

La Marea

TABERNA DE PLAYA

MENÚ 1

APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas

Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo

Zamburiña a la brasa

Taco de camarones fritos con "pico de gallo" y salsa kimuchi

PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz en salsa verde con almejas y gambas

Presa de cerdo ibérico a la brasa

Lomo de pescado de roca a la brasa

POSTRE

Tarta Paulova

CAFÉ O INFUSIÓN

50,00€/PAX

Bebidas:

Vino blanco y vino tinto de la casa

Cerveza, refrescos, manzanilla, finos y agua mineral

Barra NO incluida

Precios en euros. 10% IVA incluido. Si padece alguna intolerancia o alergia alimenticia, háganoslo saber. Los productos de pesca servidos en este establecimiento, afectados por el R.D. 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis, son sometidos al tratamiento en los términos establecidos en la citada norma.

Nuestros productos del mar proceden de métodos de pesca sostenibles.

Válido hasta 31/10/2022

La Marea

TABERNA DE PLAYA

MENÚ 2

APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas

Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo

Taco de camarones fritos con "pico de gallo" y salsa kimuchi

Zamburiña a la brasa

Pulpo a la brasa sobre parmentier trufado

PLATO PRINCIPAL (uno a elegir)

Arroz con bogavante canadiense

Costillas de ternera Black Angus a baja temperatura y braseadas

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y gambas

POSTRE

Milhojas de dulce de leche y coulis de fresas

55,00€/Pax

Bebidas:

Vino blanco y vino tinto de la casa

Cerveza, refrescos, manzanilla, finos y agua mineral

Barra NO incluida

Precios en euros. 10% IVA incluido. Si padece alguna intolerancia o alergia alimenticia, háganoslo saber. Los productos de pesca servidos en este establecimiento, afectados por el R.D. 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis, son sometidos al tratamiento en los términos establecidos en la citada norma.

Nuestros productos del mar proceden de métodos de pesca sostenibles.

Válido hasta 31/10/2022

COTIZACIÓN MENÚS

Menú 1	50,00 €/Pax
Menú 2	55,00 €/Pax

IMPORTANTE

- Los precios aquí contemplados incluyen el 10% de IVA.
- Estos menús están diseñados para grupos de un mínimo de 10 personas y un máximo de 20, de lunes a jueves (excepto festivos). Para otros casos, por favor consultar.
- Cuando se trate de un grupo de más de 15 personas, deberá comunicar con al menos tres días de antelación a la fecha del evento, el número exacto de comensales y el plato principal elegido, a fin de agilizar el servicio.
- Les rogamos que, en caso de que alguno de los comensales padezca alguna intolerancia alimenticia, nos lo comuniquen con la mayor brevedad en el teléfono 956 280 347, a fin de adaptar el menú a sus circunstancias.
- Dado que las consumiciones en barra no están incluidas en el coste del menú, deberán ser abonadas antes de pasar a la terraza o serán añadidas al liquidar el servicio contratado.

QUEBRANTO DE MESA

Se aplicará un cargo de 11,00€ por persona por falta de comensales sin previo aviso y cuando superen en un 10% del total inicialmente contratado.

OPCIONAL

Suplemento copa (J&B, Rives, Barceló o similares)	5,00 €/Pax
Suplemento copa Reserva	7,00 €/Pax