

Agua Salada

OSTRAS

Mareïa Special (N°2)	€4,1	[14]
Mareïa Cocktail (N°5)	€3,5	[14]
Mareïa Super Special (N°2)	€4,4	[14]



CAVIAR

Lata de caviar "oscietra" 10gr	€22	[4]
Lata de caviar "oscietra" 20gr	€38	[4]
Lata de caviar "oscietra" 30gr	€57	[4]
Ostra Francesa (N°2) <i>con caviar oscietra</i>	€9,2	[4, 14]
Tartar de lubina <i>con 10 gr de caviar osetra</i>	€28,5	[4]
Tartare de gamba rayada <i>con 10 gr de caviar osetra</i>	€33	[2, 4, 12]

APERITIVOS

Lata de anchoas de Santoña "LA MACHINA" 30g <i>con mantequilla y tomate rallado</i>	€14,9	[1, 4, 7]
Boquerones caseros al Vermut	€9,7	[4, 12]
Gilda casera doble	€3,2	[4, 12]
Almendras	€2,7	[8]

CRUDOS Y FRESCOS DEL MAR

Mixto crudos/hervidos <i>Gambas, cigalas, quisquillas, erizos, almejas ostras...</i>	precio según mercado	[2, 12, 14]
Tartare de dorada <i>con boletus, gel de lima, frambuesas y caldo de pollo</i>	€16,9	[4, 9]
Atún rojo <i>con guisantes ahumados, ajo blanco, miso y sesamo tostado</i>	€17,4	[4, 6, 8, 11]
Carpaccio de ventresca de atún rojo	€18,2	[4]
Tartar de gambas  <i>con emulsión de huevo picante</i>	€15,4	[2, 3, 10, 12]
Ceviche estilo Peruano  <i>con caldo de corvina y ají amarillo</i>	€16,4	[4]
Sashimi de serviola <i>con cereza acidulada, shitake y shiso</i>	€17,3	[4, 12]

TAPAS DE MAR

Ensaladilla de ahumados	€9,3 [1, 3, 4, 12]
Sepia con mayonesa de wasabi <i>con katsuobushi y caviar de salmón</i>	€15,2 [3, 4]
Carpaccio de pulpo <i>con salsa teriyaki, avellanas y brotes de guisantes</i>	€14,7 [4, 6, 9, 8]
Tomate Valenciano Km0 (Homenaje a La Herradura) <i>con ventresca casera, encurtidos y olivas Kalamata</i>	€14,8 [4, 12]

A LA LLAMA

Zamburiña a la llama <i>con salsa de soja y jengibre (una unidad)</i>	€3,6 [1, 6, 14]
Bonito flambeado <i>con jarabe de arce y soja, ajo negro y salicornia</i>	€16,5 [1, 4, 6]
Lomo de dorada salvaje a la llama <i>con espinacas, mantequilla y parmesano</i>	€16,9 [4, 7]

POSTRES

Mini cannoli Siciliani
con pistacho (una unidad) €2,4 [1, 3, 7, 8]

Trufas de chocolate negro
al coñac (una unidad) €2,5 [7, 8]

Trufas de chocolate blanco
con almendras y limón (una unidad) €2,5 [7, 8]

Reconstrucción de Tarta de queso
en cuchara €2,4 [1, 3, 7]

Galleta con mousse de café €2,5 [1, 3, 7]

Agua Salada

LISTADO DE ALERGENOS

- 1.Cereales con contenido de gluten
- 2.Crustáceos y productos elaborados con ellos
- 3.Huevos y productos elaborados con ellos
- 4.Pescados y productos elaborados con ellos
- 5.Cacahuetes y productos elaborados con ellos
- 6.Soya y productos que contienen soya
- 7.Lече y productos elaborados con ella
- 8.Frutos con caparazón
- 9.Apio y productos elaborados con él
- 10.Mustaza y productos elaborados con ella
- 11.Semillas de sésamo y productos elaborados con ellas
- 12.Dióxido de azufre y sulfitos
- 13.Lupino y productos elaborados con él
- 14.Moluscos y productos elaborados con ellos

el restaurante **no puede garantizar la ausencia de contaminación cruzada**, ya que manipula ingredientes con gluten en la misma cocina.

Conforme al Real Decreto 1420/2006, los productos de la pesca destinados a consumirse crudos o prácticamente crudos han sido sometidos a congelación preventiva para la prevención de anisakis.

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Agua Salada