



la mar salá

Menú Del Día **19,80€**

ENTRANTE

- Ensalada de temporada

PRIMER PLATO (a elegir)

- Puntilla

- Patatas bravas

- Croquetas de jamón

- Mejillón vapor

- Fritura de pescado

- Gambón brasa

- Zamburiñas con pico de gallo (sup. 4,00€) (4 ud.)

- Almejas marinera (sup. 4,00€)

SEGUNDO PLATO (a elegir)

- Paella (marinera, mixta, valenciana) (mín. 2 pers.)

- Arroz negro (mín. 2 pers.)

- Arroz caldoso de bogavante

(sup. 6,00€ p/pers.) (mín. 2 pers.)

- Fideuá (mín. 2 pers.)

- Secreto Duroc brasa

- Sepia brasa (sup. 4,00€)

- Lomo de dorada o lubina brasa (±200 gr.)

- Carrillera casera

- Hamburguesa de la casa

- Hamburguesa vegana

- Entrecote a la brasa (sup. 5,00€)

- Dorada o lubina a la brasa (±500 gr.) (sup. 5,00€)

POSTRE DE LA CASA, FRUTA, HELADO O CAFÉ

BEBIDA

- 1 Botella de vino, Albariño

o Rioja joven para 2 personas

- 1 Botella de agua para 2 personas

(Precio por pers. IVA incl.)

FINES DE SEMANA Y FESTIVOS SUPLEMENTO 5€

BIRRA



TORRIJA

Menú Bogavante













32,00 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

Menú a mesa completa.

- Ensalada de la casa  
- Almejas a la marinera   
- Arroz con bogavante 
- Botella de vino (joven, o verdejo o chardonnay) 
- Agua, postre o café     
- (flan, natillas, arroz con leche, crema catalana, chocolate con Cointreau o Cornetto)

Menú nuestras TAPAS

28,50 €




















(Precio por pers. IVA incl.)

Escoge 6 tapas de nuestras opciones.

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

Menú a mesa completa.

- Almejas a la marinera   
- Navajas 
- Mejillones al vapor 
- Patatas Mar Salá 
- Puntillas 
- Gambón a la brasa 
- Tartar del Mar     
- Botella de vino (joven o D.O. Rueda) 
- Agua, postre o café     
- (flan, natillas, arroz con leche, crema catalana o Cornetto)

Menú ARROZ

















27,50 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

Menú a mesa completa.

- Ensalada de la casa  
- Mejillones al vapor 
- Gambón Mar Salá (6 unid.)   
- Paella mixta o paella marinera    
- o "fideua" o arroz negro
- Botella de vino (joven) 
- Agua, postre o café     
- (flan, Cornetto, natillas o arroz con leche)

Menú BRASA 5












41,00 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

Menú a mesa completa.

- Ensalada de la casa  
- Mejillones a la brasa 
- Gambón a la brasa (6 unid.) 
- Corvina (+ o - 1,3 kg.) 
- Botella de vino (joven o D.O. Rueda) 
- Agua, postre o café     
- (arroz con leche, crema catalana, tiramisú, fruta, tarta de la casa, Cornetto o chocolate con Cointreau)

No se podrá modificar los platos del menú. Café: solo, cortado, con leche o infusión

* Podrá cambiarse la botella de vino por refrescos, caña o agua (uno por persona).
















Menú BRAYA 1

40,00 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

- Tartar del Mar      
 - Almejas Mar Salá 
 - Chuletón a la brasa (+ o -1 Kg.)
 - Botella de vino (joven o crianza) 
 - Agua, postre o café     
- (arroz con leche, crema catalana, fruta, tarta de la casa, chocolate con Cointreau, Cornetto, tiramisú)

Menú a mesa completa.











Menú BRAYA 2

30,50 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

- Ensalada de la casa  
 - Mejillón a la brasa 
 - Gambón a la brasa (6 unid.) 
 - Entrecot o dorada o lubina
 - Botella de vino (joven o D.O. Rueda) 
 - Agua, postre o café     
- (flan, natillas, arroz con leche, crema catalana, Cornetto o chocolate con Cointreau)

Menú a mesa completa.














