







*“Aire cargado de humedad marina en las zonas
cercanas a la orilla del mar”*

“The damp, salty air of the seaside”

Menú Maresía

Maresía menu

Brioche frito, brandada de bacalao y caviar

Fried brioche, cod brandade and caviar

Bocadillo de rabo de rubia gallega y salsa picante

Galician blonde oxtail and spicy sauce sandwich

Ostras Gillardeau con vinagre de lichi 8,00 €/u.

Guillardeau Oyster with lychee vinegar € 8.00 per serving

Raviolis de queso parmesano y caldo de lentejas 22,00 €

Parmesan ravioli with lentil broth € 22.00

Dumpling de morro de cochino negro 20,00 €

Black pork snout dumpling € 20.00

Cherne a la cazuela 25,00 €

Wreckfish casserole € 25.00

Pichón con salsa de sus higados y puré de coliflor 45,00 €

Pigeon, liver sauce and cauliflower purée € 45.00

Granizado de pepino, mousse de yogur y crema de rosas 12,00 €

Cucumber granita, yoghurt foam and rose cream € 12.00

Tarta rota de manzana y helado de vainilla y toffee 12,00 €

Broken apple, toffee and vanilla ice-cream "cake" € 12.00

Petit four

Petit four

Precio Menu Completo 70,00€

Full Menu Price € 70.00

Selección de vinos (6 copas) 50,00 €

Wine selection (6 glasses) € 50.00

Selección de vinos (7 copas) 55,00€

Wine selection (7 glasses) € 55.00

**Menú servido solo a mesa completa. / Menu served only for complete tables.*

Menú Degustación

Tasting menu

Brioche frito, brandada de bacalao y caviar
Fried brioche, cod brandade and caviar

Bocadillo de rabo de rubia gallega y salsa picante
Galician blonde oxtail and spicy sauce sandwich

Ostra, jengibre y coco 8,00 €/u.
Oyster, ginger and coconut € 8.00 per serving

Anguila ahumada, maíz, yogur y ponzu 22,00 €
Smoked eel, corn, yoghurt and ponzu € 22.00

Cebolla asada, parmesano y trufa 20,00 €
Roasted onion, parmesan and truffle € 20.00

Raviolis de ave y su consomé 22,00 €
Poultry ravioli and consommé € 22.00

Texturas de coliflor y trufa 22,00 €
Cauliflower textures and truffle € 22.00

Cigala con “curry de guisantes” y arroz frito 55,00 €
Norway lobster with "curried peas" and fried rice € 55.00

Lenguado y almejas con salsa beurre blanc 28,00 €
Sole and clams with beurre blanc sauce € 28.00

Cordero, tupinambo, anchoa y cacao 45,00 €
Lamb, Jerusalem artichoke, anchovy and cocoa € 45.00

Dumpling de coco
Coconut dumpling

Granizado de violetas, crema de plátano, brioche de naranja y helado de palo cortado 12,00 €
Violet granita, banana cream, orange brioche and Palo Cortado sherry ice-cream € 12.00

Chocolate tostado, espuma de yogurt, limón y helado de anís estrellado 12,00 €
Toasted chocolate, yoghurt foam, lemon and star anise ice-cream € 12.00

Petit four
Petit four

Precio Menu Completo 80,00€
Full Menu Price € 80.00

Selección de vinos (6 copas) 50,00 €
Wine selection (6 glasses) € 50.00

Selección de vinos (7 copas) 55,00€
Wine selection (7 glasses) € 55.00

**Menú servido solo a mesa completa. / Menu served only for complete tables.*



“Desde que éramos niños la Maresía ha llenado nuestros pulmones de vida”

“Ever since we were children, Maresía has breathed life into us”

Fdo.



BY HERMANOS PADRÓN



