

Cà Maréin

Raw Bar

Ostras Gillardeau
7 / por pieza

Ostras Poget
7 / por pieza

Carpaccio de Atún ⁽⁴⁾	35
Carpaccio de Lubina con Bottarga de Mújol Oro di Cabras ⁽⁴⁾	32
Selección Diaria del Chef de Tres Tartares ⁽⁴⁾⁽²⁾	38

Antipasti Fríos y Ensaladas

Ensalada de Tomates Tradicional	22
Carpaccio de Pulpo con Apio y Tomates Especiados ⁽⁴⁾ ⁽⁹⁾	28
Boquerones Marinados en Vinagre, Limón y Cebolla Roja ⁽⁹⁾	16
Ensalada Italiana con Aguacate, Tomate, Pepino y Cebolla Roja ⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾	23
Burrata de Andria con Tomate y Albahaca ⁽⁷⁾	28
Ensalada Siciliana de Hinojo con Naranja ⁽⁹⁾	18
Carpaccio de Ternera Gallega con Rúcula, Parmigiano Reggiano Curado y Trufa Negra Fresca ⁽⁷⁾	32
Vitello Tonnato ⁽³⁾⁽⁴⁾	38

Pasta

Strozzapreti con Ragú Tradicional de Gallineta ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾	37
Tagliolini con Trufa Negra ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	45
Spaghetti alle Vongole ⁽¹⁾⁽⁴⁾	34
Spaghetti con Bottarga de Mújol Oro di Cabras ⁽¹⁾⁽⁴⁾	43
Lasagnetta de Cabracho ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽⁷⁾⁽³⁾	36
Gnocchi con Gamba Roja, Tomates ⁽¹⁾⁽²⁾	48
Datterini y Albahaca ⁽¹⁾⁽²⁾	56
Linguine con Cigalas, Mariscos y Cítricos Mediterráneos ⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹⁴⁾	56
Ravioli de Ricotta y Espinacas con Tomates ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽³⁾	32
Datterini y Albahaca ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽³⁾	22
Spaghetti alla Puttanesca ⁽¹⁾	22

Gazpacho Italiano de Tomate **con** Albahaca y Aceite de Oliva Virgen Extra ⁽⁹⁾

16

ALÉRGENOS 1 Cereales con gluten • 2 Crustáceos • 3 Huevos • 4 Pescado 5 Cacahuetes • 6 Soja • 7 Leche (incluida la lactosa) • 8 Frutos de cáscara 9 Apio • 10 Mostaza • 11 Sésamo • 12 Dióxido de azufre y sulfitos 13 Altramucos • 14 Moluscos

Cubierto: €4,5 por persona. Todos los precios incluyen 10% IVA

Pizza

MARINARA ⁽⁷⁾ Salsa de tomate, ajo, anchoas 00 del Cantábrico, stracciatella, alcaparras, orégano	52
MARGHERITA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano, albahaca fresca	32
CECINA DI VACCA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, fior di latte di Agerola, cecina de vaca, Parmigiano Reggiano	54
DIAVOLA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, fior di latte di Agerola, spianata piccante picante	35
QUATTRO FORMAGGI ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Mascarpone, nata fresca, fior di latte di Agerola, Gorgonzola, scamorza ahumada, Parmigiano Reggiano	45
TARTUFINA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Nata fresca, fior di latte di Agerola, trufa negra fresca, aceite de trufa negra	64

Antipasti Calientes

Ensalada de Pulpo con Patata, Tomates Cherry, Aceitunas Taggiasca, Alcaparras y Albahaca ⁽⁴⁾	27
Flores de Calabacín en Tempura con Anchoas y Provolone ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁴⁾	22
Calamares y Alcachofas con Menta y Ajo ⁽¹⁴⁾	28
Fritura Mixta de Pescados y Mariscos ⁽⁴⁾⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹⁴⁾	32

Plato Principal

Lomo de Atún a la brasa ⁽⁴⁾	48
Dorada all'Acqua Pazza ⁽⁴⁾	48
Lubina a la brasa con Salmoriglio ⁽⁴⁾	44
Pollo alla Diavola	37
Solomillo de Vaca Gallega con Pimienta Verde ⁽⁷⁾	52
Rubia Gallega Galiciana, Vaca Vella Marela Maduración En Seco de 60 días (al kg)	145

Selección de Pescados

Descubra nuestra selección premium de pescado y marisco fresco del día, expuesta sobre hielo para que elija su preferido y lo disfrute preparado a su gusto.

Guarniciones

Caponata Siciliana ⁽⁹⁾	12	Puré de Patatas ⁽⁷⁾	12
Patatas al Horno con Romero	12	Broccolini a la Parrilla ⁽¹⁰⁾	12