



la Marabanda

CARTA GASTRONÒMICA

Carta exclusiva
elaborada pel nostre xef:

A white handwritten signature, which appears to read 'Diego', written over a dark blue background.

Diego Carvajal



Entrants

ENTRANTES

CROQUETA FUMADA DE VERAT 	2,4	SASHIMI DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA A LA DONOSTIARRA 	16
CROQUETA AHUMADA DE CABALLA		SASHIMI DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA A LA DONOSTIARRA	
CROQUETA DE PATATA TOFONADA I CECINA DE BOU 	2,4	VERAT, ENCURTITS I PA DE VIDRE 	12
CROQUETA DE PATATA TRUFADA Y CECINA DE BUEY		CABALLA, ENCURTIDOS Y PAN DE CRISTAL	
CROQUETA DE MARISC, MAIONESA D'ESCABETX I BOTARGA 	2,4	"TORTITA" DE GAMBA DE VIDRE 	8
CROQUETA DE MARISCO, MAYONESA DE ESCABECHE Y BOTARGA		TORTITA DE GAMBA DE CRISTAL	
GAMBA DE VIDRE I OU 	15	"TIRADITO" DE PEIX DE LLOTJA 	16
GAMBA DE CRISTAL Y HUEVO		TIRADITO DE PESCADO DE LONJA	
SAAM DE TONYINA MARINAT 	12		
SAAM DE ATÚN MARINADO			

VIAJE DE OSTRAS*

Viatge d'ostres*

OSTRA NATURAL 	5	GALÍCIA 	6
OSTRA NATURAL		GALICIA	
ANDALUSIA 	6	CANÀRIES 	6
ANDALUCÍA		CANARIAS	
CATALUNYA 	6	PAÍS BASC 	6
CATALUÑA		PAÍS VASCO	
DEGUSTACIÓ D'OSTRES 6 UNITATS	30	*OSTRES DEL DELTA DE L'EBRE	
DEGUSTACIÓN DE OSTRAS 6 UNIDADES		*OSTRAS DEL DELTA DEL EBRO	

Fred i refrescant

FRÍO Y REFRESCANTE

AMANIDA de tomàquet, oli d'alfàbrega i sardina marinada 	12
ENSALADA de tomate, aceite de albahaca y sardina marinada	
AMANIDA tèbia de cabdells a la donostiarra i ventresca de tonyina 	15
ENSALADA tibia de cogollos a la donostiarra y ventresca de atún	
SALMOREJO, daus de tonyina marinada i piparres 	14
SALMOREJO, dados de atún marinado y piparras	
VERDURES caramel·litzades en mel i romaní	14
VERDURES caramelizadas en miel y romero	

ORADA en adob a l'andalusa (1kg aprox) 🐟🐟🐟	45
DORADA en adobo a la andaluza (1kg aprox)	
TURBOT a la brasa, pil-pil i pastanaga caramel·litzada 🐟	25
RODABALLO a la brasa, pilpil y zanahoria caramelizada	
ALBACORA fumada, bolet enoki i salsa XO 🐟🐟🐟	15
ALBACORA ahumada, seta enoki y salsa XO	
“CHULETÓN” de tonyina a la brasa 🐟	30
CHULETÓN de atún a la brasa	
PEIX ESPASA, suquet tebi i maionesa de julivert 🐟🐟	22
PEZ ESPADA, “suquet” tibio y mayonesa de perejil	
PREGUNTA PEL PEIX DEL DIA	
PREGUNTA POR EL PESCADO DEL DÍA	

CARNES

Carns

MELÓS de vedella tirabecs al wok i demi-glacé	17
MELOSO de ternera tirabeques al wok y demi-glacé	
YAKITORI de pollastre marinat, albergínia rostida i crema agra 🍷🍷	16
YAKITORI de pollo marinado, berenjena asada y crema agria	
TATAKI de vedella salsa de foie i rovell curat 🍷🍷	22
TATAKI de ternera salsa de foie y yema curada	
ENTRECOT a la brasa (500gr aprox)	34
ENTRECOT a la brasa (500gr aprox)	

UN DULCE FINAL

Un dolç final

AMANIDA de fruites	8	PASTÍS fumat al whisky 🍷🍷🍷🍷	9
ENSALADA de frutas		TARTA ahumada al whisky	
ARRÒS glutinós, llet infuscionada	8	Mel, mató i praliné de nous 🍷🍷🍷	8
amb ras el hanout i pinya 🍷		Miel, mató y praliné de nueces	
ARROZ glutinoso, leche infuscionada		TORRIJA de brioix 🍷🍷🍷	8
con ras el hanout y piña		TORRIJA de brioche	

TAULA D'AL·LÈRGENS | TABLA DE ALÉRGENOS

