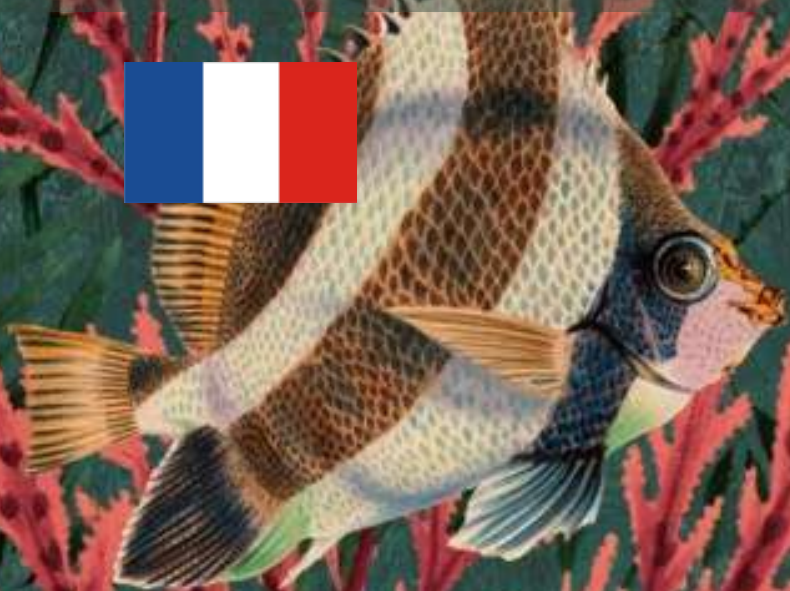




mar AZUL

· 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

30€/ par personne*

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

SALADES

Salade mixte au chèvre, fruits à coque et huile de vanille	16,00€
Salade de saumon aux agrumes	17,00€
Tomate sculptée avec capellan	16,50€
Tomate sculptée avec salazé et piparras	16,50€
Ceviche de corvina	18,00€

ENTRÉES À FROID

Pain avec tomate et ali oli (prix par unité)	2,75€
Jambon de cebo ibérique avec pain de verre	23,00€
Fromage sec de brebis	16,00€
Carpaccio de crevettes rouges	21,00€

ENTRÉES CHAUDES

Palourdes marinera	18,00€
Moules à la vapeur	16,00€
Zamburiñas (prix par unité)	3,50€
Crevettes frites	16,00€
Crevettes scampi	18,00€
calamars grillés (prix par poids 1kg)	55,00€
Calamars à la romaine	17,00€
Pieuvre flambée	23,00€
Pieuvre feira	20,00€
Sépia style mer bleue (prix par unité)	10,00€
Morue en pâte à frire	17,00€
Anchois avec ñora	17,00€
Sardines (12 pièces)	16,00€
Petits calamars frits	17,00€
Fleur d'artichaut avec sépia et fèves miniatures (prix par unité)	18,00€
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)	19,00€
Crevettes de baie bouillies (prix par poids 100g)	15,00€
Crevettes blanches bouillies (prix par poids 100g)	15,00€

CALDEROS

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

Caldero de poisson	27,00€
Caldero de homard (prix par poids 1kg)	160,00€

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	18,00€
Riz au cocotxas, crevettes et ail tendre	18,00€
Riz au poulpe et légumes	18,00€
Riz au thon et à l'oignon	16,00€
Riz au secret et aux champignons	16,00€

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	13,00€
Riz noir	15,00€
Riz de Senyoret	17,00€
Riz aux fruits de mer	20,00€
Riz à l'alicante	20,00€
Riz avec lechola	19,00€
Riz au homard	25,00€
Riz au poulet	15,00€
Riz aux légumes (option végétarienne)	14,00€
Gazpacho de senyoret	18,00€
Gazpacho aux fruits de mer	19,00€
Fideuá aux fruits de mer	19,00€
Fideuá senyoret	18,00€

V I A N D E S

Burger de bœuf maturé de première qualité avec pain rustique	18,00€
Poulet croustillant	15,00€
Entrecôte de bœuf	23,00€
Cachopo de poulet	17,00€

