

MENÚ

fresco
marina sotogrande

CENTRO DE MESA

ATÚN ESPECIADO

Acompañado de arroz crocante y soja

     **SO²**

LANGOSTINOS PIL PIL

El de siempre, tradición pura

 **SO²**

CROQUETAS (6 uni)

Langostinos, rabo de toro o queso

      **SO²**

TACOS DE CARNE (4 uni)

De ternera y carrillada estofada con un toque de habanero

SO²

TACOS VEGETARIANOS (4 uni)

De frijoles refritos, coliflor al chipotle

TACOS DE LANGOSTINOS

ENDIABLADOS (4 uni)

Picante con crema agria y cilantro

  **SO²**

SAMOSAS DE VERDURAS (6 uni)

Crujientes de pasta brick con verduras al curry

PROVOLONE

Provolone con cherrys, ají dulce y orégano
Acompañado de pan refregado con ajo

25

SAMOSAS DE CARNE (6 uni)

13

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

   **SO²**

19

TATAKI DE ATÚN

28

Con aguacate y salsa de piñones

  **SO²**  

12

GYOZAS DE PATO O LANGOSTINOS

18

(6 uni) Empanadillas japonesas glaseadas en un salsa especial

18

DIPS DE ESPINACAS

20

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

16

JAMÓN IBÉRICO (1/2 ración/ración)

18/28

De Guijuelo con pan de Casares y tumaca



19

TABLA DE QUESOS (1/2 ración/ración)

16/26

Desde el mejor queso del mundo hasta un semicurado suave

12

CHILAQUILES - verduras

18

CHILAQUILES - pollo o ternera

22

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

  **SO²** 

18



SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE MARISCOS 18

Elaborada con galeras y langostinos con un sutil sabor a coco



BUDDHA BOL VEGETARIANO ATÚN O SALMÓN 17 26

Diferentes alimentos saludables y nutritivos



ENSALADA CÉSAR DE POLLO O LANGOSTINOS 17 19

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 21

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



TOMATE CON BURRATA 19

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



PASTAS Y ARROCES

LASAÑA DE SETAS 19

Con salsa napolitana, burrata y setas de temporada



PENNE AL ARRABIATA 17

Pasta penne con salsa de arrabiata



PENNE PESTO 17

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



LASAÑA DE TERNERA Y BURRATA 20

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



RISOTTO DE SETAS 27

Arroz carnaroli, setas de temporada y queso



RISOTTO DE CARABINEROS 34

Arroz carnaroli de calabacín y carabineros



RISOTTO DE ESPINACAS 24

Arroz carnaroli mantecado con mantequilla y queso parmesano



PASTA CON TRUFA 27

Tagliatelles con crema de trufas y shimejis, parmesano y almendras



PAELLA DEL DÍA

MIN. 2 PAX - 30 MINUTOS

MARISCO 32 p.p. SO²

CARNE 26 p.p. SO²

VERDURAS 22 p.p. SO²

BOGAVANTE 36 p.p. SO²



PESCADOS

LENGUADO CON SALSA DE ALCAPARRAS 37

Del mercado de Algeciras acompañado con verduras parrilla

🍷 🌿 SO²

SALMÓN A LA BRASA 26

Con puré de boniato y bimis

🌿

LANGOSTINOS TIGRE A LA BRASA 35

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 24

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 38

A la parrilla con puré de patatas y verduras

🍷

PIERNA DE LECHAZO GLASEADA EN SU JUGO 36

Elaborada a baja temperatura y glaseada con nuestro jugo casero con patata asada

🍷 🌿 🍷 SO²

ENTRECOT DE TERNERA 35

De vaca frisona con verduras y patata asada

POLLO AL LIMÓN 20

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

🌿 🌿 🍷 🍷 🍷

HIGADO DE TERNERA Y BACON 20

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 20

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 26

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	10	AFFOGATO	10
Mousse de chocolate con bizcocho de almendras		Café espresso, helado de vainilla, biscotti y licor a elegir (Baileys, Amaretto o Tia Maria)	
			
PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS	10	STRUDEL	10
Merengue deshidratado con coulis de frutos rojos y nata		Crujiente relleno de manzana y frutos secos y helado de vainilla	
 SO ²		 SO ²	
TIRAMISÚ	10	CHEESECAKE	9
Postre Italiano con helado de café blanco		Cheesecake napada con una capa de dulce de leche y frutos rojos	
			
TARTA DEL DÍA	9		
Preguntar al camarero			

Precios EUROS (€) iva incluido 10%

Precio por cubierto: 3.50 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	 SO ² Sulfito	 Molusco

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