

## MENÚ 1 (20€/persona)

8 Refrescos o Cervezas

PARA COMPARTIR (1 Ración para 4 personas):

4 Croquetas de Choco o Jamón Ibérico o Bacalao o Morcilla (a elegir)

4 Conchas finas o 1 Ración de Mejillones

1 Ración de Berenjenas Miel o Verduras de la huerta

1 Ración de Boquerones en vinagre o Revuelto ajetes y jamón, o bacalao, o salmón

2 Raciones de pescaito frito a elegir entre: boquerón frito, boquerón limón, gamba blanca frita, calamaritos, salmonetes, pulpo, bacalao, jibia, calamares, jureles, rosada frita o adobo de rosada.

VINO BLANCO O TINTO (1 Botella de Vino a elegir entre):

BLANCOS → Eléctrico (Joven afrutado D.O. Montilla Moriles), Barbadillo, Simué (100% Verdejo)

TINTOS → Emina Pasión Roble (Ribera Duero), El Guía (Rioja).

Surtido de postres (tarta queso, guinness y tres chocolates)

4 Cafés.

### RESERVAS:

Teléfono: 951 287 824 / 628 646 840

E-mail: [info@lamardesoler.com](mailto:info@lamardesoler.com) Web: <http://www.lamardesoler.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/lamardesoler/>

IMPORTANTE: AL SER TODO EL MARISCO Y PESCADO FRESCO, CABE LA POSIBILIDAD QUE ALGÚN PRODUCTO NO ESTUVIERA DISPONIBLE ESE DÍA, POR LO QUE SE SUSTITUIRÍA POR OTRO DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS SIMILARES POSIBLES. Cuando exista la elección de pescado o carne es necesaria la confirmación de 48 horas antes.

## MENÚ 2 (30€/persona)

8 Refrescos o Cervezas

### PARA COMPARTIR (1 Ración para 4 personas):

1 Ración de Gamba plancha de Fuengirola, o Quisquillas de Motril

1 Ración de Coquinas, o Almejas o Berberechos

4 unidades de Tortillitas de Camarones o 4 unidades de Ortiguillas

1 Ración de Ensalada de pimientos asados, o Ensaladilla Rusa, o Ensalada malagueña, o Salpicón de Marisco.

1 Ración de pescaito frito a elegir entre: boquerón frito, boquerón limón, gamba blanca frita, calamaritos, salmonetes, pulpo, bacalao, jibia, calamares, jureles, rosada frita o adobo de rosada.

### INDIVIDUAL (a elegir 1 plato de los que sigue por comensal):

Filete de Caballa plancha con mermelada de tomate sobre cama de verduras

Rosada plancha con verduras y patata pobre

Huevas de merluza frescas con verduras y patata pobre

Jibia plancha con verduras y patata pobre

### VINO BLANCO O TINTO (1 Botella de Vino a elegir entre):

BLANCOS → Eléctrico (Joven afrutado D.O. Montilla Moriles), Barbadillo, Simué (100% Verdejo)

TINTOS → Emina Pasión Roble (Ribera Duero), El Guía (Rioja).

Surtido de postres (tarta queso, guinness y tres chocolates)

4 Cafés.

### RESERVAS:

Teléfono: 951 287 824 / 628 646 840

E-mail: [info@lamardesoler.com](mailto:info@lamardesoler.com) Web: <http://www.lamardesoler.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/lamardesoler/>

IMPORTANTE: AL SER TODO EL MARISCO Y PESCADO FRESCO, CABE LA POSIBILIDAD QUE ALGÚN PRODUCTO NO ESTUVIERA DISPONIBLE ESE DÍA, POR LO QUE SE SUSTITUIRÍA POR OTRO DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS SIMILARES POSIBLES. Cuando exista la elección de pescado o carne es necesaria la confirmación de 48 horas antes.

## MENÚ 3 (40€/persona)

8 Refrescos o Cervezas

PARA COMPARTIR (1 Ración para 4 personas):

1 Ración de Gamba plancha de Fuengirola, o Quisquillas de Motril

1 Ración de Coquinas, o Almejas o Berberechos

4 unidades de Tortillitas de Camarones o 4 unidades de Ortiguillas o 1 Ración de Berenjenas con miel de caña.

1 Ración de Ensalada de pimientos asados, o Ensaladilla Rusa, o Ensalada malagueña, o Salpicón de Marisco.

2 Raciones de pescaito frito a elegir entre: boquerón frito, boquerón limón, gamba blanca frita, calamaritos, salmonetes, pulpo, bacalao, jibia, calamares, jureles, rosada frita o adobo de rosada.

INDIVIDUAL (a elegir 1 plato de los que sigue por comensal):

Ventresca de Atún con verduras y patata pobre

Bacalao con Muselina de Alioli de pimientos del piquillo

Bacalao Ajo Arriero

Calamar plancha con verduras y patata pobre

Entrecot de ternera con patatas

Secreto o presa ibérica con patatas

VINO BLANCO O TINTO (1 Botella de Vino a elegir entre):

BLANCOS → Eléctrico (Joven afrutado D.O. Montilla Moriles), Barbadillo, Simué (100% Verdejo)

TINTOS → Emina Pasión Roble (Ribera Duero), El Guía (Rioja).

