

MENÚ DE NAVIDAD 1

Crema de ceps con espuma de Idiazábal
Croqueta de jamón ibérico de bellota
Tartar de aguacate con alga wakame
Patata brava con salsa "muy brava"
Tostada de cangrejo y mayonesa de cítricos
Ensalada de langostinos con aguacate, crema de queso y vinagreta de frutos rojos
Brocheta de secreto ibérico adobado con chimichurri
Mini burger "New York" con salsa barbacoa y pepino

Tournedó de meloso de ternera con parmentier de calabaza a la vainilla y virutas de parmesano

o
Rape rustido al horno con setas y salsa de frutos del mar

Pan
Noel Cheesecake
Bodega:
Martín Códax / Protos
Cava
Agua, infusión, café

56€
iva incluido

MENÚ FIN DE AÑO

Ceviche de gambas con salsa cítrica, menta y cilantro
Tostadita de lomo de sardina ahumada con tomate y olivada negra
Cucharita de Steak Tartar con tostada de pan crujiente
Bacalao con olivada, kikos y mango
Brocheta de secreto ibérico adobado con chimichurri

Vieira en ensalada de manzana, mango y brotes
y
½ Bogavante con cobertura de crema de marisco y rúcula
y
Filete de buey con lingote de patata trufada con cebolla roja al vino tinto

Pan
Petits Fours
Bodega:
Martín Códax, DO Rías Baixas
Protos, DO Ribera del Duero
Cava Agustí Torelló Brut
Agua, infusión y café

Uvas y cotillón

99€
iva incluido

MENÚ DE NAVIDAD 2

Chupa Chup de foie con chocolate y praliné
Pincho de filete con Pedro Ximénez
Tostada de cangrejo con mayonesa de cítricos
Brocheta de langostino con mayonesa de lima
Crema de calabaza con espuma de parmesano

Ensalada de langostinos con aguacate, crema de queso y vinagreta de frutos rojos

o
Milhojas caramelizado de manzana verde, foie gras y sardina ahumada

Filete de buey reposado en una crema de tubérculos con finas láminas de ibéricos

o
Rodaballo con trompetas de la muerte, guisantes y salsa de cangrejo

Pan
Noel Cheesecake
Bodega:
Martín Códax / Protos
Cava
Agua, infusión, café

69€
iva incluido



MARITIM
RESTAURANT

HAZ TU RESERVA

Moll d'Espanya s/n
(acceso por Reial Club Marítim)
93 221 17 75

www.maritimrestaurant.com

