DESAYUNOS

Fresco
marina sotogrande

'SOTOGRANDE' 10
Café, té o infusión, zumo de naranja natural, tosada con aceite, tomate y jamón

'FRENCH' 22
Café, té o infusión, copa de cava, croissant y huevos benedict con salmón o bacon ahumado
SO2

TOSTADA CON ACEITE Y TOMATE 4

MOLLETE CON JAMÓN Y TOMATE 6

REBANADA DE PAN CASARES CON AGUACATE 8

PAN DE SEMILLAS CON AGUACATE, SALMÓN AHUMADO Y HUEVO POCHÉ 12
SO2

CHURROS CON CHOCOLATE 6

HUEVOS MEXICANOS 12
Huevos fritos con tortillas de maíz y frijoles
SO2

HUEVOS BENEDICT 12
Opción de bacon o salmón ahumado
SO2

DESAYUNO INGLÉS 12
Huevo, bacon, salchicha, tomate, champiñones, hash brown, frijoles y tostadas blancas
SO2

DESAYUNO INGLÉS VEGETARIANO 12
Huevo, dos salchichas vegetarianas, tomate, frijoles, champiñones, hash brown y tostadas blancas
SO2

PANQUEQUES CON DIFERENTES ACOMPAÑAMIENTOS 9
Frutos rojos, nata, nutella, sirope de agave

GRANOLA Y YOGUR GRIEGO 9
Bol de granola con mantequilla de frutos secos, frutos rojos y yogur
SO2

HUEVOS TURKOS 10
Huevos con yogur, ajo, limón, aceite especiado y pan de baguette

SHAKSHUKA 12
Cazuela de huevos con un sofrito de verduras, cilantro especias y pan de baguette

CHÍA PUDDING 6
Chía remojada en leche, miel con yogur, granola y crema de cacahuetes

TOSTADA FRANCESCA 12
Pan brioche remojado en leche y frito con frutas y helado de vainilla

TOSTADA DE CENTENO Y CIRUELAS 8
Con nueces, queso crema y espinacas

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO 8
Con canónigos, chutney de pera y jengibre

REBANADA DE PAN CASARES CON BURRATA Y TOMATE 10
Burrata, cherry y salsa pesto

TORTILLA DE CHAMPIÑONES Y FETA 10
Acompañado de salsa de yogur y tostadas

TOSTADA DE QUESO CABRA 8
Tostadas blancas con mermelada de fruta de temporada, pasas y queso de cabra

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGUR 12
Selección de frutas de temporada y yogur Griego

ACAÍ 10
Acaí con granola, banana, frutos rojos y mantequilla de frutos secos

CROISSANT 3.5
Croissant con mantequilla y mermelada casera

MUFFIN 3.5
Chocolate o frambuesa

TARTAS DEL DÍA 8
Preguntar al camarero

AGUA – ZUMO – TÉ – CAFE – SMOOTHIES

SIN GAS 3
CON GAS 3.5

SELECCIÓN DE TÉS 2.5
Té Negro, Té Verde, Té Rojo, Rooibos, Vainilla, Frutos Rojos.
INFUSIONES 2.5 Menta Poleo, Manzanilla, Tila

ZUMO DE NARANJA NATURAL 5

BATIDOS RECIÉN HECHOS 8

ESPRESSO 2.5
DOBLE ESPRESSO 3
AMERICANO 3
CAPPUCCINO 3.5
COLACAO 3.5
LATTE 3.5

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

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 alergenos 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
Mollusco · Mostaza · Sésamo · Altramuce · Apio · SO^2 Sulfito · Molusco

MENÚ

Fresco
marina sotogrande

CENTRO DE MESA

ATÚN ESPECIADO 23
Acompañado de arroz crocante y soja
SO²

LANGOSTINOS PIL PIL 17
El de siempre, tradición pura
SO²

CROQUETAS (6 uni) 11
Langostinos, rabo de toro o queso
SO²

TACOS DE CARNE (4 uni) 16
De ternera y carrillada estofada con un toque de habanero
SO²

