

The Sea Garden Restaurante

MARINA PORT VELL

BARCELONA

DESAYUNO

08:30 – 11:00H

SNACKS

08:30 – 17:00H

COMIDA

12:00 – 15:30H

LUNCH BOXES

12:00 – 15:30H

BODEGA

Si es alérgico o intolerante a algún alimento, por favor, indíquese lo al personal de sala. ¡Gracias!

DESAYUNO

BOCADILLOS	Bocadillo jamón ibérico	€5,00
	Bocadillo queso manchego	€5,00
	Bocadillo vegano	€5,00
	Bikini	€5,00
DULCE	Tarta de zanahoria	€4,50
	Red Velvet	€4,50
	Croissant	€2,00
	Yogurt glass, fruit and cereals	€4,00
BEBIDAS	Café	€1,90
	Café con leche	€1,90
	Agua mineral	€2,00
	Agua con gas	€2,00
	Zumo natural de naranja	€4,00

SNACKS

SNACKS

Patatas	€2,00
Rocas de Parmesano, caramelos de fuet y crujientes de pan	€6,00

BEBIDAS

Café	€1,90
Café con leche	€1,90
Agua mineral	€2,00
Agua con gas	€2,00
Zumo natural de naranja	€4,00
Refrescos	€3,00
Cerveza	€3,00
Copa de vino	€3,00
Copa de cava	€3,00
Gin tonic (Ginebra, Whicky y Vodka)	€12,00

COMIDA

ENTRANTES

PARA COMPARTIR:

Patatas trufadas
Olivas Gordal, cítricos y OAVE
Croquetas de carne de perol

PRIMEROS

A ELEGIR:

Crema de tomate con tartar de gambas y vieiras
Raviolis de ceps "boletus", carbonara trufada y virutas de foie
Carpaccio de ternera
Ensaladilla cremosa con encurtidos y ventresca de atún
Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie
Crema de tomate, caviar de aceite, pan crujiente y albahaca

SEGUNDOS

A ELEGIR:

Calamarcitos, parmentier de pimentón ahumado y aceite de guindilla
Ternera cocida a baja temperatura, salteado de setas y puré de calabaza y naranja
Bacalao, humus de zanahoria, sobrasada y queso manchego
Costilla de cerdo Ral lacada con patatas confitadas con chimichurri
Supremas de lubina parmentier de jamón ibérico
Berenjena rellena de heura, romesco picante, cebolla roja y miso

POSTRES

A ELEGIR:

Chesse cake con frutos rojos
Chocolate en texturas 2022
Pastel carrot cake con toffee especiado
Sopita de infusión de hierbas aromáticas, helado de mandarina y fresas

Precio: €36,00 (IVA incluido)

Incluye: entrantes, primero, Segundo y postre · Agua y pan

LUNCH BOXES

Pedido antes de las 11:00 am

ENTRANTES

PARA COMPARTIR:

Patatas trufadas
Olivas Gordal, cítricos y OAVE
Croquetas de carne de perol

PRIMEROS

A ELEGIR:

Crema de tomate con tartar de gambas y vieiras
Raviolis de ceps "boletus", carbonara trufada y virutas de foie
Carpaccio de ternera
Ensaladilla cremosa con encurtidos y ventresca de atún
Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie
Crema de tomate, caviar de aceite, pan crujiente y albahaca

SEGUNDOS

A ELEGIR:

Calamarcitos, parmentier de pimentón ahumado y aceite de guindilla
Ternera cocida a baja temperatura, salteado de setas y puré de calabaza y naranja
Bacalao, humus de zanahoria, sobrasada y queso manchego
Costilla de cerdo Ral lacada con patatas confitadas con chimichurri
Supremas de lubina parmentier de jamón ibérico
Berenjena rellena de heura, romesco picante, cebolla roja y miso

POSTRES

A ELEGIR:

Chesse cake con frutos rojos
Chocolate en texturas 2022
Pastel carrot cake con toffee especiado
Sopita de infusión de hierbas aromáticas, helado de mandarina y fresas

Option1: €16,00 (IVA incluido). Incluye 1 plato, postre y pan.

Option2: €29,00 (IVA incluido). Incluye 2 platos, postre y pan.

BODEGA

VINO BLANCO

Menade	19,00€
Pazo de Señorans	23,00€
Habla de Mar	23,00€
Nosso	24,00€
Torelló Crisalys	25,00€
Godeval	26,00€
200 Monges	62,00€

VINO TINTO

La Vendimia	19,00€
Viña Eguia	21,00€
Viñas de Gain	30,00€
Mauro	39,00€
Negon	39,00€
Dominio del Anguila	39,00€
PSI	41,00€
Macan Oro	49,00€
Roda I	50,00€
Flor de Pingus	87,00€

ESPUMOSOS

Gramona Brut Imperial	28,00€
Luois Roderer Vintage	74,00€

*Precio por botella

MARINA PORT VELL

BARCELONA

restaurante@marinaportvell.com