



Mareva
Blue 
menjars



Mareva
Blue 
menjars

Entrants

Pernil ibèric de Bellota, amb tomata i les seues torrades.	24,50
Cecina de vedella de la casa Vacum, amb tomata i les seues torrades.	17,50
Tacs de xai de llet confitat a baixa temperatura, torreznos, maionesa de figa i ceba adobada.	12
Tacs de costella de vedella vella madurada de la casa Vacum a baixa temperatura, cacahuete amb mel i maionesa de gochujang.	13,50
Callos de vedella amb cigrons en textures	15,50
Mi-cuit de foie casolà amb crumble de cacau, gel de Pedro Ximénez i castanyes rostides en almívar.	26,50
Croquetes de pernil ibèric	3 ud 6 / 5 ud 9
Croquetes del dia (Consultar)	3 ud 6 / 5 ud 9
Taula de formatges de Tot de Poble	16,50
Dònut castellà: guanyador Chanclas y Tapas 2025	7
Porros confitats i brasejats amb pesto roig, escuma de burrata fumada, terra d'oli de tòfona i cecina cruixent	14,50
Caneló d'espínacs i bolets amb beixamel de coco i curri, acompanyat de cigrons cruixents.	12
Steak tàrtar de rel·lom de vedella, servit amb el seu moll de l'os.	25,50
Carpaccio de gambó amb gelat de yuzu, maionesa de pebre roig, xips d'all i oli dels seus caps.	18,50
Tàrtar de tonyina Balfegó amb llet de tigre de mango, festucs torrats, papada ibèrica i neu de cogombre.	25,50

Arrossos (Mínim 2 persones)

Fideuà ibérica amb bolets i vermut roig.	23,50
Arròs/fideuà del senyoret.	20
Arròs de galta de porc ibèric i moll de l'os.	22,50
Arròs negre de calamar i gambó amb espàrrecs verds.	23,50

Peixos

Bacallà amb pil-pil de bolets i piparres en tempura .	19,50
Tataki de salmó marinat en cafè i cacau, xips de plà-tan mascle, fruits rojos, coulis de mango, maionesa de vitet i alga wakame.	18,50
Calamar fregit en tempura de tinta amb ceba caramel·litzada, allioli de llima i crema d'arròs al safrà.	20,50
Rèmol amb cremosa donostiarra.	26,50

Carns

Rellom de vedella madurada amb salsa Périgord i ratlladura de foie.	26,50
Costella de vaca vella de la casa vacuum a baixa temperatura, lacada i acabada al forn amb salsa hoisin .	23,50
Galta de porc ibèric en el seu suc amb parmentier de coliflor torrada i parmesà.	19,50
Ploma de porc ibèric a la graella amb beurre blanc de taronja i mostassa.	24,50

Per als menuts

Macarrons amb tomata	6
Pollastre arrebossat amb creïlles fregides	8
Hamburguesa madurada amb creïlles fregides	14

Menús

Macarrons amb tomata	
Pollastre arrebossat amb creïlles fregides	
Gelat casolà	16
Hamburguesa amb creïlles fregides	
Gelat casolà	16

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla casolà	6,50
Pastís de formatge i xocolata blanc amb base de croissant	6,50
Crema d'arròs amb llet caramel·litzada	6
Gelats casolans (Sabor a consultar)	1 bola 3 / 2 bolas 4.5 / 3 bolas 6
Crème brûlée	6,50
Cítrics en textures	7

