



# BLACK MARINA

## LA TERRAZA

### ENTRANTES

SALMOREJO DE REMOLACHA Y CÍTRICOS.....	11 €
CON QUESO FETA Y AJO NEGRO	
COGOLLOS A LA PARRILLA CON ANCHOAS DE .....	19 €
SANTOÑA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS	
CEVICHE DE LA LONJA DEL DÍA CON PLÁTANO.....	19 €
MACHO Y LECHE DE TIGRE	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 unds.) .....	12 € / Und. extra 2 €
CROQUETAS DE GAMBA ROJA .....	12 € / Und. extra 2 €
CON MAYONESA DE AZAFRÁN (6 unds.)	
MAZORCAS A LA BRASA CON CREMA AGRIA .....	12 €
Y QUESO, SALSA SIRACHA Y CHILE SECO	
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA, .....	19 €
BURRATA, ACEITE DE ALBAHACA Y FLOR DE SAL	
BERENJENA ASADA Y LACADA CON SOBRASADA .....	14 €
MALLORQUINA, MIEL Y QUESO DE MAHÓN	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 g) .....	32 €
PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE .....	4,50 €



### PRINCIPALES

PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA TÁRTARA .....	14 €
SALMÓN CON SU PIEL CRUJIENTE, CHERRYS .....	28 €
MARINADOS EN SOJA Y TIRABEQUES	
PULPO A LA BRASA CON PANCETA CONFITADA, .....	34 €
PARMENTIER, JUGO DE CARNE Y CRUJIENTE DE PARMESANO	
PESCADO DEL DÍA A LA BRASA CON SALSA .....	S/M
DONOSTIARRA	
HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS CON QUESO .....	24 €
DE SAN SIMÓN, BACON, CEBOLLA CONFITADA Y MAYONESA TRUFADA	
SOLOMILLO DE VACA MADURADA CON PURÉ.....	36 €
DE APIONABO Y PAK CHOI	
CHULETÓN DE VACA MADURADA, .....	10 €/100 g
ENSALADA VERDE Y PATATAS FRITAS Consultar los pesos disponibles con el responsable de sala	
MAGRET DE PATO CON MELOCOTÓN SALTEADO, .....	28 €
JUGO DE PICHÓN Y ENSALADA DE RÚCULA	
COSTILLA DE CERDO CONFITADA A LA BRASA .....	23 €
CON ENSALADA DE COL	
ENTRECOTE DE VACA MADURADA CON PIQUILLOS .....	32 €
CONFITADOS Y PATATAS FRITAS	



### POSTRES

TABLA DE QUESOS CATALANES CON MEMBRILLO.....	18 €
Y FRUTOS SECOS	
ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA .....	8,50 €
TARTA DE QUESO AL HORNO CON FRUTOS ROJOS .....	8,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO.....	8,50 €
DE PISTACHO	
PIÑA, HINOJO Y HELADO DE YOGURT .....	8,50 €
HELADOS ARTESANOS AL GUSTO .....	8,50 €

*Precios con IVA incluido*

Le informamos de la presencia de ciertos ingredientes de los platos que componen nuestra carta que pueden ocasionar alergias o intolerancias. Los clientes con intolerancias deberán informar al personal de recepción al realizar su pedido.