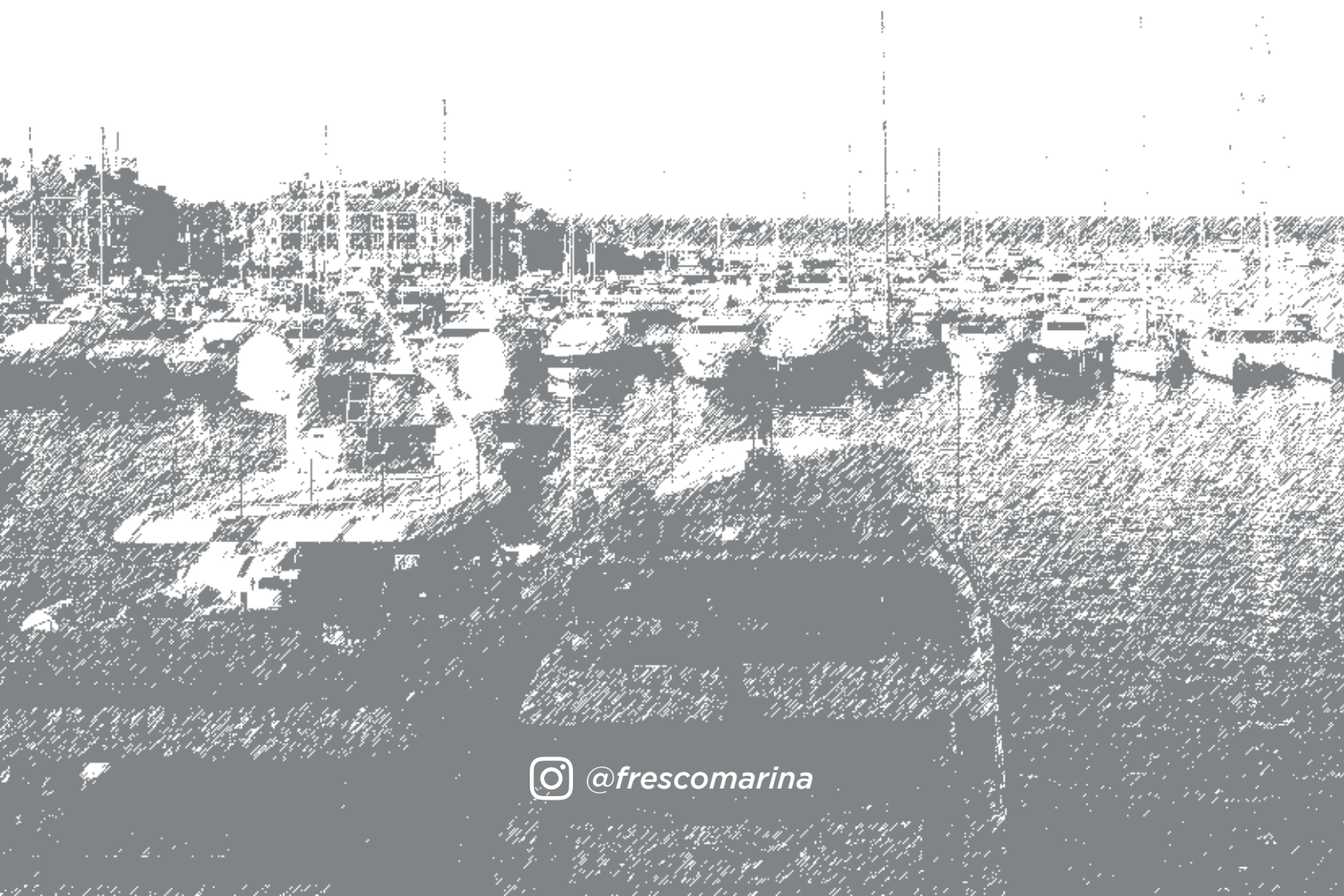


fresco
marina sotogrande

MENÚ



 [@frescomarina](https://www.instagram.com/frescomarina)

MENÚ

CENTRO DE MESA

ATÚN ESPECIADO 22
Acompañado de arroz crocante y soja
🌿 🥑 🍷 SO²

LANGOSTINOS PIL PIL 14
El de siempre, tradición pura
SO² 🍷

SURTIDO DE CROQUETAS 10
Langostinos, rabo de toro o queso
🌿 🥑 🍷 SO² 🍷

TACOS DE CARNE 14
De ternera y carrillada estofada con un toque de habanero
SO²

TACOS VEGETARIANOS 14
De frijoles refritos y coliflor al chipotle
🌿 🥑 🍷 🍷

TACOS DE LANGOSTINOS ENDIABLADOS 16
Picante con crema agria y cilantro
🍷 SO² 🍷

SAMOSAS DE VERDURAS 10
Crujientes de pasta brick con verduras al curry
🌿 🥑

SAMOSAS DE CARNE 10
Crujientes de pasta brick con una carne madurada de ternera y especiada al estilo árabe
🌿 🥑 SO²

TATAKI DE ATÚN 24
Con aguacate y salsa de piñones
🌿 🥑 🍷 SO²

PROVOLONE CON CHERRYS, AJÍ DULCE Y OREGANO 15
Acompañado de pan refregado con ajo
🌿 🍷

PAN BAO CON CARRILLADA DE TERNERA Y TERIYAKI 16
Bocados asiáticos de carne y verduras
🌿 🍷

GYOZAS DE PATO O LANGOSTINOS 12
Empanadillas japonesas glaseadas en un salsa especial
🌿 🥑 🍷 🍷 🍷

