



RESTAURANT

MENUS 2018

PARA CELEBRACIONES FAMILIARES en el RESTAURANTE

De 10 a 40 personas



HORARIOS DEL RESTAURANT

COCINA: DE 13 A 16 H Y DE 20:30 A 23:30 H

CELEBRACIONES DE MEDIODÍA: HORA DE SALIDA 18:00h / NOCHE: HORA DE SALIDA 1:30 H
(CONSULTAR LA DISPONIBILIDAD DE AMPLIACIÓN DE HORARIOS)

RESERVAS : TLF. 93 633 35 70

reservas@lesmarines.com

www.lesmarines.com



APERITIVO PREVIO OPCIONAL PARA AÑADIR A LOS MENÚS

APERITIVO 1

PATATAS CHIPS CASERAS

PINCHO DE BOQUERÓN Y ENCURTIDOS

TACOS DE SALMÓN CON ACEITE DE PIÑONES

TACOS DE QUESO CON ALMENDRAS

MEJILLONES GRATINADOS CON "ALL-I-OLI" SUAVE

PINCHO DE POLLO CON SALSA TERIYAKI

CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO

SERVICIO DE BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZA, MARTINI Y ZUMOS,

VINO BLANCO, VINO TINTO Y CAVA BRUT NATURE

(LOS MISMOS DEL MENÚ ESCOGIDO)

PRECIO POR PERSONA 9,90 € (IVA INCLUIDO)



APERITIVO PREVIO OPCIONAL PARA AÑADIR A LOS MENÚS

APERITIVO 2

PATATAS CHIPS CASERAS

CARAMELOS DE FUET

GAZPACHO DE FRESONES

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA SOBRE TOSTA DE PAN DE CEBOLLA

TRUFA DE FOIE CON PICADA DE ALMENDRAS

CUCHARITA DE ESQUEIXADA DE BACALAO

FOCACCIA DE ANCHOA Y POLVO DE TOMATE DE MONTSERRAT

BROCHETA DE QUESO FRESCO CON HIGOS

CREMA DE CEPS

PIRULETA DE BUTIFARRA CON "ROVELLONS"

BROCHETA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON REDUCCIÓN DE SOJA

LANGOSTINO CON GABARDINA DE PATATA

CRUJIENTE DE MORCILLA CON CEBOLLA Y PIÑONES

SERVICIO DE BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZA, MARTINI Y ZUMOS,

VINO BLANCO, VINO TINTO Y CAVA BRUT NATURE

(LOS MISMOS DEL MENÚ ESCOGIDO)

PRECIO POR PERSONA 16,50 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ PARA CELEBRACIONES (DE 10 A 40 PERSONAS)

MENÚ Nº 1

PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE
CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" CASERAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

ENSALADA DE CRUDITÉS CON QUESO DE CABRA FONDANT

Ó CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

COGOLLOS DE TUDELA CON ACEITE DE LIMÓN Y AJO

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO CON ACEITE DE ENELDO

BUÑUELOS DE BACALAO CASEROS

CHIPIRONES A LA ANDALUZA

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ESCOGER AL MOMENTO

FIDEUÁ AL ESTILO DE CAMBRILS CON SEPIA Y GAMBAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Ó

MELOSO DE TERNERA (CARRILLERA) CONFITADO A BAJA TEMPERATURA
CON VERDURAS AL VAPOR Y SALSA DE VINO TINTO

Ó

LOMO DE MERLUZA DEL CANTÁBRICO AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y BALSÁMICO DE MÓDENA

POSTRE

HELADO DE MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS Ó **TARTA DE CELEBRACIÓN**

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA

BLANCO BITÁCORA (VERDEJO) RUEDA
TINTO RIOJA DE CRIANZA BASAGOITI
CAVA HILL BRUT NATURE

PRECIO POR PERSONA ADULTA 47€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ PARA CELEBRACIONES (DE 10 A 40 PERSONAS)

MENÚ Nº2

PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE
CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" CASERAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

ENSALADA FRESCA DE COLAS DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE WASABI

Ó CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE CON TOMATE "COR DE BOU"

CARPACCIO DE PULPO COMO A LA GALLEGA

ANILLAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CRUJIENTE DE MORCILLA CON CEBOLLA Y PIÑONES

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ESCOGER AL MOMENTO

ARROZ MELOSO DE ALCACHOFA DEL PRAT Y ANILLAS DE CALAMAR (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Ó

PIEZA DE DORADA ASADA AL ESTILO VASCO (A LA ESPALDA)

Ó

ENTRECOTE DE BUEY A LA BRASA O CON SALSA DE CABRALES

POSTRE

HELADO DE CHOCOLATE AL CACAO HOLANDÉS CON CREMA DE VAINILLA Ó **TARTA DE CELEBRACIÓN**

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA

BLANCO BITÁCORA (VERDEJO) RUEDA
TINTO RIOJA DE CRIANZA BASAGOITI
PARXET BRUT RESERVA

PRECIO POR PERSONA ADULTA 52€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ PARA CELEBRACIONES (DE 10 A 40 PERSONAS)

MENÚ Nº 3

PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE
CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" CASERAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

ENSALADA DEL CHEF: MEZCLUM SELECCIONADO CON VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE DE NUECES

Ó CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO IDIAZÁBAL AHUMADO Y RALLADO

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SOBRE PAN DE COCA CON TOMATE

