

MENÚ

CENTRO DE MESA

ATÚN ESPECIADO

Acompañado de arroz crocante y soja



24

LANGOSTINOS PIL PIL

El de siempre, tradición pura



17

CROQUETAS (6 uni)

Langostinos, rabo de toro o queso



11

TACOS DE CARNE (4 uni)

De ternera y carrillada estofada con un toque de habanero



16

TACOS VEGETARIANOS (4 uni)

De frijoles refritos, coliflor al chipotle



16

TACOS DE LANGOSTINOS

ENDIABLADOS (4 uni)

Picante con crema agria y cilantro



18

SAMOSAS DE VERDURAS (6 uni)

Crujientes de pasta brick con verduras al curry



11

PROVOLONE

Provolone con cherrys, ají dulce y orégano

Acompañado de pan refregado con ajo



16

SAMOSAS DE CARNE (6 uni)

Crujientes de pasta brick con una carne madurada de ternera y especiada al estilo árabe



11

TATAKI DE ATÚN

Con aguacate y salsa de piñones



28

GYOZAS DE PATO O LANGOSTINOS

(6 uni) Empanadillas japonesas glaseadas en un salsa especial



15

DIPS DE ESPINACAS

Queso fundido al estilo americano con espinacas, especial para dipear con totopos



18

JAMÓN IBÉRICO (1/2 ración/ración)

De Guijuelo con pan de Casares y tumaca



17/26

TABLA DE QUESOS (1/2 ración/ración)

Desde el mejor queso del mundo hasta un semicurado suave



15/24

CHILAQUILES - verduras

18

CHILAQUILES - pollo o ternera

22

Plato Mexicano de tortillas de maíz, cocinadas en una salsa de tomate ligeramente picante, servidas con nata, cilantro, cebolla y espolvoreadas con queso



SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE MARISCOS 17

Elaborada con galeras y langostinos con un sutil sabor a coco



BUDDHA BOL VEGETARIANO ATÚN O SALMÓN 16 24

Diferentes alimentos saludables y nutritivos



ENSALADA CÉSAR DE POLLO O LANGOSTINOS 16 18

Con anchoas, picatostes, parmesano, bacon y cherry



ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATES A LA PARRILLA 18

Recomendable para compartir Directamente del Tesorillo con queso feta y verduras aliñadas en salsa japo



RAMEN - verduras 18

RAMEN - pollo 21

Sopa con huevos, noodles, alga nori, hierbas y verduras de temporada



TOMATE CON BURRATA 18

Tomate de campo relleno con burrata, salsa de pesto y piñones



PASTAS Y ARROCES

LASAÑA DE SETAS 18

Con salsa napolitana, burrata y setas de temporada



PENNE AL ARRABIATA 16

Pasta penne con salsa de arrabiata



PENNE PESTO 16

Penne con salsa pesto elaborada con piñones y albahaca ligada con un poco de crema



LASAÑA DE TERNERA Y BURRATA 18

Elaborada con pasta fresca, boloñesa de ternera selecta y una cremosa burrata.



RISOTTO DE SETAS 25

Arroz carnaroli, setas de temporada y queso



RISOTTO DE CARABINEROS 32

Arroz carnaroli de calabacín y carabineros



RISOTTO DE ESPINACAS 22

Arroz carnaroli mantecado con mantequilla y queso parmesano



PASTA CON TRUFA 25

Tagliatelles con crema de trufas y shimejis, parmesano y almendras



PAELLA DEL DÍA

MIN. 2 PAX - 30 MINUTOS

MARISCO 30 p.p. S02 🍤 🍷

CARNE 24 p.p. S02

VERDURAS 20 p.p. S02

BOGAVANTE 34 p.p. S02 🍤 🍷



PESCADOS

LENGUADO CON SALSA DE ALCAPARRAS 34

Del mercado de Algeciras acompañado con verduras parrilla

🍷 🌿 SO²

SALMÓN A LA BRASA 25

Con puré de boniato y bimis

🌿

LANGOSTINOS TIGRE A LA BRASA 30

En salsa de mantequilla de ajo y perejil

🍷 🍷 SO² 🌿 🍷 🍷 🍷

LOMO DE LUBINA 34

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

🍷 🌿 🍷 SO²

ENTRECOT DE TERNERA 32

De vaca frisona con verduras y patata asada

POLLO AL LIMÓN 18

Estilo chino, empanado y luego glaseado con salsa de limón servido con arroz y bimis

🌿 🌿 🍷 🍷 🍷

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

AÑADIR TOPPING: 1 EURO CADA UNO
beicon, cebolla caramelizada, huevo frito

🌿 🍷 SO²

BURGUER VEGETARIANA 18

A la parrilla con brioche, tomate, lechuga y queso acompañadas con patatas fritas

AÑADIR TOPPING: 1 EURO CADA UNO
Cebolla caramelizada, huevo frito

🌿 🍷 SO²

COSTILLAR DE CERDO 24

Costillar de cerdo a baja temperatura, glaseada con salsa bbq y acompañada de patatas gajos.

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 SO²



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
MENESTRA DE VERDURAS	7

SALSAS

PIMIENTA	4
Elaborada con pimienta, nata y jugo de carnes	
SO ²	
SETAS	4
Salsa con diferentes setas ligada con nata	
SO ²	
CHIMICHURRI	4
Salsa típica Argentina elaborada con aji dulce	
SO ²	

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	
TIRAMISÚ	9
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)	
STRUDEL	9
Crujiente relleno de manzana y frutos secos y helado de vainilla	
CHEESECAKE	8
Cheesecake napada con una capa de dulce de leche y frutos rojos	

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

Precio por cubierto: 3.00 Euros

 @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 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
 Mollusco  Mostaza  Sésamo  Altramuce  Apio **SO²** Sulfito  Molusco

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS PUEDEN
PREPARARSE SIN GLUTEN, POR FAVOR
PREGUNTA A TU CAMARERO