



MARAU

BEACH CLUB

Restaurante



MARAÚ

BEACH CLUB

**La península de Maraú se encuentra en el
noreste de Brasil, en el estado de Bahía.
El término Maraú tiene su origen en la aldea indígena
Mayrahú, que significa en su idioma:**

luz del sol al amanecer.

**The Maraú peninsula is located in the northeast of Brasil,
in the state of Bahia.**

**The name Maraú comes from the indigenous village
Mayrahú and means:**

Sunlight at dawn.



MARAÚ

BEACH CLUB

ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS:

Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011):
gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

¿TIENE ALGUNA NECESIDAD ESPECIAL?

Por favor, indique cualquier intolerancia o alergia alimentaria que debamos conocer para poder prevenirla en la elaboración de sus platos.

Recuerden que nuestro menú está elaborado principalmente con productos sin gluten.
En la mayoría de los casos éste se encuentra en la guarnición.

WARNING ON ALLERGENS:

Due to the processes of preparing the dishes it is not possible to exclude the accidental presence of the following allergens (regulation EU 1169/2011):
gluten, seafood, eggs, fish, peanuts, soy, dairy products, shell nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, sulfur dioxide and shell seafood.

DO YOU HAVE ANY SPECIAL NEEDS?

Please, indicate any intolerance or food allergy that we should know in order to prevent it in the preparation of your dishes.

Remember that our menu is made mainly with gluten-free products.
In most cases this is found in the garrison.



CONTIENE
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
SEAFOOD



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOY



LÁCTEOS
MILK



FRUTOS DE
CÁSCARA
SHELL NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



GRANOS DE
SÉSAMO
SESAME



DIOXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS
SULPHITES



ALTRAMUCES
LUPIN BEANS



MOLUSCOS
SHELL SEAFOOD

IVA incluido / VAT included

Entrantes

S T A R T E R S

Paleta de bellota ibérica 100% con pan de cristal y tomate natural almeriense 24.00 €
100% Iberian acorn-fed shoulder ham with crystal bread and tomato from Almería



Selección de quesos nacionales, pan de pueblo y ralladura de tomate 22.00 €
Selection of national cheeses, country bread and grated tomato



Tabla de embutidos ibéricos y queso manchego Gran Reserva La Dehesa 19.00 €
Assortment of Iberian cured meats and aged Manchego cheese
Gran Reserva Dehesa



Salmorejo cordobés con perlas de AOVE, taquitos de jamón ibérico y huevo rallado 10.00 €
"Salmorejo" (thick and creamy tomato soup) with AOVE pearls, chunks of Iberian ham



Torreznos de Soria sobre patatas revolconas y longaniza picante 13.00 €
Soria-style crackling pork belly over mashed seasoned potatoes and spicy sausage



Ensalada de tomate de Almería con ventresta de atún, chalota, alcaparras, base de salmorejo y crujiente de pan 15.00 €
Almería tomato salad with tuna belly, shallots, capers, salmorejo and crispy bread



Ensalada Marau: timbal de espinacas y lechugas frescas, aguacate, carne de membrillo, fruta, tomatillos y vinagreta de miel de los Filabres 14.50 €
Marau Salad: Spinach and fresh lettuce timbale, avocado, quince paste, fruit, cherry tomatoes and honey vinaigrette from Los Filabres



Cremoso de stracciatella de búfala con tomate semiseco, salmón marinado, pipas de calabaza, rúcula y aceite infusionado en albahaca 17.00 €
Buffalo stracciatella cream with semi-dried tomatoes, marinated salmon, pumpkin seeds arugula and basil-infused oil



Winter Roll: Rollito de pasta de arroz, crujiente de langostino, mezclum de lechugas, mango, manzana granny, mayonesa de kimchi y salsa agri dulce 14.00 €
Winter Roll: Rice paper roll with crispy prawn, mixed lettuce, mango, Granny Smith apple, kimchi mayo and sweet and sour sauce



Tartar de salmón fresco con base de aguacate, perlas de wasabi y lechuga marina 19.50 €

Fresh salmon tartare on an avocado base, wasabi pearls and sea lettuce



Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata trufada y foie 28.00 €

Grilled octopus on truffled potato parmentier and foie gras



Medallón de foie micuit caramelizado sobre compota de higos 19.00 €

Caramelized foie gras medallion on fig compote



Carpaccio de gamba roja de Almería con toques cítricos, vainilla y vinagreta de su coral 21.00€

Red prawn carpaccio from Almería with citrus notes, vanilla, and coral vinaigrette



Steak tartar de Wagyu nacional 26.00 €

Wagyu from Spain beef steak tartare



Sartén de huevos rotos trufados con gulas y gambón al ajillo 19.00 €

Truffle-infused fried eggs with baby eels and garlic king prawn



Gyozas de pato fritas con salsa al estilo pequinés 18.00 €

Fried duck gyozas with Peking-style sauce



Croquetas de carabineros con mahonesa suave de naranja flambeada 18.00 €

"Carabinero" prawn croquettes with flambéed orange mayonnaise



Croquetas de rabo de toro con alioli de ajo negro 15.00 €

Oxtail croquettes with black garlic alioli



Canelón de carrillada de ternera y queso ahumado en ceniza 15.00 €

Beef cheek and ash-smoked cheese cannelloni with portobello béchamel and oloroso wine



Alcachofas salteadas con láminas de papada ibérica, foie y sobrasada de Serón 23.00 €

Sautéed artichokes with Iberian pork belly slices, foie gras and Serón sobrasada



Calamar nacional a la sartén con aceite de ajo y piñones 19.00 €

Pan-seared national squid with garlic oil and pine nuts



Arroces

R I C E S D I S H E S

Los arroces necesitan un tiempo de elaboración de 40 minutos. Mínimo 2 persona.

