

La mar Salada
LA BARCELONETA

Passeig Joan de Borbó, 58



CONDICIONES

- Se considera grupo, y por lo tanto, puede elegir menú cerrado, a partir de 12 comensales.
 - Menús exclusivos para reservas anticipadas
 - No se aceptan grupos, los mediodías de los sábados, domingos y festivos.
 - Todos los servicios que no estén dentro del horario de apertura del restaurante, se tendrán que cotizar con anterioridad.
 - Las bebidas estipuladas son:
Agua, una botella de vino cada tres comensales. No incluidas durante la espera inicial ni la sobremesa.
 - Todo el que no esté contemplado en el menú acordado se cobrará aparte
- Política de reserva: se considerará, la reserva en firme, en el momento que se reciba el importe, mediante transferencia bancaria del 50% de la totalidad del evento
- Al finalizar el servicio se cobrará la totalidad de los comensales confirmados 48 h antes del evento



para compartir

“Coca” crujiente con tomate de colgar

Nuestra Gilda

Croquetas de jamón de bellota

Mejillones de roca al perfume de romero

Calamares a la romana con mayonesa cítrica

el arroz

Arroz del señorito

el postre

Espuma de crema catalana con toques cítricos

para beber

Agua, vino tinto o blanco

café e infusión

50€

IVA INCLUIDO



para compartir

“Coca” crujiente con tomate de colgar

Ensaladilla rusa con pimiento asado y langostino

Calamares a la romana con mayonesa cítrica

Boquerones marinados con aceituna Gordal y naranja

Nuestra bomba de la Barceloneta con boloñesa de pulpo

el arroz

La paella... con cigala, gamba de Vilanova y mejillón de roca

el postre

Brownie sin gluten con helado de vainilla de Tahití

para beber

Agua, vino tinto o blanco

café e infusión

55€

IVA INCLUIDO



para compartir

“Coca” crujiente con tomate de colgar.

Ensalada de escarola frisée con romesco,
alubias del Ganxet y bacalao ahumado.

Buñuelo de gambita blanca de Vilanova con mayonesa de kimchi.

Mejillones de roca al perfume de romero.

Navajas con panceta “Maldonado”, jugo de asado y piñones.

Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera.

a elegir

(48 h antes)

Arroz con pulpo, salmorreta y gírgola de castaño

o

“Fricandó” de carrilleras de ternera con cremoso de boniato

o

Pescado de Vilanova a la plancha con verduras asadas y romesco.

el postre

Cheesecake con mango y su sorbete

para beber

Agua, vino tinto o blanco

café e infusión

65€

IVA INCLUIDO