TACOS VEGETARIANOS (4 uni) 16
De frijoles refritos, coliflor al chipotle

TACOS DE LANGOSTINOS ENDIABLADOS (4 uni) 18
Picante con crema agria y cilantro
SO²

SAMOSAS DE VERDURAS (6 uni) 11
Crujientes de pasta brick con verduras al curry

SAMOSAS DE CARNE (6 uni) 11
Crujientes de pasta brick con una carne madurada de ternera y especiada al estilo árabe
SO²

TATAKI DE ATÚN 28
Con aguacate y salsa de piñones
SO²

GYOZAS DE PATO O LANGOSTINOS (6 uni) 15
Empanadillas japonesas glaseadas en un salsa especial

DIPS DE ESPINACAS 18
Queso fundido al estilo americano con espinacas, especial para dipear con totopos

JAMÓN IBÉRICO (1/2 ración/ración) 17/26
De Guijuelo con pan de Casares y tumaca

TABLA DE QUESOS (1/2 ración/ración) 15/24
Desde el mejor queso del mundo hasta un semicurado suave

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA DE LA CASA 7

BIMIS SALTEADOS CON ALMENDRAS 7

PATATA ASADA 7

PATATAS FRITAS 7

ARROZ BLANCO 7

VERDURAS A LA PARRILLA 7

SALSAS

PIMIENTA 4
Elaborada con pimienta, nata y jugo de carnes
SO2

SETAS 4
Salsa con diferentes setas ligada con nata
SO2

CHIMICHURRI 4
Salsa típica Argentina elaborada con aji dulce
SO2

POSTRES

LINGOTE DE CHOCOLATE DORADO 9
Mousse de chocolate con bizcocho de almendras

PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS 9
Merengue deshidratado con coulis de frutos rojos y nata
SO2

TIRAMISÚ 9
Deconstrucción del postre Italiano con helado de café blanco

TARTA DEL DÍA 8
Preguntar al camarero

AFFOGATO 9
Café espresso, helado de vainilla, biscotti y licor a elegir (Baileys, Amaretto o Tia Maria)

PARFAIT DE CHOCOLATE BLANCO 9
En sintonía con una ganache de aguacate y un crujiente de naranjas

STRUDEL 9
Crujiente relleno de manzana y frutos secos y helado de vainilla
SO2

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

Precio por cubierto: 2.5 Euros (incluye pan y aperitivo)

@frescomarina

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 alergenos 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 · Mollusco · Mostaza · Sésamo · Altramuce · Apio · SO2 Sulfito · Molusco

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE MARISCOS 17
Elaborada con galeras y langostinos
con un sutil sabor a coco
SO2

CREMA DE SETAS 15
Setas de temporada autóctonas del
Campo de Gibraltar
SO2

BUDDHA BOL VEGETARIANO 16
ATÚN O SALMÓN 20
Diferentes alimentos saludables
y nutritivos
SO2

ENSALADA CÉSAR DE POLLO 16
O LANGOSTINOS 18
Con anchoas, picatostes, parmesano,
bacon y cherry
SO2

ENSALADA TEMPLADA DE 18
AGUACATES A LA PARRILLA
Recomendable para compartir
Directamente del Tesorillo con queso feta
y verduras aliñadas en salsa japo
SO2

CARPACCIO DE TOMATE 10
Finas láminas de tomate, crujiente
de hierbas y alcaparras fritas
SO2

ENSALADA DE COGOLLOS 12
A LA BRASA
Ensalada templada de lechuga con vinagreta de
soja, jengibre, frutos secos y aceite de sésamo
SO2

PASTAS Y ARROCES

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS 18
Rellenos de ricota, espinacas y langostinos
napados en salsa de mantequilla y bisque
SO2

RAVIOLIS VEGETARANIOS 17
En mantequilla y salvia, rellenos
de bechamel de verduras

