

Menús Gastronómicos GloriaMar

Todos los menús se servirán para MESAS COMPLETAS

Menú "LA BONA TAULA" (sólo noches)

Tabla de 10 aperitivos y snacks que cambian cada semana al centro de mesa.

Una forma divertida, informal y de calidad de cenar con tu pareja o amigos.

33€

por pareja



Menú DEGUSTACIÓN

La mejor manera de probar nuestra cocina

Brioche de foie de pato y frutos secos

Tataki de atún y fruta especiada

Ensalada fresca de tomate, yogur y verduras

"Nuestra" Gamba al ajillo

Llesca "Mar y Montaña"
(vieira, papada ibérica y trufa)

Bacalao con guiso de sus callos

Presas ibéricas a la brasa

A mediodía se puede sustituir el pescado y la carne por "Arroz del senyoret" (mesa completa)

Prepostre

"Nuestra" Macedonia

Postre

Galleta Maria, avellana y cremoso cardamomo

40€

GRAN MENÚ

Un largo recorrido por los mejores platos de nuestra carta

Salazones tradicionales

Tataki de atún y fruta especiada

Langostinos frescos y su ensalada

Quisquilla de Santa Pola
(Hervida con agua de mar al momento)

Atadillo de calamar con ibérico y su tinta

Llesca "Mar y Montaña"
(vieira, papada ibérica y trufa)

"Sepionet" del Mediterraneo

Gambas a la sal

A mediodía se puede sustituir el "Sepionet" y el marisco a la sal por Arroz con bogavante

Prepostre

"Nuestra" Macedonia

Postre


Tres chocolates

50€

iva incluido






Tapas Marineras

como siempre, frescas y de elaboración propia

Tellinas del Mediterraneo 	8 €
Croquetas de bacalao o de Ibérico	8 €
Calamares frescos a la romana	9 €





Entrantes "Nostra Cuina"

Cuidamos y seleccionamos el producto dándole nuestra personalidad

Foie de pato en sandwich de brioche y frutos secos (ud.)	6 €
Jamón ibérico de bellota, tomate y rosquilletas caseras (por persona)	5 €
Salazones tradicionales (p.p.)	9 €
Tataki de atún, fruta especiada y germinados (p.p.) 	9 €
Cremoso de patata con pulpo a baja temperatura 	6,50 €
Llesca "Mar y Montaña" (Vieira, papada ibérica y trufa) (ud)	7,50 €
Nuestra gamba al ajillo (ud.) 	7,50 €
Atadillo de calamar con ibérico y su tinta (ud.) 	5,50 €
Pulpo a la brasa (p.p.) 	6 €
Chipirones y muselina de jengibre	12 €
Buñuelo de boletus, ibérico y trufa (ud.)	3 €
Milhojas de berenjena con frutos del mar y salsa de setas	5,50 €
Tartar de atún fresco y crema suave (también como plato principal)	15,00 €

Marisco

Siempre fresco y tratado con agua del mar al momento del servicio

Gamba de Denia (100 gr.) 	18 €
Quisquilla de Santa Pola (100 gr.) 	15 €
Bogavante entero pelado sobre carpaccio de manitas 	35 €
Langostinos frescos y su ensalada (6 un.) 	24 €

Ensaladas

Los mejores productos de la huerta al plato

ENSALADA MARE NOSTRUM

9 €

Mézclum de ensaladas, tomate concassé, aceitunas negras, costron de pan, queso Feta y vinagreta de frutos secos

ENSALADA DEL MARENY (p/persona) (min.2 personas)

7 €

Tomate valenciano, esparrago, ventresca de atún, cogollos, escalibada de pimiento, berenjena y cebolla

Acompayada amb salsa romescu

ENSALADA "Q"

9 €

Rúcola, tomates confitados en arbequina, mozzarella fresca di búffala y pesto de albahaca

Consultar también Langostinos frescos y su ensalada (MARISCOS)

Pescado

***Buscamos directamente en la Lonja y los elaboramos para ti.
Nuestro esfuerzo es por ti***

Dorada a la sal "sin trabajo" 

16 €

Calamar entero, parmentier y salteado con ajos tiernos 

16 €

Bacalao al gratén y juliana de verduras 

16 €

Merluza de Pincho sobre crema de guisantes y trigueros 

17 €

Bacalao y guiso de sus callos 

17 €


Consultar también Bogavante entero sobre manitas (MARISCOS)

Carne

***Tiempo y tecnica en cocina.
Cocciones largas y consistentes que realzan el plato***

Steak-Tartare (también para compartir como entrante)

20 €

Solomillo de ternera (parmesano o foie) 

18 €

Canelones de pollo de corral, foie gras, bechamel de setas y trufa

17 €

Presa ibérica a la brasa 

18 €

Manitas a la brasa con "trinxa" de patata, boletus y trufa






17 €

Degustación de pato sobre carpaccio de higos y puré de castañas

18 €

Arroces y fideos

Nuestra especialidad


Arroz con chipirones y verduritas de temporada (Novedad) 	12 €
Arroz meloso "del senyoret" 	12 €
Arroz meloso de bogavante (lo servimos pelado) 	20 €
Arroz meloso de boletus y pato 	16 €
Arroz a Banda 	10 €
Fideua de pato (novedad)	16 €
Fideua del Grao de Gandía	15 €
Fideuá Negra (fideo fino)	15 €
Zarzuela de pescado y marisco (tradición de 50 años)	24 €

Platos para niños

Burguer con patatas	6 €
Spaguetti a la boloñesa 	6 €

Postres

Técnica, gusto y nuevas tendencias, pero siempre el mejor sabor

Helado de turrón de Xixona y galleta sablé de naranja	6 €
Nuestro Tiramisú (Espuma de mascarpone, gelatina amaretto, bizcocho choco, posos y helado de café)	7 €
Coulant de chocolate y texturas de vainilla Tahití	7 €
Torrija tostada con turrón y sopa de vainilla	7 €
Tres chocolates	7 €
Crema de "mango pasión", brunoise de piña y helado de coco	6 €
Cremoso de calabaza, bizcocho de chocolate y helado de yogur	6 €
Souffle de choco y sorbete de frutos rojos  <small>(apto celiacos, diabéticos y alérgicos a la lactosa)</small>	7 €
Nuestra Macedonia <small>(Carpaccio piña, cremoso mango pasión, gelatina de fresa, dados de fruta)</small>	8 €
Galleta Maria (helado), avellana y cremoso cardamomo	7 €
Surtido de postres de la casa (por persona)	5 €