



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

30 €/persona*

*El Menú debe pedirse mínimo para 2 personas

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

Anchoa con tostas y manteca de cabra (precio por unidad)	4,00€
Bolsa de patatas supreme	2,50€
Torreznos de Soria	16,00€
Torreznos de Mar	16,00€

E N S A L A D A S

Ensalada mézclum con frutos secos y aroma de vainilla	16,00€
Ensalada de salmón con cítricos	17,00€
Tomate trinchado con capellán	16,50€
Tomate trinchado con salazón y piparras	16,50€
Ceviche de corvina	18,00€

A P E R I T I V O S F R Í O S

Pan con tomate y alioli (precio unidad)	2,75€
jamón de cebo ibérico con pan de cristal	23,00€
Queso curado de oveja	16,00€
Carpaccio de gamba roja	21,00€

APERITIVOS CALIENTES

Almejas a la marinera	18,00€
Mejillones al vapor	16,00€
Zamburiñas (precio por unidad)	3,50€
Gambita frita	16,00€
Gambas al ajillo	18,00€
Calamar de potera a la plancha (precio por peso 1kg)	55,00€
Calamares a la romana	17,00€
Pulpo a la llama	23,00€
Pulpo feira	20,00€
Sepia estilo casa (precio por unidad)	10,00€
Bacalao rebozado	17,00€
Boquerones a la ñora	17,00€
Sardinas (12 unidades)	16,00€
Chopitos fritos	17,00€
Flor de alcachofa con sepia y habitas baby (precio por unidad)	18,00€
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€
Carpaccio templado de corvina	18,00€

MARISCOS

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

CALDEROS

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

Caldero de gallina	27,00€
Caldero de bogavante (precio por peso 1kg)	160,00€

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	18,00€
Arroz de cocotxas, gambas y ajos tiernos	18,00€
Arroz de pulpo y verduras	18,00€
Arroz de atún y cebolla	16,00€
Arroz con secreto y setas	16,00€

Todos nuestros arroces están hechos con aceite de oliva virgen extra y Arroz Albufera de calidad.

OTROS ARROCES, FIDEUÁS Y GAZPACHOS

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

Arroz a banda	13,00€
Arroz negro	15,00€
Arroz del senyoret	17,00€
Arroz a la marinera	20,00€
Arroz a la alicantina	20,00€
Arroz caldoso con lechola	19,00€
Arroz con bogavante	25,00€
Arroz de cocotxas ibéricas y ajos tiernos	16,00€
Arroz de pollo	15,00€
Arroz de verduras (opción vegetariana)	14,00€
Gazpacho del senyoret	18,00€
Gazpacho marinero	19,00€
Fideuá marinera	19,00€
Fideuá senyoret	18,00€

Todos nuestros arroces están hechos con aceite de oliva virgen extra y Arroz Albufera de calidad.

CARNES

Hamburguesa de vaca madurada premium con pan rústico	18,00€
Crujientes de pollo	15,00€
Entrecot de ternera	23,00€
Cachopo de pollo	17,00€
Cocotxa ibérica salteada con ajos tiernos.....	17,00€

PESCADOS

Rodaballo plancha	22,00€
Rodaballo casa	26,00€
Lubina	22,00€
Lenguado	25,00€
Salmón	22,00€
Bacalao al pilpil	24,00€
Bacalao gratinado	24,00€
Cocotxas al pil pil.....	24,00€
Corvina a la bilbaína	24,00€

HUEVOS Y PASTAS

Espaguetis marineros	20,00€
Espaguetis boloñesa	14,00€
Tortilla de jamón	16,00€
Tortilla de gambas	18,00€
Patatas fritas	10,00€

POSTRES

Gofre con chocolate.....	5,50€
Gofre con chocolate y nata	6,00€
Tarta de zanahoria	6,00€
Tarta de queso	6,50€
Mousse de chocolate	6,00€
Flan de la casa	5,50€
Melón	5,00€
Sandía	5,00€
Piña	7,00€