LASAÑA DE SETAS 18
Con salsa napolitana, burrata
y setas de temporada

PENNE AL ARRABIATA 16
Pasta penne con salsa de arrabiata o pesto
SO2

PAELLA DEL DÍA
MIN. 2 PAX - 30 MINUTOS
MARISCO 26 p.p
CARNE 22 p.p
VERDURAS 20 p.p
BOGAVANTE 30 p.p

PESCADOS

LENGUADO CON SALSA DE ALCAPARRAS 29
Del mercado de Algeciras acompañado con verduras parrilla

SALMÓN A LA BRASA 25
Con puré de boniato y bimis

LANGOSTINOS TIGRE A LA BRASA 28
En salsa de mantequilla de ajo y perejil
SO²

LOMO DE LUBINA 31
En salsa Roteña (salsa de tomate con sofrito, vino blanco y caldo de pescado) con guisantes y patatas
SO²

FISH AND CHIPS 20
Bacalao crujiente acompañado de puré de guisantes, patatas fritas y salsa tártara
SO²

MARISCADA POR ENCARGO
(disponibilidad y precio según mercado)

CARNE

SOLOMILLO DE VACA 34
A la parrilla con puré de patatas y verduras

PIERNA DE LECHAZO GLASEADA EN SU JUGO 34
Elaborada a baja temperatura y glaseada con nuestro jugo casero con patata asada

ENTRECOT DE TERNERA 32
De vaca frisona, madurado durante 30 días con verduras y patata asada

PRESA DE CERDO 25
Servido con puré de patatas y salsa chimichurri
SO²

POLLO AL LIMÓN 18
Estilo chino, empanado y luego glaseado con salsa de limón servido con arroz y bimis

RABO DE TORO 16
Desmenuzado sobre torta de trigo acompañado de canónigos, alioli, cebolla Xnipec, halloumi y salsa picante
SO²

HIGADO DE TERNERA Y BACON 18
Hígado de ternera a la parrilla sobre una cama de puré de patatas, bacon crujiente y cebolla caramelizada
SO²

BURGUER FRESCO 20
Ternera de Angus con brioche, tomate, lechuga y queso acompañadas con patatas fritas
SO²

BURGUER VEGETARIANA 18
A la parrilla con brioche, tomate, lechuga y queso acompañadas con patatas fritas
SO²

NIÑOS

Fresco
marina sotogrande

ENSALADA MIXTA SO2	7
SOPA DE POLLO Y PASTA	10
PASTA A LA NAPOLITANA	10
MACARRONES CON QUESO	10
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	10
MINI BURGUERS (2 Uni) CON PATATAS FRITAS SO2	10
BROCHETITA DE PRESA CON PATATAS FRITAS	10
PECHUGA DE POLLO A LA PARILLA CON PATATAS FRITAS	10
PALITOS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS	12
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO	8
BOLA DE HELADO	5
ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	8

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

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 alergenos 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
Mollusco · Mostaza · Sésamo · Altramuce · Apio
Frutos cáscara · Pescado · SO2 Sulfito · Molusco

BEBIDAS

Fresco
marina sotogrande

CÓCTELES FRESCO SELECCIÓN

FRESCO COLADA 12
Ron blanco, batida de coco, plátano, piña, y rama de canela ahumada

SIN ALCOHOL FRESCO COLADA 8

ESPRESSO MARTINI 12
Vodka, licor de café sirope de vainilla y café expreso

BAILEYS BANANA COLADA 12
Baileys, plátano, batido de coco, nuez moscada y un toque de cacao

FLOR DE PRIMAVERA 12
Vodka infusionado con cardamomo, pimienta rosa y flor de hibisco, frutos rojos, lima, soda y cereza

MARGARITA 12
Tequila, zumo de lima y triple seco

COSMOPOLITAN 12
Vodka, zumo de arándanos, lima y licor de naranja

SPICED MANGO 12
Tequila especiado, mango, fruta de la pasión y zumo de lima

SIN ALCOHOL SPICED MANGO 8

GUARACHA 12
Vodka de frambuesa, zumo de lima, sirope, menta, tónica y grosellas

BLOODY MARY 12
Vodka, zumo de limón, zumo de tomate, pimienta, sal, tabasco y salsa Worcestershire

