota

Calamares y pimientos de padrón con especias japonesas (Shichimi)

Bombones de foie con manzana y mermelada de tomate

Atún en tempura con mayonesa de wasabi

Corte de pasta Wonton con ensaladilla rusa

Panecillo



Fideuá con gambas y almejas del mar

o

Corvina a la brasa sobre lecho de espinacas acompañada con tartar de tomate y aguacate

o

Secreto ibérico a la brasa con dados de calabaza y pimientos al horno



Tiramisú artesano



Agua Mineral

Bodega: Arienzo Crianza Marqués de Riscal /

Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata.

Café

BABORD



Copa de guisantes con nube de parmesano suave

Mini de pan de coca con tomate y jamón ibérico

Brocheta de langostinos kataifi con salsa romesco

Ensalada de tomate de temporada con ventresca y cebolleta

Bombones de salmón con queso cremoso y caviar de trucha

Tostada con lomo de sardina ahumada, tomate, aceitunas y rúcula

Brocheta de solomillo de buey con salsa Café Paris

Panecillo



Arroz negro con sepia

o

Tournedo de pato con foie y patatas enmascaradas

o

Merluza a la leña con patatas al horno y verduras a la brasa



Trufas artesanas con crema de naranja



Agua Mineral

Bodega: Protos / Martín Códax

Café



Arroz máximo 60 pax plato principal

MARITIM

RESTAURANT

Menús para grupos

ESCOTA



Para compartir

Yogur de foie con fruta de la pasión y nueces de macadamia

Mini de pan de coca con tomate y jamón ibérico

Sandwich de foie con confitura de violetas

Mini roll de ensalada de César, con manzana y vinagreta

Cucharita de Steak tartar

Ensalada de espinacas con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos

Tataki de atún con guacamole y crema de yogur con lima

Panecillo



Paella a la Barca de Pescado y Marisco

o

Lingote meloso de cordero, parmentier de trufa y pistachos

o

Dorada a la leña con tartar de tomate



Pastel de chocolate blanco con canela



Agua Mineral

Bodega: Protos / Martín Códax

Café

BOTAVARA



Para compartir

Capuccino de buey de mar con espuma de patata

Jamón ibérico de bellota

Tosta de tartar de atún con caviar de trucha

Ravioli crujiente de gamba con mayonesa de wasabi

Miniburger con yema de queso Tou del Til.lers y aceite de trufa

Gambas y cigalas salteadas con ajo

Ensalada de espinacas con jamón y daditos de foie

Panecillo



Paella marinera con bogavante

o

Entrecot “dry-aged” de ternera con cama de patatas y verduras a la brasa

o

Rape de costa a la leña con pack Choi y aceite de romero



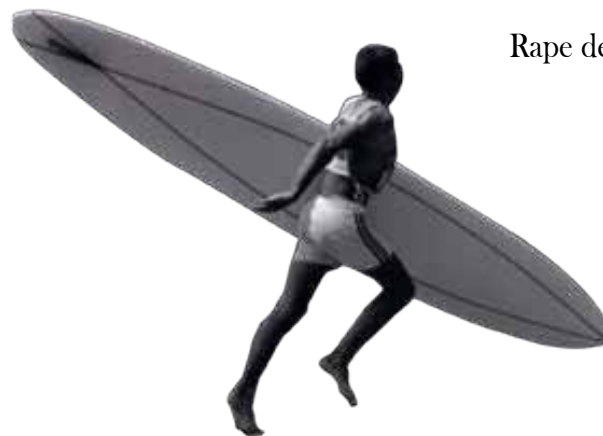
Lingote de chocolate



Agua Mineral

Bodega: Protos / Martín Códax

Café



Arroz máximo 60 pax plato principal

MARITIM

RESTAURANT

Menús para grupos

VERD



Ensalada verde del huerto con espárragos
Verduras al carbón con aceite de oliva
Panecillo



Arroz DO "Calasparra" con verduras



Carpaccio de piña con crema catalana



Agua Mineral

Bodega: Arienzo Crianza Marqués de Riscal /
Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata
Café

HALAL



Para compartir

Almejas a la marinera

Ensalada de tomate de temporada con ventresca y cebolla tierna

Panecillo



Entrecot halal a la brasa con patatas

o

Arroz con verduras DO 'Calasparra'



Tiramisú artesano



Agua Mineral o refresco

Café



Arroz máximo 60 pax plato principal