

MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ DE NADAL 25 DE DESEMBRE DE 2020

Primers

Escudella de Nadal amb galets

Canelons de rostit ben gratinats

Salmó marinat a casa amb canonges,
pa integral i vinagreta de iogurt grec a la llima

Plat Principal

Carn d'olla de tota la vida

Pollastre de pagès amb orellanes, panses, pinyons i patates baby

Llobarro a l'espatlla amb allets, oli de nyora
i verdures al vapor

Postres

Mosaic de fruites fresques amb sorbet de mandarina

Tronc de Nadal

Assortiment de torrons i neules

Bodega

Vi blanc Tous Baró de Bodegues Bellod

Vi negre Criança Señoría de Uñuela de La Rioja

Cava Escofet Brut Nature Reserva

Aigües i pa

34 €
IVA inclòs



MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ DE SANT ESTEVE 26 DE DESEMBRE DE 2020

Primers

Canelons de rostit amb beixamel,
gratinats amb parmesà

Sopa de peix amb cloïsses

Amanida d'hivern:

Ruca, alvocat, orellanes, panses, pinyons garapinyats, nous,
magrana i mango amb vinagreta de mel.

Plat Principal

Rostit de l'avi Fernandu

Pollastre de pagès amb escamarlans

Orada al forn amb patatetes i tomàquets cirera

Postres

Pastís de formatge casolà de l'Empordà
amb guisat de fruits vermells

Carpaccio de pinya amb gelat de coco i pell de llima

Gelat de torró amb xocolata calenta

Assortiment de torrons i neules

Bodega

Vi blanc Tous Baró de Bodegues Bellod
Vi negre Criança Señoría de Uñuela de La Rioja
Cava Escofet Brut Nature Reserva

Aigües i pa

34€

IVA inclòs

MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ D'ANY NOU 1 DE GENER DE 2021

Primers

Amanida d'hivern amb escarola, romesco, bacallà esqueixar i tonyina

Ou a baixa temperatura crema de patata trufada,
botifarra de perol, bolets de temporada i moniato cruixent

Escudella de galets amb pilota

Plat Principal

Llom de bacallà a la mussolina de mostassa suau
amb patates laminades

Melós de vedella a daus a baixa temperatura amb salsa de vi negre i
cremós de patata i carbassa

Magret d'ànec amb compota de poma, milfulles d'escalunya i
tomàquet i salsa de Pedro Ximenes

Postres

Copa de Tiramisú

Assaïcció de fruites de temporada amb sorbet de mandarina i menta

Pastís d'Any nou

Bodega

Vi blanc Tous Baró de Bodegues Bellod

Vi negre Criança Señoría de Uñuela de La Rioja

Cava Escofet Brut Nature Reserva

Aigües i pa

34€

IVA inclòs

MARINA

hotel & restaurant

MENÚ DE REIS 6 DE GENER DE 2021

Primers

Entremesos dels tres Reis
(amb hummus, ensaladilla i paté d'olivada d'Aragó)

Sopa de peix amb cloïsses

Canelons de rostit ben gratinats

Plat Principal

Llata de vedella amb bolets de temporada

Salmó a la planxa amb formatge brie, parmentier de patates,
espinacs, fruits secs i tomàquets

