

## MENUS RESTAURANTE MARINA

El **menú del 25 de diciembre** incluye, por 45 € por persona, foie mi-cuit caramelizado con compota de manzana, bacalao a baja temperatura o taco de atún rojo a la brasa a elegir, solomillo de ternera con parmentier de patata y, de postre, brownie sobre sopa de chocolate caliente y helado de vainilla al bourbon, turrone y dulces navideños. Todo ello acompañado de cava, vino y cerveza o refresco.

La **propuesta de Fin de Año** se compone de tres aperitivos (jamón ibérico, selección de tartares de atún, salmón y langostino y nueces doradas de macadamia), un entrante (foie mi-cuit), dos principales (bogavante azul a la plancha con meloso de arroz y solomillo de ternera a la brasa) y varios finales (sorbete de mojito, natillas de turrón con tronco de canela y especias, surtido de turrone y dulces navideños), además de uvas de la suerte, maridaje completo y cotillón con DJ hasta las 4:00 h por 89 € por comensal.

Por último, el **menú de Año Nuevo** (45 €) propone varios entrantes a compartir al centro de la mesa (entre ellos, tartar de atún, sepionet del día a la plancha y salteado de alcachofas con sepia y bonito), un principal a elegir entre solomillo de ternera, taco de atún rojo a la plancha, bacalao, paella valenciana, arroz meloso de marisco o arroz del senyoret y un postre a elegir entre crema catalana aérea o brownie de chocolate, además de cava, vino, dulces de Navidad y surtido de turrone.