



MAREMONDO

ELEGIMOS EL MAR

Queremos presentarte nuestra carta de temporada. Nuestra cocina cuenta con una selección de los mejores productos del mar y de la tierra. Disfruta de la experiencia en Maremondo.

We would like to introduce you our seasonal menu. Our cuisine is made of a selection of the best products from the sea and the land. Enjoy the experience at Maremondo.



Selección de panes Gourmet

LOS CLÁSICOS DE MAREMONDO

Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar

Fish pate with sea urchin mayonnaise

Ensalada de tomate Premium de Cantabria y ventresca de bonito

Tomato and white tuna belly salad

Ensaladilla Maremondo al estilo tradicional

Potato salad with tuna

Salpicón de marisco de la Tierrauca

Seafood salad

Anchoas de Santoña 0.0 Premium 8 unidades

Anchovies from Santoña – Premium Series (8 pieces)

SI PREFERIMOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (10 unidades)

Iberian ham croquettes

Salteado de verduritas de temporada

Grilled vegetables

Milhojas de berenjena gratinadas rellenas de zamburiñas y gambas

Stuffed artichokes mushrooms and prawn

Rabas de calamar frescas de la bahía

Deep fried calamari

Pulpo a la plancha con papas arrugadas, mojo picón

Octopus with potatoes and mojo picon

Sopa de pescado y marisco de la Tierrauca

Traditional seafood and fish soup



MARISCO

Almeja fina de Pedreña a la sartén o salsa verde

Premium clams from Pedreña in green sauce or grilled

Zamburiñas a la plancha (6 Unidades)

Grilled scallops, 6 pieces

Gambas frescas de Huelva a la plancha

Grilled prawns

Bogavante Azul de “Nuestro Vivero” a la plancha o cocido precio kilo

Country lobster from our nursery baked or grilled

ARROCES

Arroz caldoso con Bogavante del País, precio por persona

Vivero propio (30min.) Mínimo 2 personas

Country Lobster Soup Rice– (30 minutes) Min. 2 pax

Arroz con almejas de Pedreña, precio por persona

(25min.) Mínimo 2 personas

Rice with clams from Pedreña – (25 minutes) Min. 2 pax



DE LA LONJA

Tronco de Merluza de pincho al cava sobre crema de cigalitas

Baked hake with cava and crayfish sauce

Medallones de Rape a la plancha o en salsa Verde con almejas de Pedreña y gambas

Grill Monkfish or in green sauce

Lubina salvaje a la sal, al horno o plancha Piezas grandes Precio Kilo (2 pax)

Sea bass in salt or grilled

Machote del Cantábrico a la sal, al horno o plancha Piezas grandes Precio Kilo (2 pax)

Baked machote fish in salt or grilled

Cocochas de merluza en salsa verde

Hake cookies in green sauce

Bacalao a la Vizcaína al estilo del Chef

Biscay cod

DE LA TIERRUCA

Canelón de pollo de Corral y foie

Canelloni stuffed with chicken and foie

Entrecot de novilla, pimientos del padrón, chip de yuca

Entrecote with its padron peppers, yucca chip

Solomillo de ternera a la Borgoña con setas

Beef fillet in truffled mushroom juice

Taco de cochinito confitado a baja temperatura con patatas panadera

Suckling pig taco confit at low temperature with potatoes

Chuletón de Angus de Miguel Vergara con patatas y pimientos" (Precio kilo")



“MOMENTOS DULCES “

(Acompañaló con un vino Pedro Ximénez o dulce de Invierno)

Torrija de la casa caramelizada con crema de toffe

Caramelized torrija with toffe cream

Strudel de manzana con pasas y piñones

Apple strudel

Tarta de queso al horno con galletas Lotus molidas

House cheesecake with red fruits

Tiramisú de la casa con cacao al estilo italiano

House tiramisú

Tarta de Milhojas de mantequilla de nuestro Pastelero

Millefeuille cake

Trufas de chocolate de la casa con cacao sobre base crema de toffe

Chocolate truffles

Flan de queso de la casa caramelizado

caramelized cheese flan