

## MARITIM



Tapes per compartir

Gaspatxo andalús amb encenalls de pernil

Mini de pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Croquetes de formatge gorgonzola i nous

Hummus amb papadum cruixent i espècies libaneses

Amanida de cinc enciams amb daus de formatge brie cruixents

Gambeta blanca fregida a la andalusa

Enfilat de secret ibèric a la brasa amb oli de romaní

Arròs a banda amb fumet d'escamarlans de la costa

Daus de tonyina a la brasa, amb verdura en escabetx

Panet



Crema catalana amb carquinyoli



Aigua Mineral

Bodega: Arienzo Criança de Marqués de Riscal /  
Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata

## MARITIM

RESTAURANT

*Menús per a grups*

## REM



Entrants per compartir

Ajoblanco amb ametlles torrades i oli verge

Mini de pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Ous ferrats amb calamarsets fregits i maionesa de miso

Bikini de foie amb confitura de violetes

Tàrtar d'orada al pebre rosa i toc de maionesa de wasabi

Amanida de quinoa amb salmó semi-marinat i escabetx de verdures

Panet



Arròs a banda amb brou d'escamarlans de la costa

o

Daus de vedella confitada amb hummus, sèsam i espaguetis de carabassó

o

Llom de salmó a la llenya amb guarnició de patates al forn i Pack Choi



Bombons cruixents de xocolata amb un toc de menta



Aigua Mineral

Bodega: Arienzo Criança de Marqués de Riscal /  
Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè



Arròs màxim 60 pax plat principal

## ORSA



Entrants per compartir

Gaspatxo de remolatxa amb tomàquet i daus de seitó

Croquetes casolanes de pernil ibèric de glà

Calamars i pebrots de padró amb espècies japoneses (Shichimi)

Bombons de foie amb poma i melmelada de tomàquet

Tonyina en tempura amb maionesa de wasabi

Tall de pasta Wonton amb amanida russa

Panet



Rossejat de fideus trempats amb gambes i cloïsses del mar

o

Corball a la brasa sobre llit d'espinaacs acompanyat  
amb tàrtar de tomàquet i advocat

o

Secret ibèric a la brasa amb daus de carabassa i pebres al forn



Tiramisú artesà



Aigua Mineral

Bodega: Arienzo Crianza Marqués de Riscal /

Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè

# MARITIM

RESTAURANT

*Menús per a grups*

## BABORD



Copa de pèsols amb núvol de parmesà suau

Mini de pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Broqueta de llagostins Kataifi amb salsa romesco

Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca i ceba tendra

Bombons de salmó amb formatge cremós i caviar de truita

Torrada amb llom de sardina fumada, tomàquet, olives i ruca

Enfilat de filet de bou amb salsa Café Paris

Panet



Arròs negre amb sípia

o

Tournedó d'anec amb foie i patates emmascarades

o

Lluç a la llenya amb patates al forn i verdures a la brasa



Trufes artesanes amb crema de taronja



Aigua Mineral

Bodega: Protos / Martín Códax

Cafè



Arròs màxim 60 pax plat principal

## ESCOTA



Per compartir

Iogurt de foie amb fruita de la passió i nous de macadàmia

Mini de pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Bikini de foie amb confitura de violetes

Mini roll d'amanida de Cèsar, amb poma i vinagreta

Cullereta de Steak Tàrtar

Amanida d'espinaçs amb formatge de cabra i vinagreta de fruits vermells

Tataki de tonyina amb guacamole i crema de iogurt amb llima

Panet



Paella a la Barca de Peix i Marisc

o

Lingot melós de xai, parmentier de trufa i festucs

o

Orada a la llenya amb tàrtar de tomàquet



Pastís de xocolata blanca amb canyella



Aigua Mineral

Bodega: Protos/ Martín Códax

Cafè

# MARITIM

RESTAURANT

*Menús per a grups*

## BOTAVARA



Per compartir

Capuccino de bou de mar amb escuma de patata

Pernil ibèric de gla

Tosta de tàrtar de tonyina amb caviar de truita

Ravioli cruixent de gamba amb maionesa de wasabi

Miniburger amb formatge Tou de Til·lers i oli de tòfona

Gambetes i escamarlans saltats amb all

Amanida d'espinaçs, pernil i dauets de foie

Panet



Paella marinera amb Llamàntol

o

Entrecot "dry-aged" de vedella frisona amb llit de patates i verdures brasa

o

Rapet de costa a la llenya amb pak Choi i oli de romani



Lingot de xocolata



Aigua Mineral

Bodega: Protos/ Martín Códax

Cafè



Arròs màxim 60 pax plat principal

# MARITIM

RESTAURANT

*Menús per a grups*

## VERD



Amanida verda de l'hort amb espàrrecs

o

Verdures al carbó amb oli d'oliva

Panet



Arròs DO "Calasparra" amb verdures



Carpaccio de pinya amb crema catalana



Aigua Mineral

Bodega: Arienzo Crianza Marquès de Riscal /

Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè

## HALAL



Per compartir

Cloïsses a la marinera

o

Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca i ceba tendra

Panet



Entrecot halal a la brasa amb patates

o

Arròs amb verdures DO 'Calasparra'



Tiramisú artesà



Aigua Mineral o refresc

Cafè



Arròs màxim 60 pax plat principal