Rice dishes have an estimated cooking time of 40 minutes. Minimum 2 pax.

Por la noche los arroces se elaboran por encargo.

For dinner rice dishes have to ordered in advance.

PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON

Arroz pelao' / "Pelao" (peeled seafood) rice



19.00 € / P.P.

Arroz de pulpo y sepia / Octopus and cuttlefish rice



22.00 € / P.P.

Arroz negro / Black rice



19.00 € / P.P.

Arroz meloso de bogavante, gamba roja y rape

Creamy lobster rice with red prawn and monkfish



29.00 € / P.P.

Arroz de verduras de la huerta almeriense

Vegetable rice with fresh produce from Almería's garden



18.00 € / P.P.

Arroz de chuleta nacional madurada / Matured national ribeye steak rice



29.00 € / P.P.

Arroz de carrillada ibérica, alcachofas y papada ibérica

Iberian pork cheek rice with artichokes and Iberian jowl



22.00 € / P.P.

Pasta

P A S T A D I S H E S

Raviolis de costilla ibérica a baja temperatura en salsa de su jugo, bourbon y nueces caramelizadas

15.00 €

Ravioli of slow-cooked Iberian rib in its own jus sauce with bourbon and caramelized walnuts



Gnocchi de patata al pomodoro con panceta ahumada, albahaca y aceituna negra

14.00 €

Potato gnocchi in pomodoro sauce with smoked bacon, basil and black olives



Tagliatelle al huevo con salsa de queso azul y trufa

15.00 €

Egg tagliatelle with blue cheese and truffle sauce



Tallarines salteados al wok con verdura, langostinos y salsa de soja

17.00 €

Wok-sautéed noodles with vegetables, prawns and soy sauce



De la Mar

F R O M T H E S E A

Bacalao al horno con base de pisto y chips de verdura 20.00 €
Baked cod with a base of ratatouille and vegetable chips



Suprema de Lubina con parmentier de patata trufada y setas de temporada salteadas 22.00 €
Sea bass fillet with truffled potato parmentier and sautéed seasonal mushrooms



Corvina asada con crema de coliflor a la brasa y tomates Cherry confitados al tomillo 20.00 €
Roasted grouper with grilled cauliflower cream and thyme-infused confit cherry tomatoes



Lomo de rodaballo al horno con espárragos blancos salteados y gamba roja de Almería 24.00 €
Oven-baked turbot with sautéed white asparagus and red prawn from Almería



De la Tierra

M E A T S E L E C T I O N

Chuletón de vaca europea Precio por peso
European beef T-bone steak Price per weight

Chuletón nacional de rubia gallega Vacum 45 días de maduración Precio por peso
National "Rubia gallega Vacum" T-bone steak aged for 45 days Price per weight

Entrecot de American Black Angus a la brasa Precio por peso
Grilled American Black Angus entrecote Price per weight

Solomillo de ternera al carbón de encina 27.00 €
Beef American Black Angus entrecote

Carrillada de cerdo ibérica al Pedro Ximénez con boletus y setas shitake 19.00 €
Iberian pork cheek in Pedro Ximénez sauce with boletus and shiitake mushrooms



Presa de cerdo ibérica a la brasa 24.00 €
Grilled Iberian pork "presa"

Chuletas de cordero de los Filabres a la brasa con boniato asado y 21.00 €
mantequilla de panceta ahumada

Grilled "Filabres" lamb chops with roasted sweet potato and smoked bacon butter



Pluma de ibérica 100% de bellota a baja temperatura 21.00 €
Iberian pluma 100% acorn-fed, slow-cooked

Solomillo de cerdo ibérico con salteado de trigueros y ajetes tiernos 19.00 €
Iberian pork sirloin with sautéed wild asparagus and tender garlic shoots

La mayoría de las guarniciones pueden contener trazas de gluten y frutos de cáscara
Most side dishes may contain traces of gluten and nuts.

El momento + dulce

D E S S E R T S

Tiramisú Maraú con polvo de cacao y pistacho 6.50 €
Maraú Tiramisu with cocoa and pistachio powder



Cheesecake de queso mascarpone y dulce de leche al horno 6.50 €
Baked mascarpone cheesecake with dulce de leche



Torrija caramelizada de pan brioche, crema inglesa y helado de vainilla 6.50 €
Caramelized brioche French toast with crème anglaise and vanilla ice cream



Lingote fluido de chocolate con crema de Nutella y helado de vainilla 6.50 €
Molten chocolate bar with Nutella cream and vanilla ice cream



Carrot cake con cremoso de queso y caramelo salado 6.50 €
Carrot cake with creamy cheese and salted caramel



Coulant frío de queso manchego y helado de Philadelphia y mango 6.50 €
Chilled Manchego cheese coulant with Philadelphia and mango ice cream



Nuestra degustación de postres (2 pers.) / Desserts combo (for 2) 12.00 €



Helado de Philadelphia y mango / Philadelphia and mango ice cream 7.00 €



Helado de turrón de Lorca / Nougat from Lorca ice cream 7.00 €



Fruta natural / Fresh fruit 5.50 €



Postres sin gluten o sin frutos secos (Consulte variedad) 6.50 €
Free gluten or free nuts desserts (Please, ask the waiter)

