



*mar*  
AZUL

· Isla de Tabarca ·

*carta*



*¡El talento gana partidos, pero el  
trabajo en equipo gana campeonatos!*

*El compromiso individual junto al  
espíritu de equipo hace...*

*Mar Azul Tabarca*

Pan con tomate i ali oli

Tomate trinchado con capellán

Sepia estilo Mar Azul

Quisquilla de bahía hervida

Arroz, fideuá ó gazpacho a elegir

(excepto arroz de bogavante y de langosta)

Postre de la casa

1 bebida por menú

29€/persona\*

\*El Menú debe pedirse mínimo para 2 personas

## L A T A S Y S N A C K S

Anchoa 0'0 (precio por unidad) .....	4,00€
Lata de mejillones 6/8 premium rias gallegas .....	15,00€
Navaja 5/7 premium rias gallegas .....	18,00€
Bolsa de patatas El Valle supreme .....	2,50€
Torreznos de Soria .....	15,00€

## E N S A L A D A S

Ensalada mézclum con frutos secos y aroma de vainilla .....	15,00€
Ensalada de salmón con cítricos .....	15,50€
Tomate trinchado con capellán .....	15,50€
Tomate trinchado con salazón y piparras .....	15,50€
Timbal de ventresca .....	15,00€

## A P E R I T I V O S F R Í O S

Pan con tomate y alioli (precio unidad) .....	2,50€
jamón de cebo ibérico con pan de cristal .....	22,00€
Queso curado de oveja .....	15,00€
Carpaccio de gamba roja .....	20,00€
Ensaladilla de merluza .....	12,00€

# APERITIVOS CALIENTES

Almejas a la marinera .....	18,00€
Mejillones al vapor .....	15,50€
Zamburiñas (precio por unidad) .....	3,50€
Gambita frita .....	15,00€
Gambas al ajillo .....	18,00€
Calamar de potera a la plancha (precio por peso 1kg) .....	52,00€
Calamares a la romana .....	16,00€
Pulpo a la llama .....	22,00€
Pulpo feira .....	18,00€
Sepia estilo casa (precio por unidad) .....	8,00€
Bacalao rebozado .....	16,00€
Boquerones a la ñora .....	16,00€
Sardinas (12 unidades) .....	14,00€
Chopitos fritos .....	16,00€
Flor de alcachofa con sepia y habitas baby (precio por unidad) .....	16,00€
Croquetas de jamón ibérico (precio por unidad) .....	3,00€
Croquetas de gambas (precio por unidad) .....	3,00€
Croquetas de pulpo a la gallega (precio por unidad) .....	3,00€

## MARISCOS

Cigalas al whisky (precio por peso 100g) .....	19,00€
Gamba roja a la plancha (precio por peso 100g) .....	15,00€
Quisquilla de bahía hervida (precio por peso 100g) .....	13,00€
Gamba blanca hervida (precio por peso 100g) .....	13,00€

## CALDEROS

(todos los calderos tienen precio por ración y debe realizarse un pedido mínimo de 2 raciones)

Caldero de gallina .....	25,00€
Caldero de bogavante (precio por peso 1kg) .....	150,00€

## ARROCES SELECCIÓN DEL CHEF

(todos los arroces tienen precio por ración y debe realizarse un pedido mínimo de 2 raciones)

Arroz de rape, gambas y verduras .....	17,00€
Arroz de cocotxas, gambas y ajos tiernos .....	17,00€
Arroz de pulpo y verduras .....	16,00€
Arroz de atún y cebolla .....	15,00€
Arroz con secreto y setas .....	15,00€

# OTROS ARROCES, FIDEUÁS Y GAZPACHOS

(todos los arroces tienen precio por ración y debe realizarse un pedido mínimo de 2 raciones)

Arroz a banda .....	12,00€
Arroz negro .....	14,00€
Arroz del senyoret .....	16,00€
Arroz a la marinera .....	18,00€
Arroz a la alicantina .....	18,00€
Arroz caldoso con lechola .....	17,00€
Arroz con bogavante .....	23,00€
Arroz de mero y verduras .....	15,00€
Arroz de magro y verduras .....	15,00€
Arroz de pollo .....	13,00€
Arroz de verduras (opción vegetariana) .....	13,00€
Gazpacho de mero .....	15,00€
Gazpacho marinero .....	18,00€
Fideuá marinera .....	18,00€
Fideuá senyoret .....	16,00€

## CARNES

Hamburguesa de vaca madurada premium con pan rústico .....	15,00€
Crujientes de pollo .....	13,00€
Solomillo de vaca .....	25,00€
Entrecot de vaca .....	21,00€
Cachopo de pollo .....	15,00€

## PESCADOS

Rodaballo plancha .....	20,00€
Rodaballo casa .....	25,00€
Lubina .....	20,00€
Lenguado .....	23,00€
Salmón .....	20,00€
Bacalao al pilpil .....	22,00€
Bacalao gratinado .....	22,00€
Lomo de salmonete a la llama .....	20,00€
Corvina a la bilbaína .....	22,00€