Pide la carta de helados a tu camarero



mar
AZUL

· Isla de Tabarca ·

carta bebidas

REFRESCOS

Refrescos 200ml cristal	2,50€
Refrescos 350ml cristal	3,50€
Bitter kas	3,00€
Tónica	3,00€
Casera 1/2	3,50€

ZUMOS

Zumos envasados	3,50€
Zumo naranja natural	4,50€

AGUAS

Agua 1L cristal	3,50€
Agua 1,5L plástico	3,50€
Agua 0,5L	2,50€
Agua con gas	3,50€

CERVEZAS

Caña 33cl	3,50 €
Tanque 50cl	6,00 €
Caña para llevar	3,00 €
Tanque para llevar	6,00 €
Tercio	4,00 €
Quinto	2,50 €
Jarra de cerveza 1,5L	14,00 €
Jarra de cerveza 1L	9,00 €
Cerveza sin gluten	4,00 €
Cerveza sin alcohol	3,50 €
Lata de cerveza 33cl	3,50 €

OTRAS OPCIONES

Jarra Sangría 1,5l	18,00 €
Jarra Sangría 1l	13,00 €
Copa Sangría	7,50 €
Jarra Sangría de cava	22,00 €
Jarra Tinto de verano 1,5l	14,00 €
Jarra Tinto de verano 1l	9,00 €
Tanque Tinto de verano	6,50 €

VINOS BLANCOS

Pazo de San Mauro (Albariño)	24,00 €
Palomo Cojo (Verdejo)	21,00 €
Rafael Cañizares (Sauvignon Blanc)	18,00 €
Tarima Mediterráneo (Moscatel y Meseguer)	17,50 €
Embaucador (Chardonnay)	17,00 €
Porta regia (Chardonnay)	18,00 €
José Pariente (Verdejo)	22,00 €
Maruxa (Godello)	24,00 €
Verdeval (Moscatel)	18,00 €

VINOS TINTOS

Tarima Hill (Monastrell)	24,00€
Embaucador (Monastrell)	22,00€
Valtravieso Finca Sta María (Tempranillo)	24,00€
Marqués de Vargas (Tempranillo)	28,00€

VINOS ROSADOS

Arinzano (Pago de Navarra)	26,00€
Roselito (Tempranillo)	22,00€

VINOS ESPUMOSOS

Moet Chandon	75,00 €
Juve y Camps	36,00 €
Bolliguer	90,00 €
Edone Gran Cuvee	35,00 €
Edone Cuvee de María	26,00 €

VINOS DULCES

Dulces sueños	23,00 €
El dulce de Tarima	18,00 €
Cristali	20,00 €

VERMUTS

Puig Campana Tinto	5,50 €
Diábolo blanco	5,00 €
Diábolo tinto	5,00 €

CÓCTELES Y COMBINADOS

Mojito	9,00 €
Mojito sin alcohol	7,50 €
Piña colada	9,00 €
San Francisco	9,00 €
Combinado	8,00 €
Combinado premium	15,00 €
J&B, White Label, similares	8,00 €
Etiqueta negra	12,00 €
Glenrothes	15,00 €
Paloma	5,00 €
Ricard	5,00 €
Campari	5,00 €

C A F É S

Solo	2,50 €
Cortado	2,75 €
Con leche	3,00 €
Bombón	3,00 €
Belmonte	3,50 €
Carajillo	3,50 €
Carajillo quemado	4,00 €
Americano	3,00 €
Infusión	3,00 €
Infusión doble	3,50 €
Té con leche	3,50 €
Tewi	4,00 €
Capuchino	4,50 €
Irlandés	8,00 €
Cola Cao	3,00 €
Servicio de hielo	0,25 €

LICORES

Licor de frutas	4,50 €
Baileys	5,50 €
Menta	5,50 €
Drambuie	6,00 €
Pacharan	5,50 €
Ponche	5,50 €
Anís	5,50 €
Tía María	5,50 €
Triple Seco	5,50 €
Orujo caliche	3,25 €
Orujo copa	5,00 €
Tequila	5,00 €
Whisky caliche	3,75 €
Whisky vaquerito	5,00 €



Playa central s/n 03138

Alicante

www.marazultabarca.com

info@marazulrestaurante.com

965960101