AguaSalada

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) *con caviar oscietra*	€9,2	[4, 14]
Tartar de lubina *con 10 gr de caviar osetra*	€28,5	[4]
Tartare de gamba rayada *con 10 gr de caviar osetra*	€33	[2, 4, 12]

Aperitivos

Lata de anchoas de Santoña "LA MACHINA" 30g *con mantequilla y tomate rallado*	€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 *Gambas, cigalas, quisquillas, erizos, almejas ostras...*	*precio según mercado*	[2, 12, 14]
Atún rojo *marinado en soja, con caviar citrico, caqui y mayo de miso*	€17,4	[4, 6, 8, 11]
Carpaccio de ventresca de atún rojo	€18,2	[4]
Tartar de gambas  *con emulsión de huevo picante*	€15,4	[2, 3, 10, 12]
Ceviche estilo Peruano  *con caldo de corvina y ajiamarillo*	€16,4	[4]
Sashimi de serviola *con alcachofas, naranja y eneldo*	€17,3	[4]

TAPAS DE MAR

Ensaladilla de ahumados €9,3 [1, 3, 4, 12]

Sepia con mayonesa de wasabi €15,2 [3, 4]
con katsuobushi y caviar de salmón

Mejillones €14,1 [4, 12, 14]
con chorizo picante, perejil y espuma de alubias blanca

Pulpitos guisados €14,7 [1, 4, 12, 14]
con tomate y perejil

Buridda €16,8 [1, 4, 12]
con tomate, bacalao, aceitunas, setas, patatas y piñones

A LA LLAMA

Zamburiña a la llama €3,6 [1, 6, 14]
con salsa de soja y jengibre (una unidad)

Rape flambeado €16,4 [4, 9]
con apio nabo, granada y estragon

Lomo de dorada salvaje a la llama €16,9 [4, 7]
con espinacas, mantequilla y parmesano

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]

AguaSalada

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.Leche y productos elaborados con ella
8.Frutos con caparazón
9.Apio y productos elaborados con él
10.Mostaza 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

AguaSalada