

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 pescadilla al vapor con rúcula ⁽⁴⁾⁽⁹⁾	16
Vitello Tonnato ⁽³⁾⁽⁴⁾	28
Burrata de Andria con Tomate y Albahaca ⁽⁷⁾	28
Ensalada Italiana con Aguacate, Tomate, Pepino y Cebolla Roja ⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾	23
Ensalada de Tomates Tradicional	22
Ensalada Siciliana de Hinojo con Naranja ⁽⁹⁾	18
Carpaccio de Ternera Gallega con Rúcula, Parmigiano Reggiano Curado y Trufa Negra Fresca ⁽⁷⁾	32
Boquerones Blancos Marinados ^(4) 9)	16
Bottarga de Mújol di Cabras con apio ⁽⁴⁾⁽⁹⁾	26

Pasta

Penne Cacio e Pepe ⁽¹⁾⁽⁷⁾	22
Ravioli de Ricotta y Espinacas con Tomates Datterini y Albahaca ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	32
Spaghetti alle Vongole ⁽¹⁾⁽⁴⁾	34
Spaghetti con Bottarga de Mújol Oro di Cabras ⁽¹⁾⁽⁴⁾	35
Lasagnetta de Cabracho ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾	36
Tagliolini con Trufa Negra ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	45
Gnocchi con Gamba Roja, Tomates Datterini y Albahaca ⁽¹⁾⁽²⁾	46
Linguine con Cigalas, Mariscos y Cítricos Mediterráneos ⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹⁴⁾	56

Minestrone de verduras ⁽⁹⁾
12

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 Altramuces • 14 Moluscos

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

Pizza

CAPRICCIOSA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas marinadas, aceitunas, orégano	32
MARGHERITA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano, albahaca fresca, orégano y aceite de oliva	28
DIAVOLA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, fior di latte di Agerola, spianata piccante, orégano y aceite de oliva	35
QUATTRO FORMAGGI ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Mascarpone, nata fresca, fior di latte di Agerola, Gorgonzola, scamorza ahumada, Parmigiano Reggiano y aceite de oliva	42
CECINA DI VACCA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa de tomate, fior di latte di Agerola, cecina de vaca, Parmigiano Reggiano, orégano y aceite de oliva	48
TARTUFINA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Nata fresca, fior di latte di Agerola, trufa negra fresca, aceite de trufa negra y aceite de oliva	56

Antipasti Calientes

Ensalada de Pulpo con Patata, Tomates Cherry, Aceitunas Taggiasca, Alcaparras y Albahaca ⁽⁴⁾	27
Flores de Calabacín en Tempura con Anchoas y Provola ⁽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

Chuleta de rape con caponata ⁽⁴⁾⁽⁹⁾	42
Pollo alla Diavola	37
Lubina a la brasa con Salmoriglio ⁽⁴⁾	44
Solomillo de Vaca Gallega con Pimienta Verde ⁽⁷⁾	52
Lomo de Atún a la brasa ⁽⁴⁾	48
Rubia Gallega Galiciana	145
Maduración En Seco de 30 días (al kg)	

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⁾	10	Puré de Patatas ⁽⁷⁾	10
Patatas al Horno con Romero	10	Broccolini a la Parrilla ⁽¹⁰⁾	10