Menú BRAYA 3

34,00 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

- Ensalada de la casa  
 - Mejillón a la brasa 
 - Gambón a la brasa (6 unid.) 
 - Chuletas de pierna de cordero (+ o - 250 gr.)
 - Chuletas de cabrito Buen Pastor (250 gr.)   
 - Botella de vino (joven o crianza) 
 - Agua, postre o café     
- (flan, natillas, arroz con leche, crema catalana, fruta, tiramisú, Cornetto o chocolate con Cointreau)

Menú a mesa completa.













Menú BRAYA 4

34,00 €

(Precio por pers. IVA incl.)

Menú mínimo para 2 personas.

Para compartir.

- Ensalada de la casa  
 - Mejillón a la brasa 
 - Gambón a la brasa (6 unid.) 
 - Rodaballo a la brasa (+ o - 500 gr.)  o pluma ibérica 
 - Botella de vino (joven o D.O. Rueda) 
 - Agua, postre o café     
- (flan, natillas, arroz con leche, crema catalana, tiramisú, Cornetto o chocolate con Cointreau)

Menú a mesa completa.

No se podrá modificar los platos del menú. Café: solo, cortado, con leche o infusión

* Podrá cambiarse la botella de vino por refrescos, caña o agua (uno por persona).



Postres

Flan (queso o café)		4,00 €
Natillas		5,00 €
Crema catalana		5,00 €
Arroz con leche		5,00 €
Tarta de queso		6,00 €
Tarta de zanahoria		6,00 €
Tarta al whisky		6,00 €
Trufas		1,40 €
Deliciosos (higo, turrón)		5,50 €
Piña natural		5,00 €
Tiramisú		5,50 €
Magnum		3,50 €
Negritón		3,50 €

Vinos y Cavas

Tintos		
De la casa joven	D.O. Rioja	14,50 €
Cuesta del Herrero	Vino de Pago de Aylés	18,00 €
Ramón Bilbao	Crianza D.O. Rioja	23,00 €
Luis Cañas	Crianza D.O. Rioja	20,00 €
Garnacha Centenaria	Campo Borja	16,00 €
Finca Resalso Emilio Moro	Roble D.O. Ribera de Duero	16,00 €
Pesquera	Crianza D.O. Ribera de Duero	30,00 €
Rosados		
De la casa		14,50 €
Aire de Protos	D.O. Cigales	16,50 €
Blancos		
De la casa		14,50 €
Un Expected	(Chardonay) D.O. Pago de Aylés	16,00 €
Bascarlón	Verdejo Rueda	15,00 €
Mireia (Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon)	D.O. Penedés	18,00 €
Piedras Loiras	Albariño Rias Baixas	22,00 €
Gran Leiriña	Godello D.O. Valdeorras	24,00 €
Cavas		
M&M Brut Rosé		18,50 €
Celler Kripta Brut Reserva by Agustí Torelló		20,00 €



PARA COMENZAR

Patatas la Mar Salá	7,00 €
Enterita a la brasa (sepia del terreno) (+ o - 500 gr.)	17,50 €
Mejillón al vapor (+ o - 500 gr.)	13,00 €
Mejillón marinera (+ o - 500 gr.)	17,00 €
Almejas marinera (+ o - 350 gr.)	17,00 €
Navajas (+ o - 12 uds.)	13,00 €
Gambón a la brasa (8 uds.)	14,00 €
Langostinos de Peñíscola brasa (+ o - 330 gr.)	22,00 €
Pescadito frito (+ o - 300 gr.)	12,50 €
Boquerón frito (+ o - 300 gr.)	12,50 €
Gambón al ajillo (8 uds.)	13,50 €
Tellinas (+ o - 250 gr.)	14,00 €
Zamburiñas con pico de gallo (8 uds.)	20,00 €

entrantes

Ensalada de la casa	13,00 €
Ensalada de pollo	15,00 €
Tartar del Mar (atún + o - 120 gr.)	15,00 €
Tartar de salmón con hueso de tuétano	21,00 €
Steak tartar (+ o - 120 gr.)	15,00 €
Gambón al ajillo con hueso de tuétano	19,00 €

* Carta a mesa completa.



Menú infantil

Pechuga de pollo empanada	14,00 €
croquetas, pasta con tomate y patatas fritas	
Bocaditos de merluza	14,00 €
croquetas, pasta con tomate y patatas fritas	
Nuggets de pollo	14,00 €
croquetas, pasta con tomate y patatas fritas	
Hamburguesa de ternera (135 gr.)	14,00 €
croquetas, pasta con tomate y patatas fritas	

*Todos los platos van acompañados de agua o refresco.
*Disponible única y exclusivamente hasta los 12 años.