ALCACHOFAS DE EL PRAT CON VIRUTAS DE FOIE MI-CUIT Y FLOR DE SAL

COLAS DE LANGOSTINOS SALTEADAS AL AJILLO

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ESCOGER AL MOMENTO

PAELLA PARELLADA (PAELLA DE MARISCO SERVIDA SIN CÁSCARAS)

Ó

ENTRECÔTE DE BUEY EN SALSA DE VINO DE OPORTO

Ó

LOMO DE MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA DONOSTIARRA CON CIGALAS

POSTRE

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y PÉTALOS DE ROSA Ó TARTA DE CELEBRACIÓN

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA

BLANCO BITÁCORA (VERDEJO) RUEDA

TINTO RIOJA DE CRIANZA BASAGOITI

CAVA PARXET BRUT RESERVA

PRECIO POR PERSONA ADULTA 57€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ PARA CELEBRACIONES (DE 10 A 40 PERSONAS)

MENÚ Nº4

PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE
CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" CASERAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

ENSALADA DE RAPE ALANGOSTADO Y COLITAS DE GAMBAS

Ó CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

TERRINA DE FOIE MI CUIT DE ELABORACIÓN PROPIA CON PAN DE ESPECIES

TIMBAL DE HABITAS TIERNAS Y SETAS DE TEMPORADA

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS ASADOS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO Y JAMÓN IBÉRICO

SEPIETAS DE PLAYA SALTEADAS CON SU TINTA

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ESCOGER AL MOMENTO

PAELLA "PARELLADA" (GAMBAS, CALAMAR, BOGAVANTE Y MEJILLONES) (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Ó

SOLOMILLO DE BUEY EN SALSA DE TRUFAS Y VERDURITAS

Ó

RODABALLO SALVAJE A LA PLANCHA CON CEPES

POSTRE

SORBETE DE HORTALIZAS Y CÍTRICOS (ESPECIALIDAD) Ó TARTA DE CELEBRACIÓN

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA

BLANCO PROTOS (VERDEJO) RUEDA
TINTO RIOJA CRIANZA BASAGOITI
CAVA PARXET BRUT RESERVA

PRECIO POR PERSONA ADULTA 62€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ PARA CELEBRACIONES (DE 10 A 40 PERSONAS)

MENÚ Nº 5

PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE
CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" CASERAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

VIEIRAS A LA PLANCHA CON CREMA DE ALCACHOFAS, PARMENTIER DE MORCILLA Y SEMILLAS DE SÉSAMO

Ó CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA BLANCOS (MUY GRUESOS) CON SUS SALSAS

CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS CON ACEITE DE CIBOULETTE

SALTEADO DE CEPES CON BUTIFARRA NEGRA

KOKOTXAS DE BACALAO ALBARDADAS

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ESCOGER AL MOMENTO

ARROZ A BANDA DE BOGAVANTE (½ PIEZA POR PERSONA) (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Ó

SOLOMILLO DE BUEY CON FOIE "SAUTÉ" Y PATATAS PAYASÓN

Ó

LUBINA SALVAJE AL ESTILO SANTURCE

POSTRE

SORBETE DE GIN-TONIC Ó TARTA DE CELEBRACIÓN

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA

BLANCO PROTOS (VERDEJO) RUEDA

TINTO RIOJA RESERVA LUÍS CAÑAS

JUVÉE I CAMPS CINTA PÚRPURA

PRECIO POR PERSONA ADULTA 69€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ PARA CELEBRACIONES (DE 10 A 40 PERSONAS)

MENÚ Nº 6

PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE
CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" CASERAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

BOGAVANTE AL HORNO (PIEZA ENTERA) GRATINADO CON SALSA HOLANDESA

Ó CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

CIGALAS DE VILANOVA COCIDAS A LA SAL

TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

VIEIRAS A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE MORCILLA

KOKOTXAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ESCOGER AL MOMENTO

ARROZ MELOSO DE ESPARDEÑAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Ó

ESPA LDITA DE CABRITO AL HORNO TRADICIONAL

Ó

SUQUET DE RAPE Y ALMEJAS

POSTRE

SORBETE DE HORTALIZAS Y CÍTRICOS (ESPECIALIDAD) Ó TARTA DE CELEBRACIÓN

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA

BLANCO PROTOS (VERDEJO) RUEDA
TINTO RIOJA RESERVA LUÍS CAÑAS
JUVÉ I CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA

PRECIO POR PERSONA ADULTA 82€ (IVA INCLUIDO)



NIÑOS OPCIÓN A

PLATO COMBINADO CON:
MACARRONES NAPOLITANA, FILETE DE PECHUGUA DE POLLO REBOZADA Y PATATAS FRITAS
HELADO Ó TARTA
REFRESCOS, ZUMOS DE FRUTAS Y AGUAS

PRECIO POR NIÑO 22€ (IVA INCLUIDO)

NIÑOS OPCIÓN B

MACARRONES A LA NAPOLITANA
½ SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS
HELADO Ó TARTA
REFRESCOS, ZUMOS NATURALES Y AGUAS

PRECIO POR NIÑO 28€ (IVA INCLUIDO)

NIÑOS OPCIÓN C

CANELONES DE CARNE GRATINADOS
COSTILLITAS DE CABRITO REBOZADAS CON PATATAS FRITAS
HELADO Ó TARTA
REFRESCOS, ZUMOS NATURALES Y AGUAS

PRECIO POR NIÑO 35€ (IVA INCLUIDO)