



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)	15,00€
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	18,00€
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	15,00€
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	9,00€
Mojito sin alcohol	7,50€
Piña colada	9,00€
San Francisco	9,00€
Combinado	7,50€
Combinado premium	13,00€
J&B, White Label, similares	7,50€
Etiqueta negra	9,00€
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

info@marazulrestaurante.com

965960101