Fideuà amb gambetes i cloïsses

Postres

Tortell de reis

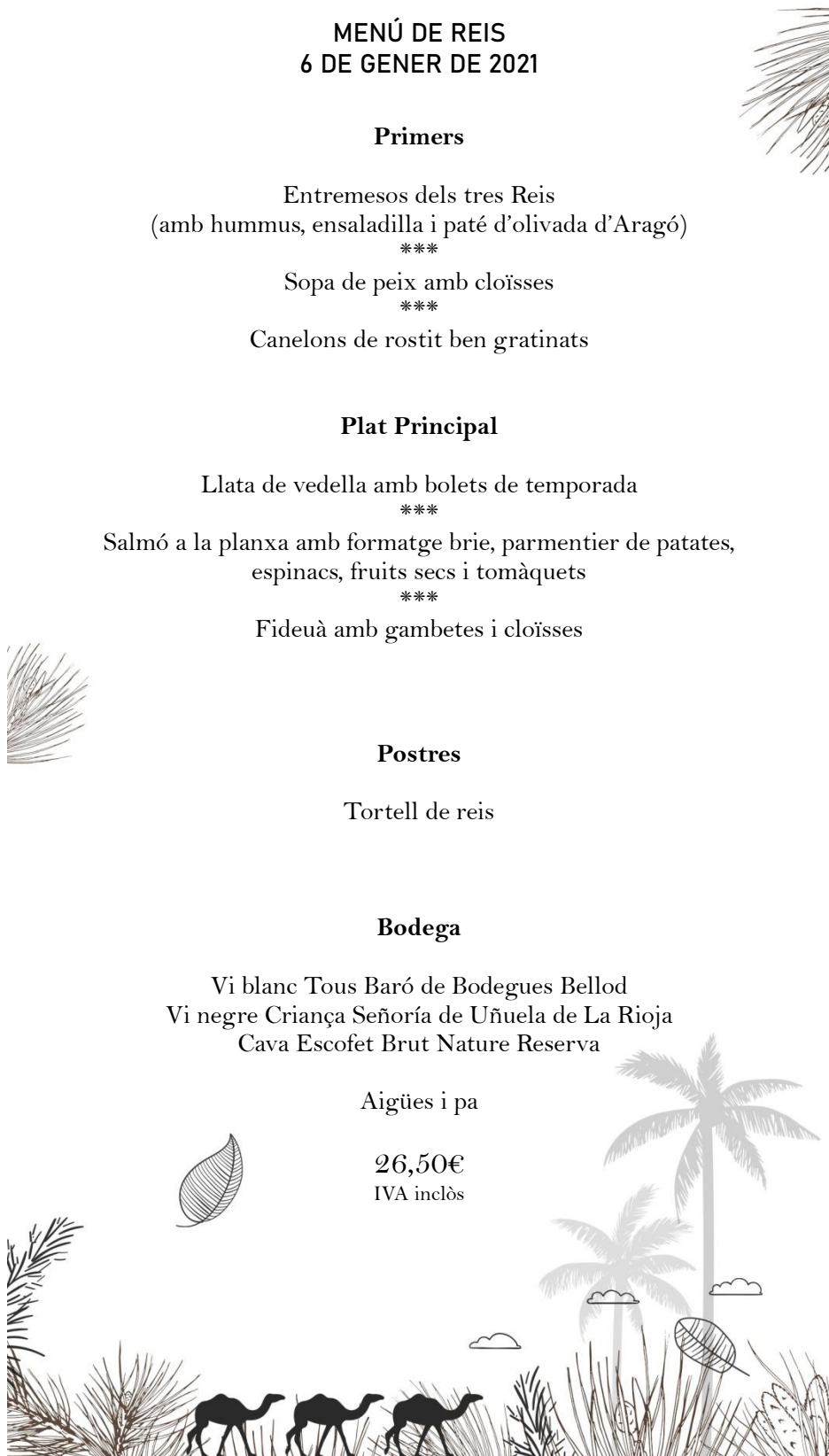
Bodega

Vi blanc Tous Baró de Bodegues Bellod
Vi negre Criança Señoría de Uñuela de La Rioja
Cava Escofet Brut Nature Reserva

Aigües i pa

26,50€

IVA inclòs





MARINA

hotel, bar & restaurant

MENÚ INFANTIL DE FESTES

Primers

Escudella amb estrelletes d'Orient
Espaguetis a la bolonyesa
Croquetes de pollastre amb amanida
Canelons de rostit

Plat Principal

Pollastre arrebossat amb patates fregides
Hamburguesa amb arròs blanc
Truita de patates amb tomàquet fresc
Lluç a la planxa amb verduretes

Postres

El teu gelat preferit
Iogurt natural

Aigua o suc i pa

12,95€
(Només un plat: 9,50€)
IVA inclòs