P O I S S O N S

Turbot grillé	22,00€
Maison du turbot	26,00€
Bar de mer	22,00€
Sole	25,00€
Saumon	22,00€
Morue avec pilpil	24,00€
Morue gratinée	24,00€
Corvina a la bilbaína	24,00€

O E U F S E T P Â T E S

Spaghetti aux fruits de mer	20,00€
Spaghetti bolognaise	14,00€
Omelette au jambon	16,00€
Omelette aux crevettes	18,00€
Les frites	10,00€

DESSERTS

Gaufre au chocolat..... 5,50€

Gaufre au chocolat et à la crème 6,00€

Gâteau aux carottes 6,00€

Gâteau au fromage 6,50€

Mousse au chocolat 6,00€

Flan de la maison 5,50€

Melon 5,00€

Pastèque 5,00€

Ananas 7,00€

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 orange and red. A large, flat fish with a brown and white patterned body is in the upper right. A smaller, striped fish is in the lower right. A large, patterned fish is partially visible on the left side.

mar AZUL

carte des boissons



BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons sans alcool 200ml verre..... 2,50€

Boissons sans alcool 350ml boîte 3,50€

Bitter kas 3,00€

Tónica 3,00€

Casera 1/2 3,50€

J U S

Jus emballés 3,50€

Jus d'orange naturel 4,50€

E A U X

Eau 1L verre 3,50€

Eau 1,5L plastique 3,50€

Eau 0,5L 2,50€

Eau gazeuse 3,50€

BIÈRES

Canne 33cl	3,50€
Réservoir 50cl	6,00€
Canne pour aller	3,00€
Réservoir à emporter	6,00€
1/3	4,00€
1/5	2,50€
Pichet de bière 1,5L	14,00€
Pichet de bière 1L	9,00€
Bière sans gluten	4,00€
Bière sans alcool	3,50€
Canette de bière 33cl	3,50€

AUTRES OPTIONS

Pichet à Sangría 1,5l	18,00€
Pichet à Sangría 1l	13,00€
Coupe Sangría	7,50€
Pichet cava Sangría	22,00€
Pichet Tinto de verano 1,5l	14,00€
Pichet Tinto de verano 1l	9,00€
Réservoir Tinto de verano	6,50€

VINS BLANCS

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€

VINS ROUGES

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

VINS ROSÉS

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

VINS MOUSSEUX

Moet & Chandon	75,00€
Juvé y Camps	36,00€
Bollinger	90,00€
Edoné Gran Cuvée	35,00€
Edoné Cuvée de María	26,00€

VINS DOUX

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

VERMOUTHS

Puig Campana rouge	5,50€
Diábolo blanc	5,00€
Diábolo rouge	5,00€

COCKTAILS ET BOISSONS MÉLANGÉES

Mojito	9,00€
Mojito sans alcool	7,50€
Piña colada	9,00€
San Francisco	9,00€
Cocktail	8,00€
Cocktail premium	15,00€
J&B, White Label, similaire	8,00€
Black label	12,00€
Glenrothes	15,00€
Paloma	5,00€
Ricard	5,00€
Campari	5,00€

C A F É S

Café noir	2,50€
Café crème	2,75€
Café au lait	3,00€
Bonbon	3,00€
Belmonte	3,50€
Carajillo	3,50€
Carajillo brûlé.....	4,00€
Allongé	3,00€
Infusion	3,00€
Infusion double	3,50€
Thé au lait	3,50€
Tewi	4,00€
Cappucino	4,50€
Irlandais	8,00€
Cola Cao	3,00€
Service de glaçon	0,25€

LIQUEUR

Liqueur de fruits	4,50€
Baileys	5,50€
Menthe	5,50€
Drambuie	6,00€
Pacharan	5,50€
Punch	5,50€
Anís	5,50€
Tía María	5,50€
Triple Sec	5,50€
Orujo caliche	3,25€
Orujo verre	5,00€
Tequila	5,00€
Whisky caliche	3,75€
Whisky cowboy	5,00€



Playa central s/n 03138

Alicante

www.marazultabarca.com

info@marazulrestaurante.com

965960101