SIN ALCOHOL BLOODY MARY 8

GUAVA COOLER 12
Ginebra, mango, guayaba, lima, y soda

SIN ALCOHOL GUAVA COOLER 8

MOSCOW MULE 12
Vodka, lima y ginger beer

MOJITO 12
Ron, lima, hierbabuena, azúcar y soda (preguntar variaciones)

SIN ALCOHOL MOJITO 8

PORNSTAR MARTINI 12
Vodka infusionado en vainilla, lima, fruta de la pasión y shot de cava

DAIQUIRI 12
Ron, zumo de lima y azúcar
(preguntar variaciones) (normal o frozen)

SIN ALCOHOL DAIQUIRI 8

DON PEDRO 12
Helado de vainilla con whisky, Tia Maria, Baileys o Frangelico, crema, chocolate negro

SMOOTHIES

TROPICAL MIX 8
Piña y coco

HANGOVER JUICE 8
Plátano, piña, mango y naranja

MANGO ORANGE 8
Mango y naranja

GOLDEN WONDER 8
Fruta de la pasión, piña y plátano

FRESH FRUIT PUNCH 8
Mango, piña, lima y naranja

MANGO BERRY 8
Mango, fresa y fruta de la pasión

PINEAPPLE & MINT 8
Piña, limón y menta

REFRESH 8
Manzana, menta, naranja y miel

SELECCIÓN DE BATIDOS

STRAWBERRY AND BANANA 8
Fresa, plátano y leche

COCOBAM 8
Coco, plátano, miel y leche

STRAWBERRY LOVER 8
Miel, fresa y leche

ZUMO DE FRUTAS NATURALES

NARANJA	5
LIMONADA TRADICIONAL	6

Todos los zumos, batidos y smoothies son hechos por nostros con frutas de temporada.

CAFÉ – TÉ

ESPRESSO	2.5
DOBLE ESPRESSO	3
AMERICANO	3
CAPPUCCINO	3.5
COLACAO	3.5
LATTE	3.5
CAFÉ IRLANDÉS	6
CAFÉ CON BAILEYS	6

SELECCIÓN DE TÉS 2.5
Té Negro, Té Verde, Té Rojo, Rooibos, Vainilla, Frutos Rojos, Menta Poleo, Manzanilla, Tila

AGUA - BEBIDAS FRÍAS

SIN GAS	3
CON GAS	3.5

REFRESCOS 2.5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Ginger Ale, Tónica, Tónica Zero, Soda, Nestea, Aquarius Naranja, Aquarius Limón

CERVEZAS

DRAFT

Caña	3
Pinta	4.5

BOTELLA

Corona	4.5
Mahou	3.5
Mahou 00	3.5
Alhambra	4.5

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

TAPAS
DE LA DIA

Fresco
marina sotogrande

TARTAR DE ATÚN	12
TOSTA DE VENTRESCA DE ATÚN Y SARDINA AHUMADA	6
ENSALADILLA RUSA	5
CHORIZO CRIOLLO	4
SOBRECOSTILLAR DE VACA	8
PATÉ DE POLLO CON MERMELADA DE NARANJA	6
SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO DURO	5
PULPO CON PURÉ DE BONIATO	7
TIRADITO DE LUBINA CON CILANTRO Y AJI AMARILLO	8
LANGOSTINOS EN TEMPURA	5
MINI SOLOMILLO DE VACA FRISONA (80 GR)	10
MINI BURGER DE VACA FRISONA	5
CALAMARES FRITOS	7
TARTAR DE SALMÓN EN TORTA INÉS ROSALES	10
PATATAS BRAVAS	5

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

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 alergenos 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
Mollusco · Mostaza · Sésamo · Altramuce · Apio
Frutos cáscara · Pescado · SO^2 Sulfito · Molusco