Menú Peter Pan

Pechuga de pollo empanada o bocaditos de merluza o nuggets de pollo o hamburguesa de ternera (135 gr.)	25,00 €
croquetas, pasta con tomate y patatas fritas	
*Todos los platos van acompañados de una consumición y café.	
*Disponible única y exclusivamente desde los 12 años.	

Platos de la Casa

Enterita a la brasa con guarnición (+ o - 500 gr.)	22,00 €
Fritura La Mar Salá	35,00 €
Carrillera de cerdo con guarnición	17,00 €
Lasagna de verdura	13,50 €
Pan con tomate o all i oli (8 ud.)	6,50 €

Por encargo

Zarzuela de pescado (*)	30,00 €
Parrillada de pescado (*)	33,00 €
Parrillada de mariscos (*)	35,00 €
(* Precio por persona. Mínimo 2 personas)	

ARROCES

Paella mixta (*)	18,50 €
Paella valenciana (*)	18,50 €
Paella marinera (*)	18,50 €
Arroz negro (*)	18,50 €
Arroz con bogavante (*)	25,50 €
Fideuá (*)	18,50 €

Todos nuestros arroces se elaboran con productos naturales y caldo de pescado de nuestra lonja
(* Precio por persona. Mínimo 2 personas)

BRASA

Chuletón La Mar Salá (Imp. Alemania-Holanda + o - 1 kg.)	50,00 €
Costillar de cerdo Duroc BBQ (+ o - 1 kg.)	23,00 €
"Chuleticas" de costilla de ternasco de Aragón (+ o - 300 gr.)	24,00 €
"Chuleticas" del Buen Pastor (+ o - 300 gr.)	20,00 €
costilla de cabritillo rebozado	
Hamburguesa La Mar Salá carne de lomo alto (+ o - 190 gr.)	17,00 €
cebolla caramelizada y queso	
*Las hamburguesas van acompañadas de patatas Mar Salá y tempura de verduritas	
Hamburguesa de Wagyu (+ o - 190 gr.)	19,00 €
cebolla caramelizada y queso	
*Las hamburguesas van acompañadas de patatas Mar Salá y tempura de verduritas	
Hamburguesa de Buey Dry Aged (+ o - 200 gr.)	19,50 €
cebolla caramelizada y queso	
*Las hamburguesas van acompañadas de patatas Mar Salá y tempura de verduritas	
Hamburguesa vegana (proteína vegetal) (+ o - 200 gr.)	16,00 €
cebolla caramelizada y tomate	
*Las hamburguesas van acompañadas de patatas Mar Salá y tempura de verduritas	
Dorada o lubina a la brasa (+ o - 400 gr.)	22,00 €
Corvina a la brasa (+ o - 1,3 kg.)	43,00 €
Rodaballo a la brasa (+ o - 1,3 kg.)	46,00 €
Mejillón a la brasa (+ o - 500 gr.)	17,00 €
Pulpo a la brasa (del terreno + o - 300 gr.)	24,00 €
Lomo de bacalao islandés (+ o - 500 gr.)	21,00 €
Entrecot (+ o - 300 gr.)	20,00 €
Solomillo (de ternera gallega + o - 220 gr.)	23,50 €
Abanico ibérico (+ o - 300 gr.)	20,50 €
Pluma ibérica (+ o - 300 gr.)	24,00 €
Salsas: Pimienta, roquefort, barbacoa, ...	2,50 €

* Los productos podrán subir de precio proporcionalmente debido al aumento de gramaje.

Tanto en la carne como en el pescado, elige el punto de cocción que más te guste.



POCO HECHO

AL PUNTO

HECHO



Nuestra brasa trabaja con carbones seleccionados de diferentes lugares del mundo para lograr sabores inconfundibles (encina extremeña, marabú cubano, quebracho argentino).

Todas nuestras carnes de vacuno, provienen de animales vivos con grasa, nervios y tendones. El chuletón contiene hueso, si ustedes desean carne totalmente limpia les recomendamos pedir carne de cerdo o hamburguesa.