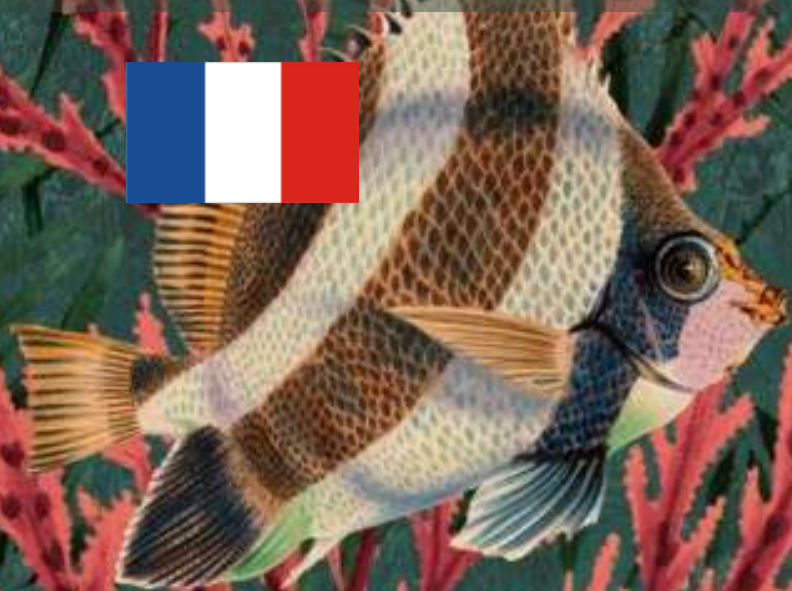




mar AZUL

· 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€/ par 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 à pommes de terre El Valle suprême	2,50€
Torreznos depuis 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 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)	15,00€
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 CHEF

(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€

UTRES 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€

V I A N D E S

Burger de bœuf maturé de première qualité avec pain rustique	18,00€
Poulet croustillant	13,00€
Filet de bœuf	25,00€
Entrecôte de bœuf	21,00€
Cachopo de poulet	15,00€

P O I S S O N S

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€

O E U F S E T P Â T E S

Spaghetti aux fruits de mer	20,00€
Spaghetti bolognaise	15,00€
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.

The background is a detailed illustration of a coral reef. The water is a deep teal color. There are several types of coral in shades of red and orange. A large, brownish fish is visible in the upper right corner. A fish with a blue and white patterned body is on the left side. In the lower right, a striped fish with brown and white bands is swimming.

mar AZUL

carte des boissons



BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons sans alcool 200ml verre..... 2,25€

Boissons sans alcool 330ml boîte 3,00€

Bitter kas 2,75€

Tónica 2,75€

Casera 1/2 3,25€

J U S

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

Canne 33cl	3,00€
Réservoir 50cl	6,00€
Canne pour aller	2,50€
Réservoir à emporter	5,00€
1/3	3,50€
1/5	2,25€
Pichet de bière 1,5L	13,00€
Pichet de bière 1L	8,00€
Bière sans gluten	3,50€
Bière sans alcool	3,25€
Canette de bière 33cl	3,00€

AUTRES OPTIONS

Pichet à Sangría 1,5l	16,00€
Pichet à Sangría 1l	12,00€
Coupe Sangría	7,00€
Pichet cava Sangría	21,00€
Pichet Tinto de verano 1,5l	13,00€
Pichet Tinto de verano 1l	8,00€
Réservoir 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€

VINS ROUGES

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€
Juvé y Camps	32,00€
Bollinger	80,00€
Edoné Gran Cuvée	30,00€
Edoné Cuvée de María	22,00€

VINS DOUX

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

VERMOUTHS

Puig Campana rouge	4,75€
Diábolo blanc	4,50€
Diábolo rouge	4,50€

COCKTAILS ET BOISSONS MÉLANGÉES

Mojito 9,00€

Mojito sans alcool 7,50€

Piña colada 9,00€

San Francisco 9,00€

Cocktail 7,50€

Cocktail premium 13,00€

J&B, White Label, similaire 7,50€

Black label 9,00€

Glenrothes 13,00€

Paloma 4,50€

Ricard 4,50€

Campari 4,50€

C A F É S

Café noir	2,25€
Café crème	2,50€
Café au lait	3,00€
Bonbon	2,75€
Belmonte	3,25€
Carajillo	3,25€
Carajillo brûlé.....	3,75€
Allongé	2,50€
Infusion	2,50€
Infusion double	3,25€
Thé au lait	3,00€
Tewi	3,75€
Cappucino	4,00€
Irlandais	7,50€
Cola Cao	3,00€
Service de glaçon	0,25€

LIQUEUR

Liqueur de fruits	4,00€
Baileys	5,00€
Menthe	4,50€
Drambuie	5,00€
Pacharan	5,00€
Punch	5,00€
Anís	4,50€
Tía María	5,00€
Triple Sec	5,00€
Orujo caliche	2,75€
Orujo verre	4,50€
Tequila	4,25€
Whisky caliche	3,25€
Whisky cowboy	4,75€



Playa central s/n 03138

Alicante

www.marazultabarca.com

info@marazulrestaurante.com

965960101