

# Menús Gastronómicos GloriaMar

Todos los menús se servirán para MESAS COMPLETAS

## Menú TAPAS

Al centro de mesa

5 Entrantes

Gambas a la sal

Postre

27€

## Menú TAPAS-GOURMET

Al centro de mesa

6 Entrantes

Gambas a la sal

Secreto ibérico al grill

Postre

35€

## Menú LABORAL

... a mediaodía de Lunes a Viernes excepto festivos

A escoger entre:

3 primeros

3 segundos y

2 postres

15€


Solicítanos tus menús personalizados para tus comidas familiares y de amigos.

iva incluido

## **Tapas Marineras** *como siempre, frescas y de elaboración propia*

Croquetas caseras "Conxa"	9,50 €
Calamares frescos a la romana	10,50 €
Carrilleras de Merluza en tempura y allioli de mango	12,00 €
Buñuelo de Boletus, ibérico y trufa (ud)	2,75 €

## **Entrantes "Nostra Cuina"**

Foie de pato en sandwich de brioche y frutos secos (ud.)	7,50 €
Jamón ibérico de bellota, tomate y rosquilletas caseras (por persona)	6 €
Cremoso de trompetas y huevo a baja temperatura (ud.)	4 €
Llesca "Mar y Montaña" (Vieira, papada ibérica y trufa) (ud)	9 €
Milhojas de berenjena con frutos del mar y salsa de setas (ud)	6,50 €
Calamarcitos encebollados 	13 €
Coca de foie y setas de temporada (un.)	8 €
Coca de calabaza, cabra y espinacas (un.)	6 €

## **Tartars**

*(Platos especiales para compartir o individual)*

Tartar de atún fresco y crema suave (también como plato principal)	17 €
Steak-Tartare (también para compartir como entrante)	21 €

## **Marisco**

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

Gamba de Denia (100 gr.) 	18 €
Langostinos de Vinaroz con su ensalada	16 €

## Ensaladas

### ENSALADA MARE NOSTRUM

11 €

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

### ENSALADA DEL MARENÝ



11 €

*Tomate valenciano, verduras escalibada a la llama, salazones y olivas*

## Pescado





Dorada a la sal "sin trabajo" 	18 €
Bacalao al gratén y juliana de verduras 	18 €
Caldereta de Rape y Merluza	20 €
Bogavante (pelado) con "Trinxat" y boletus	21 €

## Carne

Solomillo de ternera (parmesano o foie) 	21 €
Secreto Ibérico al grill 	18 €
Canelones de pollo de corral, foie gras, bechamel de setas y trufa	18 €
Carrilada de ternera con salsa de boletus	20 €
Cochinillo (servido deshuesado)	20 €

## Arroces y fideos

Nuestra especialidad

Arroz meloso "del senyoret" 	13 €
Arroz meloso de bogavante (lo servimos pelado) 	21 €
Arroz meloso de setas de temporada y pato 	17 €
Arroz a Banda 	11 €
Fideua de pato	17 €
Fideua del Grao de Gandía	16 €
Fideua del Bogavante (lo servimos pelado)	21 €
Arroz cremoso de setas y trufa (servido en plato)	10 €


Arroces secos y fideuás por encargo.  
Mesas con distintos tipos de arroces, también por encargo.

## Platos para niños

Burguer con patatas	6 €
Spaguetti a la boloñesa	6 €
Escalopines de pollo con papas (tipo nuggets)	6 €
Pizza Margarita (tomate, jamón y queso)	6 €

## Postres

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

Helado de turrón de Xixona y galleta sablé de naranja	6 €
Coulant de chocolate y texturas de vainilla Tahití	7 €
Torrija tostada con turrón y sopa de vainilla	8 €
Souffle de choco, sorbete de frutos rojos y yogur  (apto celiacos, diabéticos y alérgicos a la lactosa)	7 €
Nuestra Macedonia (Carpaccio piña, cremoso mango pasión, gelatina de fresa, dados de fruta)	8 €
Sopa de avellana, brownie blanco y helado de cacahuete	6 €