



mar AZUL

· Isla de Tabarca ·

carte



Mar Azul

*Le talent fait gagner des matchs,
mais le travail d'équipe fait gagner
des championnats !*

*L'engagement individuel et l'esprit
d'équipe font...*

Mar Azul Tabarca

Pain avec tomate et ali oli

Tomate sculptée avec capellan

Sépia de style mer bleue

Crevettes de la baie bouillies

Riz, fideuá ou gazpacho au choix
(sauf le riz au homard et langouste)

Dessert de la maison

1 boisson par menu

29€/personne*

*Le menu doit être commandé pour un minimum de 2 personnes.

CANETTES ET SNACKS

Anchois 0'0 (prix par unité)	4,00€
Boîte de moules 6/8 premium rias gallegas	15,00€
Boîte de canif 5/7 premium rias gallegas	18,00€
Sac de pommes de terre El Valle supreme	2,50€
Torreznos de Soria	15,00€

SALADES

Salade mixte au chèvre, fruits à coque et huile de vanille	15,00€
Salade de saumon aux agrumes	15,50€
Tomate sculptée avec capellan	15,50€
Tomate sculptée avec salazé et piparras	15,50€
Ventresca timbale	15,00€

ENTRÉES À FROID

Pain avec tomate et ali oli (prix par unité)	2,50€
Jambon de cebo ibérique avec pain de verre	22,00€
Fromage sec de brebis	15,00€
Carpaccio de crevettes rouges	20,00€
Salade de merlu	12,00€

ENTRÉES CHAUDES

Palourdes marinera	18,00€
Moules à la vapeur	15,50€
Zamburiñas (prix par unité)	3,50€
Crevettes frites	15,00€
Crevettes scampi	18,00€
calamars grillés (prix par poids 1kg)	52,00€
Calamars à la romaine	16,00€
Pieuvre flambée	22,00€
Pieuvre feira	18,00€
Sépia de style mer bleue (prix par unité)	8,00€
Morue en pâte à frire	16,00€
Anchois avec ñora	16,00€
Sardines (12 pièces)	14,00€
Petits calamars frits	16,00€
Fleur d'artichaut avec sépia et fèves miniatures (prix par unité)	16,00€
Croquettes de jambon ibérique (prix par unité)	3,00€
Croquettes de crevettes (prix par unité)	3,00€
Croquettes de poulpe à la gallega (prix par unité)	3,00€

FRUITS DE MER

Homards de Norvège au whisky (prix par poids 100g)	19,00€
Crevettes rouges grillées (prix par poids 100g)	15,00€
Crevettes de baie bouillies (prix par poids 100g)	13,00€
Crevettes blanches bouillies (prix par poids 100g)	13,00€

CALDEROS

(tous les calderos sont facturés par unité et doivent être commandés pour un minimum de 2 unité)

Caldero de poisson	25,00€
Caldero de homard (prix par poids 1kg)	150,00€

RIZ SÉLECTION DU CHÉF

(tous les riz sont facturés par unité et doivent être commandés pour un minimum de 2 unité)

Riz au lotte, crevettes et légumes	17,00€
Riz au cocotxas, crevettes et ail tendre	17,00€
Riz au poulpe et légumes	16,00€
Riz au thon et à l'oignon	15,00€
Riz au secret et aux champignons	15,00€

AUTRES PLATS DE RIZ, FIDEUÁS ET GAZPACHOS

(tous les riz sont facturés par unité et doivent être commandés pour un minimum de 2 unités)

Riz a banda	12,00€
Riz noir	14,00€
Riz de Senyoret	16,00€
Riz aux fruits de mer	18,00€
Riz à l'alicante	18,00€
Riz avec lechola	17,00€
Riz au homard	23,00€
Riz aux légumes et mérrou	15,00€
Riz maigre avec légumes	15,00€
Riz au poulet	13,00€
Riz aux légumes (option végétarienne)	13,00€
Gazpacho de mérrou	15,00€
Gazpacho aux fruits de mer	18,00€
Fideuá aux fruits de mer	18,00€
Fideuá senyoret	16,00€

VIANDES

Burger de bœuf maturé de première qualité avec pain rustique	15,00€
Poulet croustillant	13,00€
Filet de bœuf	25,00€
Entrecôte de bœuf	21,00€
Cachopo de poulet	15,00€

POISSONS

Turbot grillé	20,00€
Maison du turbot	25,00€
Bar de mer	20,00€
Sole	23,00€
Saumon	20,00€
Morue avec pilpil	22,00€
Morue gratinée	22,00€
Longe de rouget grillée à la flamme	20,00€
Corvina a la bilbaína	22,00€

OEUFS ET PÂTES

Spaghetti aux fruits de mer	20,00€
Spaghetti bolognaise	12,00€
Omelette au jambon	14,00€
Omelette aux crevettes	16,00€
Les frites	8,00€

DESSERTS

Gaufre au chocolat.....	5,00€
Gaufre au chocolat et à la crème	5,50€
Gâteau aux carottes	5,50€
Gâteau au fromage	6,00€
Mousse au chocolat	5,50€
Flan de la maison	5,50€
Melon	5,00€
Pastèque	5,00€
Ananas	6,50€

Demandez à votre serveur le menu des glaces.



mar AZUL

carte boissons



REFRAITS

Refraits 200ml verre.....	2,25€
Refraits 330ml boîte	3,00€
Bitter kas	2,75€
Tónica	2,75€
Casera 1/2	3,25€

JUS

Jus emballés	3,00€
Jus d'orange naturel	3,75€

E A U X

Eau 1L verre	3,00€
Eau 1,5L plastique	3,00€
Eau 0,5L	2,00€
Eau gazeuse	3,00€

BIÈRES

Caña 33cl	3,00€
Tanque 50cl	6,00€
Caña para llevar	2,50€
Tanque para llevar	5,00€
1/3	3,50€
1/5	2,25€
Jarra de bière 1,5L	13,00€
Jarra de bière 1L	8,00€
Bière sans gluten	3,50€
Bière sans alcool	3,25€
boîte de bière 33cl	3,00€

AUTRES OPTIONS

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€

VINS BLANCS

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€

VIN ROUGE

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

VINS ROSÉS

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

VINS MOUSSEUX

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

VINS DOUX

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

VERMOUTHS

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

COCKTAILS ET BOISSONS MÉLANGÉES

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€

ESPRITS

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

info@marazulrestaurante.com

965960101