## HUEVOS Y PASTAS

Espaguetis marineros .....	20,00€
Espaguetis boloñesa .....	12,00€
Tortilla de jamón .....	14,00€
Tortilla de gambas .....	16,00€
Patatas fritas .....	8,00€



## POSTRES

Gofre con chocolate.....	5,00€
Gofre con chocolate y nata .....	5,50€
Tarta de zanahoria .....	5,50€
Tarta de queso .....	6,00€
Mousse de chocolate .....	5,50€
Flan de la casa .....	5,50€
Melón .....	5,00€
Sandía .....	5,00€
Piña .....	6,50€

Pide la carta de helados a tu camarero





mar  
AZUL

· Isla de Tabarca ·

carta bebidas



## REFRESCOS

Refrescos 200ml cristal .....	2,25€
Refrescos 330ml lata .....	3,00€
Bitter kas .....	2,75€
Tónica .....	2,75€
Casera 1/2 .....	3,25€

## ZUMOS

Zumos envasados .....	3,00€
Zumo naranja natural .....	3,75€

## AGUAS

Agua 1L cristal .....	3,00€
Agua 1,5L plástico .....	3,00€
Agua 0,5L .....	2,00€
Agua con gas .....	3,00€

## CERVEZAS

Caña 33cl .....	3,00€
Tanque 50cl .....	6,00€
Caña para llevar .....	2,50€
Tanque para llevar .....	5,00€
Tercio .....	3,50€
Quinto .....	2,25€
Jarra de cerveza 1,5L .....	13,00€
Jarra de cerveza 1L .....	8,00€
Cerveza sin gluten .....	3,50€
Cerveza sin alcohol .....	3,25€
Lata de cerveza 33cl .....	3,00€

## OTRAS OPCIONES

Jarra Sangría 1,5l .....	16,00€
Jarra Sangría 1l .....	12,00€
Copa Sangría .....	7,00€
Jarra Sangría de cava .....	21,00€
Jarra Tinto de verano 1,5l .....	13,00€
Jarra Tinto de verano 1l .....	8,00€
Tanque Tinto de verano .....	6,00€

## VINOS BLANCOS

Pazo de San Mauro (Albariño) .....	23,00€
Palomo Cojo (Verdejo) .....	20,00€
Rafael Cañizares (Sauvignon Blanc) .....	17,00€
Tarima Mediterráneo (Moscatel y Meseguer) .....	16,00€
Embaucador (Chardonnay) .....	16,00€
Porta regia (Chardonnay) .....	17,00€
José Pariente (Verdejo) .....	20,00€
Maruxa (Godello) .....	22,00€
Verdeval (Moscatel) .....	17,00€

## VINOS TINTOS

Tarima Hill (Monastrell) .....	22,00€
Embaucador (Monastrell) .....	20,00€
Valtravieso Finca Sta María (Tempranillo) .....	22,00€
Marqués de Vargas (Tempranillo) .....	26,00€

## VINOS ROSADOS

Arinzano (Pago de Navarra) .....	25,00€
Roselito (Tempranillo) .....	20,00€



## VINOS ESPUMOSOS

Moet Chandon .....	70,00€
Juve y Camps .....	32,00€
Bolliguer .....	80,00€
Edone Gran Cuvee .....	30,00€
Edone Cuvee de María .....	22,00€

## VINOS DULCES

Dulces sueños .....	20,00€
El dulce de Tarima .....	16,00€
Cristali .....	18,00€

## VERMUTS

Puig Campana Tinto .....	4,75€
Diábolo blanco .....	4,50€
Diábolo tinto .....	4,50€

# CÓCTELES Y COMBINADOS

Mojito .....	7,50€
Mojito sin alcohol .....	6,00€
Piña colada .....	7,00€
San Francisco .....	7,00€
Combinado .....	7,50€
Combinado premium .....	13,00€
J&B, White Label, similares .....	7,50€
Etiqueta negra .....	8,50€
Glenrothes .....	13,00€
Paloma .....	4,50€
Ricard .....	4,50€
Campari .....	4,50€

# CAFÉS

Solo .....	2,25€
Cortado .....	2,50€
Con leche .....	3,00€
Bombón .....	2,75€
Belmonte .....	3,25€
Carajillo .....	3,25€
Carajillo quemado .....	3,75€
Americano .....	2,50€
Infusión .....	2,50€
Infusión doble .....	3,25€
Té con leche .....	3,00€
Tewi .....	3,75€
Capuchino .....	4,00€
Irlandés .....	7,50€
Cola Cao .....	3,00€
Servicio de hielo .....	0,25€

# LICORES

Licor de frutas ..... 4,00€

Baileys ..... 5,00€

Menta ..... 4,50€

Drambuie ..... 5,00€

Pacharan ..... 5,00€

Ponche ..... 5,00€

Anís ..... 4,50€

Tía María ..... 5,00€

Triple Seco ..... 5,00€

Orujo caliche ..... 2,75€

Orujo copa ..... 4,50€

Tequila ..... 4,25€

Whisky caliche ..... 3,25€

Whisky vaquerito ..... 4,75€





Playa central s/n 03138

Alicante

[www.marazultabarca.com](http://www.marazultabarca.com)

[info@marazulrestaurante.com](mailto:info@marazulrestaurante.com)

965960101