Compartir es vivir
To share

- **NUESTRO TIMBAL** 16€
  De langostinos y ventresca con praliné de maíz y yema de huevo confitada
  OUR TIMBAL
  Langoustines & Tuna Belly with Maize Praliné and Confit Egg Yolk
- **EMPANADILLAS CRIOLLAS (2und)** 10€
  Las hacemos cada día de queso provolone y tomatitos deshidratados
  ARGENTINE-STYLE EMPANADAS (2 pcs)
  Made daily with provolone cheese and sun-dried cherry tomatoes.
- **NUESTRAS CROQUETAS CASERAS CREMOSAS (8UD)** 13€
  Jamón ibérico, boletus y trufa o choco en su tinta
  OUR CREAMY HOMEMADE CROQUETTES (8 PCS)
  Iberian ham; porcini & truffle; or cuttlefish in its own ink
- **MOLLETE DE COCIDO** 17€
  Con queso San Simón y mayo de chorizo
  MARINATED RIB SANDWICH
  with San Simón smoked cheese and chorizo mayo
- **CALAMARES CRUJIENTES EN PAN CRISTAL** 13€
  Bocata de calamares crujientes, rúcula, pesto rojo y mayonesa de yuzu.
  CRISPY CALAMARI ON CRYSTAL BREAD
  Crispy squid sandwich, arugula, red pesto & yuzu mayo
- **BOCATA DE SOLOMILLO IBÉRICO A LA BRASA** 18€
  Provolone a la brasa, nuestra salsa secreta y relish de aceitunas de kalamata e higos.
  GRILLED IBERIAN PORK TENDERLOIN SANDWICH
  with charred provolone, our secret sauce, and Kalamata olive & fig relish
- **FOCACCIA DE VIEIRAS** 13€
  Gratinadas sobre pimiento caramelizado
  SCALLOP FOCACCIA
  au gratin over caramelised pepper
- **CROISSANT FRANCÉS** 13€
  De costilla ibérica en teriyaki, yogurt griego y raclette
  FRENCH CROISSANT
  Filled with teriyaki-glazed Iberian pork rib, Greek yogurt, and raclette
- **CON NUESTRO ATÚN ROJO BALFEGÓ:**
  TARTAR DE ATÚN ROJO, GUACAMOLE CASERO, CRÉME FRAICHÉ Y LÁMINAS DE PAN CARASATU 21€
  RED TUNA TARTAR, HOMEMADE GUACAMOLE, CREME FRAICHÉ & PANE CARASAU CRISPS
  ATÚN ROJO, HUEVOS FRITOS CAMPEROS, PATATAS Y Y CRUJIENTE DE ALGA NORI 23€
  BLUEFIN TUNA, FREE-RANGE FRIED EGGS, POTATOES & CRISPY NORI
- **EL TRADICIONAL PULPO "A FEIRA"** 23€
  TRADITIONAL GALICIAN-STYLE OCTOPUS"A FEIRA"

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

El Huerto de Marie
The orchard by Marie

- **ENSALADA MARIE MINER** 16€
  Langostinos crujientes, pulpo, salsa kimchi y helado de tomate
  MARIE MINER SALAD
  Crispy king prawns, octopus, kimchi sauce & tomato Ice Cream
- **ENSALADA DE BURRATA** 17€
  Cremosa burrata italiana, tomate en tres texturas, frutos secos y aliño de albahaca
  BURRATA SALAD
  Creamy Italian burrata, tomato three ways, nuts & basil vinaigrette
- **ALCACHOFAS CONFITADAS Y BRASA** 22€
  Sobre burrata, pistachos, jamón ibérico, huevo y mayonesa ligera de trufa
  CANDIED ARTICHOKES AND GRILLED
  Served over burrata, pistachios, Iberian ham, egg, and a light truffle mayonnaise
- **PUERRO ASADO** 18€
  Al carbón de Josper, stracciatella fundente, almendras, mortadela italiana trufada y polvo de tomate seco
  ROASTED LEEK
  Josper-charcoal grilled, with melting stracciatella, almonds, truffled Italian mortadella, and sun-dried tomato powder
- **ESPARRAGOS A LA BRASA** 21€
  Con salmón noruego ahumado por nosotros, y salsa de crème fraîche y guanciale
  GRILLED ASPARAGUS
  With our house-smoked Norwegian salmon and a crème fraîche & guanciale sauce
- **PARRILLADA DE VERDURAS** 18€
  Al carbón de nuestro Josper
  GRILLED VEGETABLES PLATTER
  Charcoal-grilled in our Josper
- **JAPCHAE** 18€
  Fideos de boniato, soja, salteado de verduras, setas y espinacas baby
  JAPCHAE
  Sweet potato noodles with soy sauce, stir-fried vegetables, mushrooms & baby spinach

