



Mareva
Blue 
comidas



Mareva
Blue 
comidas

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota, con tomate y sus tostas.	24,50
Cecina de vaca de la casa Vacum , con tomate y sus tostas.	17,50
Tacos de lechazo confitado a baja temperatura , torreznos, mayonesa de higo y cebolla encurtida.	12
Tacos de costilla de vaca vieja madurada de la casa Vacum a baja temperatura, cacahuets con miel y mayonesa de gohujang.	13,50
Callos de ternera con garbanzos en texturas.	15,50
Mi- Cuit de Foie casero con crumble de cacao, gel de Pedro Ximenez y castañas asadas en Almíbar.	26,50
Croquetas de Jamón Ibérico	3 ud 6 / 5 ud 9
Croquetas del día (Consultar)	3 ud 6 / 5 ud 9
Tabla de queso de Tot de Poble	16,50
Donut Castellano: Ganador Chanclas y Tapas 2025	7
Puerros confitados y braseados con pesto rojo, espuma de burrata ahumada, tierra de aceite de trufa y cecina crujiente.	14,50
Canelón de espinaca y setas con bechamel de coco y curry y sus garbanzos crujientes.	12
Steak tartar de Solomillo de Vaca con su tuétano.	25,50
Carpaccio de Gambon con helado de yuzu, mayonesa de pimentón, chips de ajo y aceite de sus cabezas.	18,50
Tartar de Atun Balfego con leche de tigre de mango, pistachos tostados, papada ibérica y nieve de pepino.	25,50

Aroces (Mínimo 2 personas)

Fideuá ibérica con setas y vermut rojo.	23,50
Arroz/ Fideua del Senyoret	20
Arroz de Carrillera de Cerdo Ibérico y tuétano	22,50
Arroz negro de calamar y gambon con espárragos Trigueros	23,50

Pescados

Bacalao con pilpil de setas y piparras en tempura	19,50
Tataki de salmón marinado en café y cacao , chips de plátano macho, frutos rojos, coulis de mango, mayonesa de guindilla y alga wakame	18,50
Calamar frito en tempura de tinta con cebolla caramelizada, alioli de lima y crema de arroz a la azafrán	20,50
Rodaballo con cremosa Donostiarra	26,50

Carnes

Solomillo de vaca madurada con salsa de Perigord y ralladura de foie.	26,50
Costilla de vaca vieja de la casa vacuum a baja temperatura lacada y terminada al horno con salsa hoisin.	23,50
Carillera de cerdo Iberico en su jugo con parmentier de coliflor tostada y parmesano.	19,50
Pluma de cerdo Iberico a la parilla con beurre blanc de naranja y mostaza.	24,50

Para los peques

Macarrones con tomate.	6
Pollo rebozado con patatas fritas.	8
Hamburguesa madurada con patatas fritas.	14

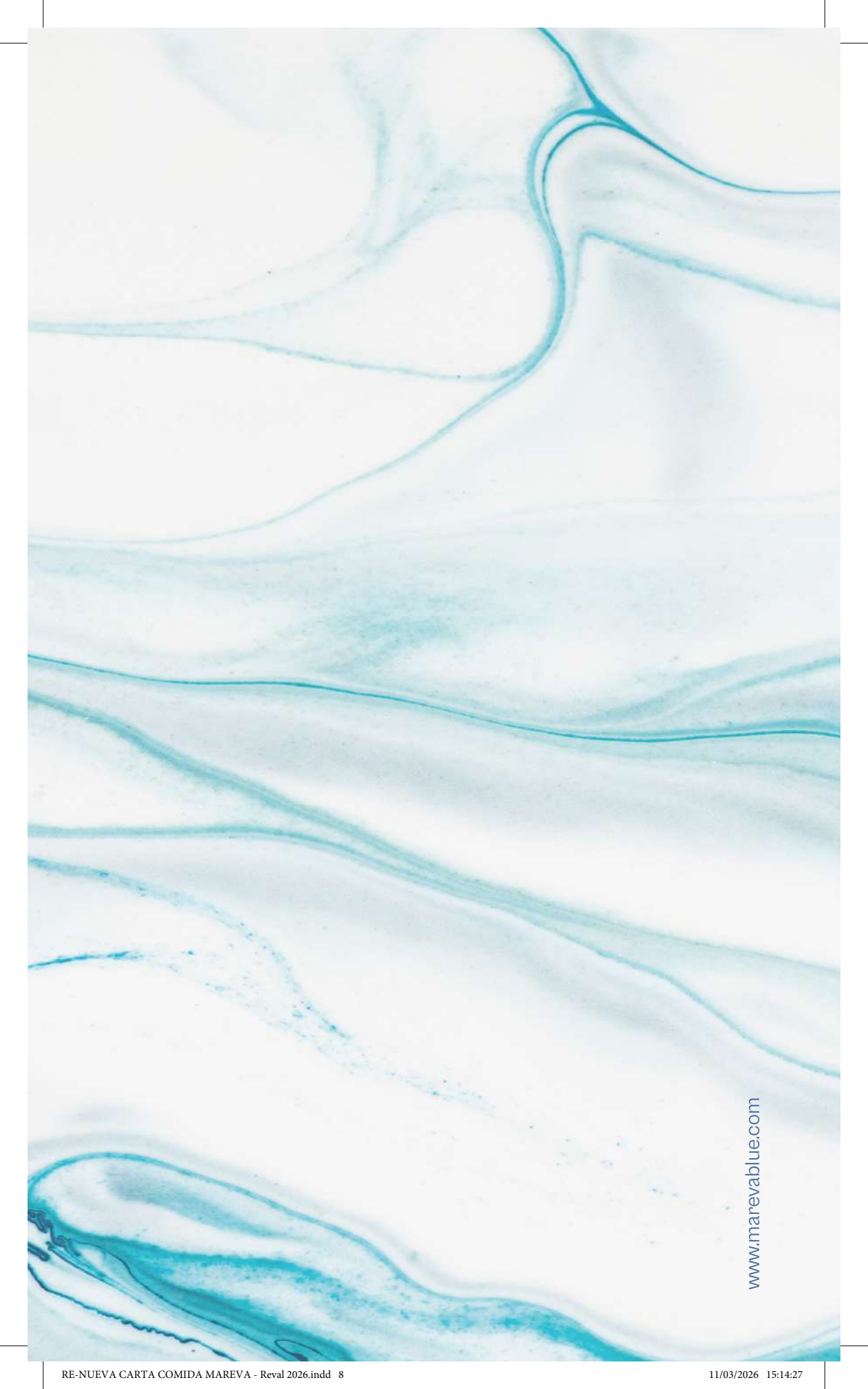
Menus

Macarrones con tomate.	
Pollo rebozado con patatas fritas.	
Helado casero.	16
Hamburguesa con patatas fritas.	
Helado casero.	16

Postres

Coulant de Chocolate con helado Vainilla casero.	6,50
Tarta de queso y chocolate blanco con base de croissant.	6,50
Crema de arroz con leche caramelizada	6
Helados caseros (Sabor a consultar)	1 bola 3 / 2 bolas 4.5 / 3 bolas 6
Creme Brulee	6,50
Cítricos en texturas	7





www.marevablue.com