DIPS DE ESPINACAS 16
Estilo americano, especial para dipear con totopos
🌿 🍷






JAMÓN IBÉRICO 24/15
De Guijuelo, con pan de Casares y tumaca (racion / 1/2 racion)
🌿

TABLA DE QUESOS 21/13
Desde el mejor queso del mundo hasta un semicurado suave (racion / 1/2 racion)
🌿 🍷 🍷

SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE SETAS, SHITAKES Y CASTAÑAS	14
El otoño en el plato, con huevo poché y productos de Benalahuría 	
RAMEN ANDALUZ DE CERDO Y POLLO	15
Cocido tradicional con toques asiáticos, con huevo marinado, fideos chinos y verduras 	
SOPA DE GALERAS	16
Con aromas de coco y acompañada de mariscos de temporada 	
BUDDHA BOL VEGETARIANO/ ATÚN O SALMÓN	14/18
Diferentes alimentos saludables y nutritivos 	
ENSALADA FRESCO	12
Carpacio de pepino, aguacate, brotes y vinagreta de jengibre 	
ENSALADA CÉSAR DE POLLO O LANGOSTINOS	14/16
Con anchoas, picatostes, parmesano, bacon y cherrys 	
ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATES A LA PARRILLA	16
Directamente del Tesorillo con queso feta y verduras aliñadas en salsa japo 	
ENSALADA RUSA	10
Con espuma de mahonesa, atún y un toque de limón 	





PASTAS Y ARROCES

RISOTTO DE SETAS	20
Arroz arborio, setas de temporada y queso Taleggio 	
RISOTTO DE CARABINEROS	24
Arroz arborio cremoso de calabacín y carabineros 	
ÑOQUIS A L'ARRABIATA O SALSA DE SETAS	16
Elaborada con sémola y huevo 	
RAVIOLIS DE GAMBA BLANCA	20
Raviolis de gamba blanca, ricota y espinacas 	
RAVIOLIS DE RICOTTA	20
Raviolis de ricota y espinacas 	

PESCADOS

LENGUADO CON SALSA DE ALCAPARRAS	26	BONITO SOASADO EN SALSA ORIENTAL Y VERDURA ENCURTIDA	14
Del mercado de Algeciras acompañado con verduras parrilla		Desangrado y curado	
		   SO²	
SALMÓN A LA BRASA	22	GALLO SAN PEDRO FRITO	15
Con puré y bimis		Acompañado de ensalada y patatas fritas	
		      	
LUBINA A LA MALAGUEÑA	27	LANGOSTINOS DE SANLÚCAR A LA BRASA	22
Lubina "Aquanaria" con pipirrana de verduras			
 SO²		     SO²	


CARNES

SOLOMILLO DE VACA	30
A la parrilla con puré de patatas y verduras	
	
PIERNA DE LECHAZO GLASEADA EN SU JUGO	30
Elaborada a baja temperatura y glaseada con nuestro jugo casero	
 	
ENTRECOT DE TERNERA CON VERDURAS Y PATATA ASADA	26
De vaca frisona, Madurado durante 30 días	
PRESA DE CERDO, PURÉ Y SALSA CHIMICHURRI	22
A la brasa como un buen Argentino	
 SO²	
COSTILLAR DE CERDO CON SALSA YAKINIKU	22
Diferentes elaboradas a baja temperatura acompañada con puré de patatas	
   	
PECHUGA DE POLLO CORRAL CON COUS COUS	16
A la parrilla con toques marroquí	
  	
BURGUER FRESCO	18
Ternera de Angus, tomate y queso	
  SO²	
BURGUER VEGETARIANA	16
A la parrilla con tomate, lechuga y queso	
  SO²	
HIGADO DE TERNERA CON PURE, CEBOLLA CONFITADA Y GRAVY	16
Al estilo inglés	
 	






ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

SALSAS

ENSALADA DE LA CASA	6
	
PATATAS FRITAS	6
PATATA ASADA	6
	
ARROZ BLANCO	6
MAÍZ	6
VERDURAS A LA PARRILLA	6














PIMIENTA	3.5
Elaborada con pimienta verde, nata y jugo de carnes	
	
SETAS	3.5
Salsa con diferentes setas ligada con nata	
	
CHIMICHURRI	3.5
Salsa típica Argentina elaborada con aji dulce	
	

POSTRES

PAVLOVA CON CREMA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS	8
Merengue deshidratado con coulis y cítricos	
	
ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO	8
2.0, con aromas de jengibre y limón	
	
LINGOTE DE CHOCOLATE	8
Mousse de chocolate con bizcocho de almendras cubierto de chocolate crujiente	
	
MANZANA ASADA CON HELADO DE CAFÉ BLANCO Y CAMELO	8
Elaborada en la leña con canela y azúcar	
	
AFFOGATO	8
Café espresso, helado de vainilla, licor a elegir y biscotti	
	
TARTA DEL DÍA	7
Preguntar a camarero	

Precio por cubierto: 2€ (incluye pan y aperitivo)

Este establecimiento cuenta con una carta de alérgenos. Si tiene dudas acerca de la elaboración o ingredientes de los platos que va a tomar. Nuestro personal está formado en materia de alérgenos según establece la ley vigente. Este establecimiento cumple con lo establecido en el Real Decreto 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los precios están en euros.

 Glúten/Trigo	 Huevo	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos cáscara	 Pescado
 Molusco	 Mostaza	 Sésamo	 Altramuce	 Apio	 SO ² Sulfito	 Crustáceos