Surtido de postres (tarta queso, guinness y tres chocolates)

4 Cafés.

### RESERVAS:

Teléfono: 951 287 824 / 628 646 840

E-mail: [info@lamardesoler.com](mailto:info@lamardesoler.com) Web: <http://www.lamardesoler.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/lamardesoler/>

IMPORTANTE: AL SER TODO EL MARISCO Y PESCADO FRESCO, CABE LA POSIBILIDAD QUE ALGÚN PRODUCTO NO ESTUVIERA DISPONIBLE ESE DÍA, POR LO QUE SE SUSTITUIRÍA POR OTRO DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS SIMILARES POSIBLES. Cuando exista la elección de pescado o carne es necesaria la confirmación de 48 horas antes.

## MENÚ 4 (50€/persona)

8 Refrescos o Cervezas

PARA COMPARTIR (1 Ración para 4 personas):

4 Ostras o 4 Bolos o 4 Conchas Finas o 4 Búsanos

1 Ración de Gamba plancha de Fuengirola, o Quisquillas de Motril

1 Ración de Coquinas, o Almejas o Berberechos

1 Tataki de Atún Rojo o Tartar de Gamba de Fuengirola o Tartar de Quisquillas o Tartar de Camarones

1 Ración de Ensalada de pimientos asados, o Ensaladilla Rusa, o Ensalada malagueña, o Salpicón de Marisco.

1 Ración de Pulpo Gallega o 1 ración de Chopitos plancha

1 Ración de pescaito frito a elegir entre: boquerón frito, boquerón limón, gamba blanca frita, calamaritos, salmonetes, pulpo, bacalao, jibia, calamares, jureles, rosada frita o adobo de rosada.

1 Pescado Plancha/Horno/Sal /Roteña de aproximadamente 1 kg. para compartir, pudiendo ser:

URTA, PARGO, BESUGO VORAZ, DORADA SALVAJE, LUBINA SALVAJE, RAPE, BRECA (con verduras y patatas pobre)

VINO BLANCO O TINTO (1 Botella de Vino a elegir entre):

BLANCOS → Mar de Frades (Albariño), Martín Códax (Albariño), Alba (Martín Códax Espumoso, en exclusiva en Málaga,)

TINTOS → Zabel Crianza (D.O. Sierras de Málaga. Ronda), Emina Crianza (Ribera del Duero), Ramón Bilbao Crianza (Rioja), Miracle Art Crianza 16 meses (D.O. Alicante)

Surtido de postres (tarta queso, guinness y tres chocolates)

4 Cafés.

### RESERVAS:

Teléfono: 951 287 824 / 628 646 840

E-mail: [info@lamardesoler.com](mailto:info@lamardesoler.com) Web: <http://www.lamardesoler.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/lamardesoler/>

IMPORTANTE: AL SER TODO EL MARISCO Y PESCADO FRESCO, CABE LA POSIBILIDAD QUE ALGÚN PRODUCTO NO ESTUVIERA DISPONIBLE ESE DÍA, POR LO QUE SE SUSTITUIRÍA POR OTRO DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS SIMILARES POSIBLES. Cuando exista la elección de pescado o carne es necesaria la confirmación de 48 horas antes.

## MENÚ 5 (60€/persona)

8 Refrescos o Cervezas

PARA COMPARTIR (1 Ración para 4 personas):

4 Ostras o 4 Bolos o 4 Conchas Finas o 4 Búsanos

1 Ración de Gamba plancha de Fuengirola, o Quisquillas de Motril

1 Ración de Gambas de Garrucha o Alistados de Huelva o Cigalas

1 Ración de Coquinas, o Almejas o Berberechos

1 Tataki de Atún Rojo o Tartar de Gamba de Fuengirola o Tartar de Quisquillas o Tartar de Camarones

1 Ración de Ensalada de pimientos asados, o Ensaladilla Rusa, o Ensalada malagueña, o Salpicón de Marisco.

1 Ración de Pulpo Gallega o 1 ración de Chopitos plancha

2 Raciones de pescadito frito a elegir entre: boquerón frito, boquerón limón, gamba blanca frita, calamaritos, salmonetes, pulpo, bacalao, jibia, calamares, jureles, rosada frita o adobo de rosada.

1 Pescado Plancha/Horno/Sal /Roteña de aproximadamente 1,5 kg. para compartir, pudiendo ser:

MERO, RODABALLO, URTA, PARGO, BESUGO VORAZ, DORADA SALVAJE, LUBINA SALVAJE, RAPE, BRECA  
(con verduras y patatas pobre)

VINO BLANCO O TINTO (1 Botella de Vino a elegir entre):

BLANCOS → Mar de Frades (Albariño), Martín Códax (Albariño), Alba (Martín Códax Espumoso, en exclusiva en Málaga,)

TINTOS → Zabel Crianza (D.O. Sierras de Málaga. Ronda), Emina Crianza (Ribera del Duero), Ramón Bilbao Crianza (Rioja), Miracle Art Crianza 16 meses (D.O. Alicante)

Surtido de postres (tarta queso, guinness y tres chocolates)

4 Cafés.

### RESERVAS:

Teléfono: 951 287 824 / 628 646 840

E-mail: [info@lamardesoler.com](mailto:info@lamardesoler.com) Web: <http://www.lamardesoler.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/lamardesoler/>

IMPORTANTE: AL SER TODO EL MARISCO Y PESCADO FRESCO, CABE LA POSIBILIDAD QUE ALGÚN PRODUCTO NO ESTUVIERA DISPONIBLE ESE DÍA, POR LO QUE SE SUSTITUIRÍA POR OTRO DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS SIMILARES POSIBLES. Cuando exista la elección de pescado o carne es necesaria la confirmación de 48 horas antes.