MARINA VENTURA

restaurante

MENÚ CLÁSICO

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Sardinas ahumadas sobre tomate concasse, aceitunas Kalamata y lascas de Idiazábal.

Sepia a la plancha con salsa ali-oli.

Verduras y hortalizas de temporada a la parrilla.

PRINCIPALES A ELEGIR

Paella Valenciana (pollo, conejo, judías verdes y garrofón).

Arroz del Señoret (langostinos, gambas, sepia y rape).

Arroz con pato y setas, aderezado con aceite de trufa.

Lomo de lubina con pochado de chalotas, piñones y espárragos trigueros.

Lomo alto de carne argentina «Angus» certificada.

POSTRE A ELEGIR

Cheesecake con puré de frutos del bosque.

Sorbete de limón al cava con aroma de menta.

Café (incluido)

BEBIDAS

Agua mineral / Refrescos

1 cerveza de bienvenida

BODEGA* (1 BOTELLA CADA 2 PAX)

Cava: Gramona La Cuvee.

Vino blanco: Javier Sanz Verdejo en lías.

Vino tinto: Rioja Marqués de Murrieta Reserva / Ribera Antídoto.

*Si lo desea, disponemos de más opciones de bodega. Consulte con nosotros.

Precio por persona: 75,00 euros (IVA INCLUIDO)

RESTAURANTE ARROCERÍA MARINA VENTURA

C/ Ventura de la Vega, 13 (Barrio de Las Letras) 28014 - Madrid

arroceriaventura.es