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

Arroces Rice

- **RISOTTO NEGRO** 26€ (por persona / mínimo 2 personas)
  De calamares y vieiras del Pacífico
  BLACK RISOTTO (price per person/ minimum 2 persons)
  with squid and Pacific scallops
- **ARROZ MELOSO** 26€ (por persona / mínimo 2 personas)
  De gambón y pescado salvaje del día
  CREAMY RICE (price per person/ minimum 2 persons)
  With jumbo prawn and the wild fish of the day
- **ARROZ A LA BRASA** 26€ (por persona / mínimo 2 personas)
  De solomillo ibérico y ceps.
  CHARCOAL-GRILLED RICE (price per person/ minimum 2 persons)
  With Iberian pork tenderloin and porcini
- **ARROZ CREMOSO DE PULPO Y QUESO MIMOSA** 27€ (por persona / mínimo 2 personas)
  CREAMY OCTOPUS RICE AND MIMOSA CHEESE (price per person/ minimum 2 persons)

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

De Nuestras Costas
From Our Coasts

- **NAVAJAS DE LA RÍA AL JOSPER** 16€
  RAZOR CLAMS FROM THE ESTUARY, JOSPER-GRILLED
- **LA BARCA MARIE MINER** 27€
  De vieiras del Pácífico a la brasa, con aceite de albahaca y virutas de Ibérico
  THE "MARIE MINER" BOAT
  Grilled Pacific scallops with basil oil and shaved Ibérico ham
- **LOMO DE BACALAO A LA BRASA** 28€
  Sobre guiso de pochas y calamares
  GRILLED COD LOIN
  Served over a stew of pochas (tender white beans) and squid
- **LUBINA A LA BRASA, PATATAS Y VERDURITAS** 28€
  GRILLED SEA BASS, POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES
- **SALMÓN NORUEGO A LA BRASA** 25€
  Sobre wok de arroz jazmín, verduras y cebolleta crujiente.
  GRILLED NORWEGIAN SALMON
  Served over a jasmine rice stir-fry with vegetables and crispy spring onion
- **MERLUZA DE ANZUELO** 24€
  En tempura con crema de coliflor, concasse de tomate y navaja
  LINE-CAUGHT HAKE
  In tempura with cauliflower cream, tomato concassé & razor clam
- **PULPO A LA BRASA** 26€
  Con robuchón de boniato y crema de anacardos y pasas
  GRILLED OCTOPUS
  With Robuchon-style sweet potato purée and a cashew & raisin cream.

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

De Los Pastos
From the Pastures

- **HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA** 16€
  En pan brioche, cheddar, mayonesa de chile chiplote, toque crujiente y yemas
  CHARGRILLED BEEF BURGER
  On brioche with cheddar, chipotle mayo, a crispy topping and egg yolk
- **CARRILLERA DE VACA A BAJA TEMPERATURA** 25€
  Cocinada durante 16 horas, reducción de sus propios jugos y parmentier de patata.
  SLOW-COOKED BEEF CHEEK
  Braised for 16 hours, reduced jus and potato parmentier
- **CROCA DE TERNERA** 23€
  Con pimientos a la llama y patatas crujientes
  GRILEED VEAL STEAK
  With flame-charred peppers and crispy potatoes
- **ENTRECOT DE VACA PREMIUM** 32€
  330 gr de carne selección premium
  PREMIUM BEEF RIBEYE (ENTRECÔTE)
  330 g of premium-selection beef
- **COSTILLA DE VACA A LA BRASA 1.5 KG (ESPECIALIDAD)** 60€
  Cocinada a baja temperatura y terminada en brasa
  CHARGRILLED BEEF RIB (1.5 KG) — HOUSE SPECIALTY
  Slow-cooked for hours and finished over the grill
- **WELLINGTON DE SOLOMILLO IBÉRICO A NUESTRA MANERA** 25€
  IBERIAN PORK TENDERLOIN WELLINGTON, OUR STYLE
- **COSTILLA DUROC A LA BRASA** 27€
  Lacada en teriyaki casera y salsa yogurt
  CHARGRILLED DUROC PORK RIBS
  Glazed with house teriyaki and yogurt sauce

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

Nuestro Obrador de Postres
House-Made Desserts

- **TARTA DE QUESO FUNDENTE (ESPECIALIDAD)** 7€
  GOOEY CHEESECAKE (HOUSE SPECIALTY)
- **TARTA DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO** 8€
  PISTACHIO & WHITE CHOCOLATE CAKE
- **TORRIJA DE DONUTS Y CREMA DE MASCARPONE CON HELADO DE VAINILLA** 8€
  DONUT "TORRIJA" WITH MASCARPONE CREAM & VANILLA ICE CREAM
- **CARROT CAKE** 7,5€
  CARROT CAKE
- **SEMIFRÍO DE PAPAYA** 7€
  PAPAYA FROZEN MOUSSE
- **TARTA DE SANTIAGO(Sin gluten y sin lactosa)** 7€
  SANTIAGO ALMOND TART (GLUTEN-FREE, DAIRY-FREE)

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimenticias.
Consulte a nuestro personal.

Establishment with information available on allergens and food intolerances. Please ask our staff.

Nuestros platos pueden ser modificados si tiene alguna intolerancia o sigue una dieta vegetariana o vegana.
Consulte todas las opciones con nuestro personal de sala.

We can adapt our dishes if you have any food intolerance or follow a vegetarian or vegan diet.
Please ask our team about the available options

Servicio de pan y mantequilla casera de oveja y tomate
1,60€ por persona (disponemos de pan sin gluten)

Bread service with house-made sheep's butter & tomato
€1,60 per person (gluten-free bread available)

Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)