



# MARINA VENTURA

r e s t a u r a n t e

## **MENÚ ESPECIAL**

El menú incluye:

Tinto de Rioja Crianza, Sela de Roda.

Tinto de Ribera del Duero Crianza, Corimbo de Roda.

Blanco Rias Baixas Albariño, Terras Gaudas.

Agua, cerveza y refresco (Vino 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal).

## **PRIMEROS A COMPARTIR**

Jamón Ibérico de Bellota con salmorejo y picos.

Anchoas de Santoña con pan de cristal y tomate rallado.

Ensalada templada de chipirones, langostinos, habitas tiernas y vinagreta de frutos secos.

Pulpo a la parrilla con puré de boniato al tenedor.

## **SEGUNDOS A ELEGIR**

Parrillada de mariscos: carabinero, gambón, navaja gallega, langostino, almejas, mejillones, cigalas y sepia.

Solomillo de carne argentina «Angus» certificada.

Arroz con bogavante y mariscos.

Arroz con carabineros y almejas.

## **POSTRES**

Crujiente de manzana caramelizada con helado de vainilla y toffee.

Café.

Copa de cava.

**Precio: 79,00 euros (IVA INCLUIDO)**

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente.