

WWW.SAMAY.COM



2024

MERRY CHRISTMAS



LA MARINA
RESTAURANTE MEDITERRÁNEO



LIVE * MUSIC



Judit



Jodani



PROMOCIONES NAVIDAD

1. Al contratar dos cenas de Nochevieja y dos cenas/comidas de cualquiera de otros eventos navideños, le regalamos 2 bonos para CIRCUITO DE SPA en Marina Senses Wellness.
2. Al contratar dos cenas de Nochevieja y cuatro cenas de cualquiera de otros eventos navideños (2+2), le regalamos 2 BONOS para CIRCUITO DE SPA en Marina Senses Wellness y Masaje "Relax DUO en pareja". NOCHEBUENA: Solicite nuestros menús para llevar.



CHRISTMAS OFFER

1. When buying 2 New Year's Eve dinners and 2 dinners / lunches of any of the other holiday events we give you 2 VOUCHERS for a THERMAL CIRCUIT in Marina Senses Wellness.
 2. When buying 2 New year's eve dinners and 4 dinners / lunches (2+2) of any of the other holiday events we give you 2 VOUCHERS for a THERMAL CIRCUIT in Marina Senses Wellness and 2 MASSAGES of the "Relax massage for couples".
- CHRISTMAS EVE: Ask for our special menus to take away.



WEIHNACHTSANGEBOT

1. Bei einer Reservierung von zwei Abendessen an Silvester und zwei Abend- oder Mittagessen an einer der anderen Weihnachtsveranstaltungen, schenken wir Ihnen 2 GUTSCHEINE für das SPA in Marina Senses Wellness.
 2. Bei einer Reservierung von zwei Abendessen an Silvester und vier (2+2) Abend- oder Mittagessen an einer der anderen Weihnachtsveranstaltungen, schenken wir Ihnen 2 GUTSCHEINE für das SPA in Marina Senses Wellness und eine „Entspannungsmassage für Paare“
- HEILIGABEND: Fragen Sie nach unseren Menüs zum Mitnehmen.



OFFRE DE NOËL

1. Si vous prenez 2 soupers du Réveillon et deux diners / soupers de n'importe quel autre évènement de Noël vous gagnez 2 TICKETS pour le CIRCUIT DE SPA au Marina Senses Wellness Center.
 2. Si vous prenez 2 soupers du Réveillon et 4 diners / soupers (2+2) de n'importe quel autre évènement de Noël vous gagnez 2 TICKETS pour un CIRCUIT DE SPA au Marina Senses Wellness et 2 MASASSAGES "Massage Relax en couple".
- NUIT DE NOËL: Demandez nostre menus spécials pour emporter.



KERST AANBIEDING

1. Indien u 2 oudejaarsavond diners en 2 diners / lunch van één van de andere feest evenementen reserveert, krijgt u 2 bonnen voor een THERMAAL CIRCUIT in Marina Senses Wellness.
 2. Indien u 2 oudejaarsavond diners en 4 diners / lunch (2+2) van één van de andere feest evenementen reserveert, krijgt u 2 bonnen voor een THERMAL CIRCUIT in Marina Senses Wellness en 2 massages van de "Relaxmassage voor koppels".
- AANBIEDING: Informeer naar onze speciale menús om mee te nemen.



RESERVAR

Reserve su mesa con antelación, indicando sus elecciones de platos. Para reservar le atenderemos en cafetería en horario de 10:00h a 17:00h de domingo a jueves, y en horario de 10:00h a 21:00h viernes y sábados. Pregunte por Sr. Fabian.

También puede realizar su reserva por e-mail o whatsapp en:

direccion@restaurantelamarina.com o al  664350906 / Tfno: 965 419 200.(ext 201)


*Estos menús y programaciones pueden estar sujetos a cambios.



BOOKING

Book your table in advance, indicating your choices of dishes. For booking, we will serve you in the cafeteria from 10:00h to 17:00h from Sunday to Thursday and from 10:00h to 21:00h on Friday and Saturday. Ask for Mr. Fabian.

You can also make your reservation by e-mail or by whatsapp to:

direccion@restaurantelamarina.com or  664350906 Phone: 965 419 200. (ext 201)

*This menu and schedule is subject to changes and any typographical errors.




RESERVIERUNG

Reservieren Sie Ihren Tisch im Voraus und geben Sie Ihre Speisenauswahl an.

Buchen können Sie in der Cafeteria sonntags bis donnerstags von 10:00 bis 17:00

Uhr sowie freitags und samstags von 10:00 bis 21:00 Uhr. Fragen Sie nach Herrn

Fabian. Alternativ können Sie auch per e-mail: direccion@restaurantelamarina.com oder

 664350906 / Tel: 965 419 200. (ext 201)

*Diese Menüs und Veranstaltungen können gegebenenfalls noch geändert werden und Tippfehler enthalten



RESERVATIONS

Réservez votre table à l'avance en indiquant votre choix de plats. Pour faire la reservation, vous serez accueilli à la cafétéria de 10h00 à 17h00 de dimanche à jeudi, et de 10h00 à 21h00 les vendredis et samedis. Demandez M. Fabian.

Vous pouvez également faire votre réservation par e-mail ou par whatsapp à :

direccion@restaurantelamarina.com ou  664350906 Tel: 965 419 200. (ext 201)


*Ces menus ainsi que la programmation sont sujets à des changements et erreurs typographiques.



RESERVERING

Reserveer uw tafel van tevoren en geef uw menukeuzes door. Om te reserveren, staan we tot uw dienst in het café van 10:00 tot 17:00 uur van zondag tot en met donderdag, en van 10:00 tot 21:00 uur op vrijdag en zaterdag. Vraag naar de heer Fabian. U kunt ook uw reservering maken via

e-mail of WhatsApp op: direccion@restaurantelamarina.com of op

 664350906 Phone: 965 419 200 (ext 201)

*Diel menu en programatie is aan verandering en of aan typefouten onderhevig.



SERVICIO DE MARINA PARK Y ASISTENTES INFANTILES PARA LOS NIÑOS EN NOCHEVIEJA:

NIÑOS ALOJADOS EN EL RESORT TENDRÁN UN DESCUENTO DE 5€ EN TODAS LAS TARIFAS QUE SE APLIQUEN.

A. Si han contratado la cena en Marina Park:

- Menores de 5 años de 21:00 a 4:00: 35€ p.p. (necesario contratar control infantil específico)
- Mayores de 5 años (parque incluido con control infantil general)

B. Si han contratado cena en Restaurante y desean estar en Marina Park:

- Menores de 5 años entre las 00:15 y 4:00: 35€ p.p. (necesario contratar control infantil específico)
- Mayores de 5 años (parque incluido con control infantil general)

C. Si NO han contratado la cena, entrada desde las 00:15 a las 4:00h.

- Menores de 5 años: 65€ p.p. (control específico obligatorio incluido)
- Entre 5 y 10 años: 20€ p.p. entrada (con control infantil general), (Aforo limitado)





ENCARGOS PARA LLEVAR NOCHEBUENA

..🎄 24.12.2024 🎄..

*(Último día reserva domingo 22/12/2024 · recogida: día 24.12.2024 máximo 19h en cafetería)

..🎄 ENTRANTES 🎄..

- Panecillo al ajo con cherry confitado al romero 2.50€
- Tabla de quesos y embutidos 19.00€
- Ensalada del pescador (con salazones, ventresca, tomate raff y cebolla encurtida) 16.00€
- Canelón de carrillera y boletus en jugo de carne y tierra de torreznos · 14.50€
- Milhoja de ensaladilla de cangrejo al eneldo 9.00€
- Caldo de Navidad con pelota 6.50€
- Mariscada (4 gambas blancas, 3 gambas rojas plancha y 4 langostinos / min 2 personas) 16€/p.p

..🎄 PRINCIPALES 🎄..

- Salmón brasa a la crema con chalota confitada y parmentier..... 15.00€
- Pavo estilo La Marina 14.00€
- Trucha asada 12.00€
- Carrillera ibérica con setas salteadas, parmentier y con crujiente de boniato 18.00€

**GUARNICIONES DE LOS PLATOS PRINCIPALES:
PATATAS Y VERDURAS**

..🎄 POSTRES 🎄..

- Tarta d'Elx 6.00€
- Tarta de banoffee 6.00€
- Milhoja de manzana 6.00€
- Tarta de zanahoria..... 6.00€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



NAVIDAD

..☪ 25.12.2024 ☪..

(13:00h a 15:30h) (19:00 a 22:30)

..☪ ENTRANTES PARA COMPARTIR ☪..

- Panecillo al ajo con cherry confitado al romero.
 - Lacón marinado al queso Mahón.
- Tomates trinchados con arenque ahumado, bulgur, cebolleta china y crema de modena de frambuesa y fresas.
 - Milhojas de ensaladilla de cangrejo al eneldo.
 - Vieira al turrón.
- Shot de crema de Navidad de puerros y gambas con katsuobushi (individual).

..☪ PRINCIPAL A ELEGIR ☪..

- Pavo estilo La Marina.
 - Lubina en tempura con salsa tártara y chips.
 - Relleno con cocido.
- Carrillera ibérica con setas salteadas, parmentier y crujiente de boniato.
 - Arroz del senyoret (min 2 pax).
 - Arroz de marisco o A banda (min 2 pax).
- Arroz de magro con verduras o solo verduras (min 2 pax).
 - Arroz meloso con costillas y alcachofas (min 2 pax).
- Arroz meloso de langosta con perca, gambitas y verduritas (min 2 pax)

..☪ POSTRES A ELEGIR ☪..

- Tarta Muerte por chocolate
- Milhoja de Navidad con manzana templada y helado
- Torrija con crema de turrón

MESA CENTRAL DE DULCES NAVIDEÑOS

..☪ BODEGA ☪..

Bodega: cerveza de barril Mahou, refrescos, agua, cava o sidra.
Vinos: D.O. Ribera del Duero tinto, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. alicante

PRECIO

Adultos 50.00€ p.p

Mariscada opcional: 16.00€ p.p. (min. 2 pax)

Adolescentes (13-17años):42.50€ en restaurante.

Niños hasta 12 años: 28€ (parque de bolas y castillo hinchable incluido hasta 10 años o según altura)

Feria 7€/niño (contratando la comida)

· MENÚ VEGETARIANO ·
NAVIDAD

..🌀 25.12.2024 🌀..
(13:00h a 15:30h) (19:00 a 22:30)

..🌀 **ENTRANTES PARA COMPARTIR** 🌀..

- Panecillo al ajo con cherry confitado al romero
- Queso fresco marinado con hierbas
- Tomates trinchados ahumados con bulgur, cebolleta china y crema de modena de frambuesa y fresas
- Milhojas de ensaladilla de alcachofas al eneldo.
- Bastones de berenjena con miel de caña
- Shot de crema de Navidad de puerros

..🌀 **PRINCIPAL A ELEGIR** 🌀..

- Tacos al pastor veganos
- Curry rojo con arroz negro
- Bourgignon vegano con champiñones y parmentier
- Arroz de verduras

..🌀 **POSTRES A ELEGIR** 🌀..

- Tarta d'Elx
- Piña al ron con chia y leche de coco
- Milhoja de manzana templada con helado de vainilla de Madagascar

MESA CENTRAL DE DULCES NAVIDEÑOS

..🌀 **BODEGA** 🌀..

Bodega: cerveza de barril Mahou, refrescos, agua, cava o sidra.
Vinos: D.O. Ribera del Duero tinto, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. alicante

PRECIO

Adultos 50.00€ p.p

Mariscada opcional: 16.00€ p.p. (min. 2 pax)

Adolescentes (13-17años):42.50€ en restaurante

Niños hasta 12 años: 28€ (parque de bolas y castillo hinchable incluido hasta 10 años o según altura)

Feria 7€/niño (contratando la comida)

· MENÚ CELIACO ·

NAVIDAD

· 25.12.2024 ·

(13:00h a 15:30h) (19:00 a 22:30)

· ENTRANTES PARA COMPARTIR ·

- Panecillo al ajo con cherry confitado al romero (sin gluten)
- Lacón marinado al queso Mahón.
- Tomates trinchados con arenque ahumado, bulgur, cebolleta china y crema de modena de frambuesa y fresas.
- Milhojas de ensaladilla de cangrejo al eneldo.
- Vieira al turrón.
- Shot de crema de navidad de puerros y gambas con katsuobushi. (individual)

· PRINCIPAL A ELEGIR ·

- Pavo estilo La Marina.
- Lubina en tempura con salsa tártara y chips. (sin gluten)
- Relleno con cocido.
- Carrillera ibérica con setas salteadas y parmentier, con crujiente de boniato.
- Arroz senyoret (min 2 pax).
- Arroz de marisco o A banda (min 2 pax).
- Arroz de magro con verduras o solo verduras (min 2 pax).
- Arroz meloso con costillas y alcachofas. (min 2 pax).
- Arroz meloso de langosta con con perca, gambitas y verduritas (min 2 pax).

· POSTRES A ELEGIR ·

- Tarta d'Elx
- Tarta Muerte por chocolate
- Arroz con leche
- Macedonia de frutas

MESA CENTRAL DE DULCES NAVIDEÑOS

· BODEGA ·

Bodega: cerveza de barril Mahou, refrescos, agua, cava o sidra.
Vinos: D.O. Ribera del Duero tinto, Mantel Blanco Verdejo, Marina
Espumante D.O. alicante

PRECIO

Adultos 50.00€ p.p

Mariscada opcional: 16.00€ p.p. (min. 2 pax)

Adolescentes (13-17años): 42.50€ en restaurante

Niños hasta 12 años: 28€ (parque de bolas y castillo hinchable incluido hasta 10 años o según altura)

Feria 7€/niño (contratando la comida)

NOCHEVIEJA-COTILLÓN

..☪ Martes 31 Diciembre 2024 ☪..

..☪ SELECCIÓN DE DELICIOSOS APERTIVOS NAVIDEÑOS ☪..

SERVIDOS CON CAVA ROSÉ

- Mini gofre de pato confitado y crujiente de pistacho
- Brocheta de langostino kataifi con salsa de cacahuete
- Saquito de queso de cabra y cebolla caramelizada
- Shot de cremoso de zanahoria y coco
- Bocado de pularda trufada con trompetas de la muerte

..☪ ENTRANTES A COMPARTIR ☪..

- Jamón de bellota 100% ibérico pata negra "Beher" con coca de aceite artesana y tomate
 - Flores de Alcachofa braseada con crema de queso
 - Ostras con ceviche de fruta de la pasión
 - Canelón de carrillera y boletus en jugo de carne y tierra de torreznos
- Mariscada opcional: (4 gambas blancas, 3 gambas rojas plancha y 4 langostinos) p.p.***

SORBETE DE PIÑA COLADA

..☪ PRINCIPAL A ELEGIR ☪..

- Solomillo de ternera en su jugo, a la brasa, con escalopa de foie confitada en frutos rojos y puré de patatas trufado
- Corvina braseada del mar en fusión de marisco y hierbas con quenelle de tomate seco y uva

..☪ POSTRE MÁGICO FIN DE AÑO ☪..

Ying Yang de fin de año

DELICIOSAS PASTAS NAVIDEÑAS CASERAS Y TURRONES

(Uvas de la suerte, cotillón, café o infusión, sidra, cava)

INCLUYE PRIMERA COPA DEL AÑO

3:00 a.m. fuente de chocolate caliente con frutas, chuches y bizcochito

..☪ BODEGA ☪..

durante la cena – Tinto: D.O. Ribera de Duero, Rosado: Glarima de Sommos D.O. Somontano, Blanco: L'Alba del Mar D.O. Alicante, cerveza barril Mahou, refrescos y agua

PRECIO

Adultos 105€ p.p

Mariscada**: 16.00€ p.p. (min. 2 pax)

Adolescentes (hasta los 17años): 80€ en restaurante, y 42.50 € en Marina Park

Niños hasta 12 años: 55.00€ en restaurante y 32.50€ en Marina Park



· MENÚ VEGETARIANO ·
NOCHEVIEJA-COTILLÓN

..🌀 Martes 31 Diciembre 2024 🌀..

..🌀 SELECCIÓN DE DELICIOSOS APERTIVOS NAVIDEÑOS 🌀..

SERVIDOS CON CAVA ROSÉ

- Mini gofre de vuna confitado y crujiente de pistacho
- Brocheta de verduras brasa con salsa de cacahuete
- Saquito de queso de cabra y cebolla caramelizada
- Shot de cremoso de zanahoria y coco
- Bocado de quiche

..🌀 ENTRANTES A COMPARTIR 🌀..

- Gambas veganas a la brasa con ajos
- Flores de Alcachofa braseadas con crema de queso
- Tartar de tomates secos
- Canelón de boletus

SORBETE DE PIÑA COLADA

..🌀 PRINCIPAL 🌀..

Solomillo Wellington vegetariano

..🌀 POSTRE MÁGICO FIN DE AÑO 🌀..

Ying Yang de fin de año

DELICIOSAS PASTAS NAVIDEÑAS CASERAS Y TURRONES

(Uvas de la suerte, cotillón, café o infusión, sidra, cava)

INCLUYE PRIMERA COPA DEL AÑO

3:00 a.m. fuente de chocolate caliente con frutas, chuches y bizcochito

..🌀 BODEGA 🌀..

durante la cena: Tinto D.O. Ribera de Duero, Rosado: Glarima de Sommos
D.O. Somontano, Blanco: L'Alba del Mar D.O. Alicante, cerveza barril
Mahou, refrescos y agua

PRECIO

Menú adulto: 105€ p.p.

Mariscada**: 16€p.p. (min 2pax)

Adolescente (hasta 17 años: 80€ en restaurante y 42.50€ en Marina Park

Niños hasta 12 años: 55.00€ en restaurante y 32.50€ en Marina Park





· MENÚ CELIACO ·

NOCHEVIEJA-COTILLÓN

..🌀 Martes 31 diciembre 2024 🌀..

..🌀 SELECCIÓN DE DELICIOSOS APERTIVOS NAVIDEÑOS 🌀..

SERVIDOS CON CAVA ROSÉ

- Mini gofre de vuna confitado y crujiente de pistacho
- Brocheta de verduras brasa con salsa de cacahuete
- Saquito de queso de cabra y cebolla caramelizada
- Shot de cremoso de zanahoria y coco
- Bocadito de pularda trufada con trompetas de la muerte

..🌀 ENTRANTES A COMPARTIR 🌀..

- Jamón de bellota 100% ibérico pata negra "Beher" con coca de aceite artesana y tomate.
- Flores de Alcachofa braseadas con crema de queso
- Ostras con ceviche de fruta de la pasión
- Canelón de carrillera y boletus en jugo de carne y tierra de torreznos

Mariscada opcional: (4 gambas blancas, 3 gambas rojas plancha y 4 langostinos) p.p.**

SORBETE DE PIÑA COLADA

..🌀 PRINCIPAL 🌀..

- Solomillo de ternera en su jugo, a la brasa, con escalopa de foie confitada en frutos rojos y puré de patatas trufado
- Corvina braseada del mar en fusión de marisco y hierbas con quenelle de tomate seco y uva

..🌀 POSTRE MÁGICO FIN DE AÑO 🌀..

"Ying Yang de fin de año"

TARTA DE QUESO A LA VASCA Y COULANT CHOCOLATE

DELICIOSAS PASTAS NAVIDEÑAS CASERAS Y TURRONES

(Uvas de la suerte, cotillón, café o infusión, sidra, cava)

INCLUYE PRIMERA COPA DEL AÑO

3:00 a.m. fuente de chocolate caliente con frutas, chuches y bizcochito

..🌀 BODEGA 🌀..

Durante la cena – Tinto: D.O. Ribera de Duero, Rosado: Glarima de Sommos D.O. Somontano, Blanco: L'Alba del Mar D.O. Alicante, cerveza barril Mahou, refrescos y agua

PRECIO

Menú adulto: 105€ p.p.

Mariscada**: 16€p.p. (min 2pax)

Adolescente (hasta 17 años): 80.00€ en restaurante y 42.50€ en Marina Park

Niños hasta 12 años: 55.00€ en restaurante y 32.50€ en Marina Park





· MENÚ INFANTIL (HASTA LOS 12 AÑOS) ·

NOCHEVIEJA

..🌀 en Marina park y en restaurante 🌀..

..🌀 **ENTRANTES AL CENTRO (A COMPARTIR)** 🌀..

- Croqueta rustica de Jamón ibérico
- Doritos con guacamole y queso
- Nuggets de pollo o varitas de merluza

..🌀 **PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)** 🌀..

- Espagueti con atún o boloñesa
- Pizza casera de Jamón York
- Minihamburguesas con queso y patatas artesanas
- Pollo asado en su jugo con milhoja de patatas
- Fish and chips (pescado en tempura)

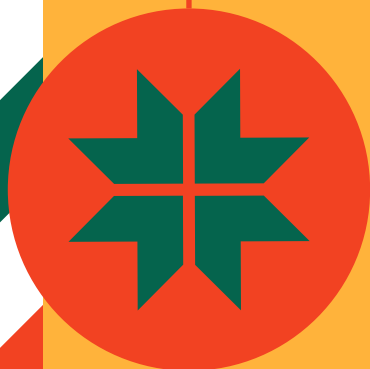
..🌀 **POSTRE (PARA ELEGIR)** 🌀..

- Tarta de galleta con chocolate
- Helado de vainilla y chocolate
- Cupcake navideño

..🌀 **BEBIDA** 🌀..

Agua, refrescos, zumos

**INCLUYE: COTILLÓN, MARINA PARK, UVAS DE LA SUERTE,
BOLSA DE CHUCHES**



NIÑOS HASTA 12 AÑOS: 55€ EN RESTAURANTE Y 32.50€ EN MARINA PARK





· MENÚ ADOLESCENTES (DESDE 13 A 17 AÑOS) ·

NOCHEVIEJA

..🍷 en Marina Park 🍷..

**COCTEL DE BIENVENIDA (SIN ALCOHOL)
CALAMARES A LA ANDALUZA**

..🍷 **ENTRANTES AL CENTRO (A COMPARTIR)** 🍷..

- Croqueta rustica de Jamón ibérico
- Doritos con guacamole y queso
- Periquito de pollo o varitas de merluza

..🍷 **PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)** 🍷..

- Kebab de pollo
- Pizza casera de Jamón York
- Minihamburguesas con queso y patatas artesanas
- Pollo asado en su jugo con milhoja de patatas
- Fish and chips (pescado en tempura)

..🍷 **POSTRE (A ELEGIR)** 🍷..

- Tarta de galleta con chocolate
- Helado de vainilla y chocolate
- Cupcake navideño

..🍷 **BEBIDA** 🍷..

Agua, refrescos, zumos

**INCLUYE: COTILLÓN, MARINA PARK, UVAS DE LA SUERTE,
BOLSA DE CHUCHES**



ADOLESCENTES 13-17 AÑOS: 42.50€ EN MARINA PARK
(ADOLESCENTE EN RESTAURANTE ES MISMO MENÚ QUE ADULTOS, SIN ALCOHOL PRECIO 80€)





AÑO NUEVO

1.1.2025 · (13:00 a 15:30) (19:00 a 22:30)

ENTRANTES A COMPARTIR

- Tosta de gulas al ajillo y alioli de tinta de calamar con huevo poché de codorníz
- Croquetas de jamón ibérico con velo ibérico
- Gambones plancha
- Mini brioche de steak tartar a la mayo de achiote
- "Ensalada fresca "Delicia mediterránea de peras y salazones"

PRINCIPAL A ELEGIR

- Secreto ibérico a la brasa con patata frita casera, cherry soasado y pimientos del padrón
- Merluza gratinada sobre verdura thai con patata rio asada a la brasa
- Arroz a banda o de verduras o de pollo (min. 2 pax)
- Arroz Castellonés de embutido (min. 2 pax)
- Arroz meloso de langosta con gambitas y verduritas (Min 2 pax)
- Relleno con cocido

POSTRE MÁGICO FIN DE AÑO

- Tarta carrot cake
- Tarta lemon pie
- Tarta tiramisú a la cuchara
- Arroz con leche asturiano

DULCES NAVIDEÑOS Y MOSCATEL

BODEGA

Tinto: D.O. Ribera de Duero, Rosado: Glarima de Sommos
D.O. Somontano, Blanco: L'Alba del Mar D.O. Alicante, cerveza
barril Mahou, refrescos y agua

PRECIO

Adultos 45.00€ p.p
Rueda de marisco: 16€ p.p (min. 2 pax)
Adolescentes (13-17años): 35€

Niños hasta 12 años: 28€ (parque de bolas y castillo hinchable incluido hasta 10 años o según altura).

Feria 7€/niño (contratando la comida)





· MENÚ INFATIL ·

NAVIDAD, AÑO NUEVO

..☺ hasta los 12 años ☺..

..☺ ENTRANTES ☺..

- Jamón bodega y queso semicurado Km0
- Croquetas caseras de jamón

..☺ PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR) ☺..

- Caldo con pelotas
- Fish and chips
- Pollo asado en su jugo, con milhojas de patatas
- Paella de pollo o Arroz a Banda
- Pizza de York

..☺ POSTRE (A ELEGIR) ☺..

- Tarta 3 chocolates con base de galleta
- Helado

..☺ BEBIDA ☺..

Agua, refrescos, zumos

NIÑOS HASTA 12 AÑOS: 28€

(parque de bolas y castillo hinchable incluido hasta 10 años o según altura).

FERIA 7€/NIÑO (contratando la comida)





TAKEAWAY ORDERS FOR CHRISTMAS EVE

..👉 DECEMBER 24, 2024 👈..

Last day* for reservations: Sunday, December 22, 2024 · Pickup: on 12/24/2024 before 7 pm at the cafeteria

..👉 APPETIZERS 👈..

- Garlic bread with rosemary confit cherry tomatoes €2.50
- Cheese and charcuterie platter €19.00
- Fisherman's salad (with salted fish, ventresca, raff tomato, and pickled onion) €16.00
- Cannelloni of Iberian pork cheek and boletus mushrooms in meat juice with crispy torreznos €14.50
- Dill crab salad millefeuille €9.00
- Christmas broth with meatball €6.50
- Seafood platter (4 white shrimp, 3 grilled red shrimp, and 4 langoustines / min. 2 people) €16/p.p

..👉 MAIN COURSES 👈..

- Grilled salmon with cream, confit shallots, and parmentier..... €15.00
- Turkey La Marina style €14.00
- Roasted trout €12.00
- Iberian pork cheek with sautéed mushrooms and parmentier, sweet potato crisp €18.00

SIDES FOR MAIN COURSES: POTATOES AND VEGETABLES

..👉 DESSERTS 👈..

- Elx cake €6.00
- Banoffee pie €6.00
- Apple pie €6.00
- Carrot cake €6.00

ALL PRICES INCLUDE VAT





CHRISTMAS DAY

December 25, 2024

(1:00 p.m. to 3:30 p.m.) (7:00 p.m. to 10:30 p.m.)

SHARED STARTERS

- Garlic bun with rosemary confit cherry tomatoes
 - Mahón cheese-marinated ham
- Sliced tomatoes with smoked herring, bulgur, Chinese chives, and raspberry-strawberry balsamic cream
 - Crab salad mille-feuille with dill
 - Scallop with nougat
- Christmas leek and prawn cream shot with katsuobushi

MAIN COURSES (CHOOSE ONE)

- La Marina-style turkey
- Tempura sea bass with tartar sauce and chips
 - Pork roast with stew
- Iberian pork cheek with sautéed mushrooms and parmentier, with sweet potato crisps
 - Senyoret rice (min 2 people)
 - Seafood or a banda rice (min 2 people)
- Pork and vegetable rice, or vegetable rice (min 2 people)
 - Creamy rice with ribs and artichokes
- Creamy lobster rice with prawns and baby vegetables

DESSERTS (CHOOSE ONE)

- Death by Chocolate Cake
- Christmas Mille-feuille with Warm Apple and Ice Cream
 - French Toast with Nougat Cream

CENTRAL TABLE OF CHRISTMAS SWEETS

BEVERAGES

Draft Mahou beer, soft drinks, water, cava, or cider.

Wines: D.O. Ribera del Duero red, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. Alicante

PRICE

Adults €50 per person

Optional seafood platter: €16 per person

Teens (13-17 years): €42.50

Children up to 12 years: €26 (includes play area with ball pit and inflatable castle for children up to 10 years or by height).

Fair: €7 per child (with meal purchase)





NEW YEAR'S EVE PARTY

.. Tuesday, December 31, 2024 ..

.. SELECTION OF EXQUISITE CHRISTMAS APPETIZERS ..

SERVED WITH ROSÉ CAVA

- Mini waffle with confit duck and pistachio crunch
- Kataifi-wrapped prawn skewer with peanut sauce
 - Goat cheese and caramelized onion pouch
 - Creamy carrot and coconut shot
- Truffled pularda (young hen) bite with black trumpet mushrooms

.. SHARED STARTERS ..

- 100% Iberian acorn-fed pata negra "Beher" ham with artisan olive oil flatbread and tomato
 - Grilled artichoke flower with cheese cream
 - Oysters with passion fruit ceviche
 - Oxtail and boletus cannelloni in meat jus with crispy pork belly crumbs
- Optional seafood platter: (4 white prawns, 3 red grilled prawns, and 4 king prawns) per person**
- PINEAPPLE COLADA SORBET*

.. MAIN COURSE CHOICE ..

- Grilled veal tenderloin in its own jus with a foie confit scallop on red fruits and truffled mashed potatoes
- Grilled sea bass in a seafood and herb fusion with sun-dried tomato and grape quenelle

.. MAGICAL NEW YEAR'S DESSERT ..

New Year's Ying Yang

DELICIOUS HOMEMADE CHRISTMAS PASTRIES AND NOUGATS

Lucky grapes, party favors, coffee or tea, cider, cava

INCLUDES THE FIRST DRINK OF THE YEAR

3:00 a.m. hot chocolate fountain with fruits, candies, and sponge cake

.. WINE SELECTION DURING DINNER ..

Red: D.O. Ribera del Duero, Rosé: Glarima de Sommos D.O. Somontano, White: L'alba del Mar D.O. Alicante, Mahou draft beer, soft drinks, and water

PRICE

Adults €105 per person

Seafood Platter**: €16 per person (min 2 people)

Teenagers up to 17 years: €80.00 in restaurant and €42.50 in Marina Park

Children up to 12 years: €55.00 in restaurant and €32.50 in Marina Park





NEW YEAR'S DAY

..🌀 1.1.2025 · (13:00 a 15:30) (19:00 a 22:30) 🌀..

..🌀 SHARED STARTERS 🌀..

- Toast with baby eels in garlic and squid ink aioli, topped with a quail poached egg
- Iberian ham croquettes with Iberian ham veil
- Grilled king prawns
- Mini brioche with steak tartare and annatto mayo
- Fresh salad "Mediterranean Delight of Pears and Salted Fish"

..🌀 MAIN COURSE (CHOICE) 🌀..

- Grilled Iberian pork "Secreto" with homemade fries, roasted cherry tomatoes, and padrón peppers
- Gratinated hake over Thai vegetables with charcoal-roasted Rio potato
 - A banda rice or vegetable rice, or chicken rice (min. 2 people)
 - Castellonés rice with sausage (min. 2 people)
- Creamy lobster rice with shrimp and vegetables (min. 2 people)
 - Pork stuffed with stew

..🌀 DESSERTS (CHOICE) 🌀..

- Carrot cake
- Lemon pie
- Spoon tiramisu
- Asturian rice pudding

CHRISTMAS SWEETS AND MOSCATEL

..🌀 DRINKS 🌀..

Mahou draft beer, soft drinks, water, cava, or cider. Wines: D.O. Ribera del Duero red, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. Alicante

PRICE

Adults €45.00 p.p

Seafood platter: €16 p.p (min. 2 pax)

Teenagers (13-17 years): €35

Children up to 12 years: €26 (includes play area with ball pit and inflatable castle for children up to 10 years or depending on height).

Fair €7/per child (when booking the meal)





BESTELLUNGEN ZUM MITNEHMEN FÜR DEN HEILIGABEND

.. 24 DEZEMBER 2024 ..

Letzter tag* für reservierungen: sonntag, 22. Dezember 2024
Abholung: am 24.12.2024 vor 19 uhr in der cafeteria

.. VORSPEISEN ..

- Knoblauchbrot mit rosmarinisierten Kirschtomaten 2.50€
- Käse- und Wurstplatte 19.00€
- Fischer-Salat (mit gesalzenem Fisch, Ventresca, Raff-Tomate und eingelegten Zwiebeln) 16.00€
- Cannelloni mit iberischem Schweinebacken und Steinpilzen in Fleischsaft mit knusprigen Torreznos 14.50€
- Dill-Krabben-Salat-Millefeuille 9.00€
- Weihnachtsbrühe mit Fleischbällchen 6.50€
- Meeresfrüchteplatte (4 weiße Garnelen, 3 gegrillte rote Garnelen und 4 Langustinen / min. 2 Personen) 16.00€/p.p

.. HAUPTGERICHTE ..

- Gegrillter Lachs mit Sahne, konfierten Schalotten und Parmentier ... 15.00€
- Pute im La Marina-Stil 14.00€
- Gebratene Forelle 12.00€
- Iberische Schweinebacke mit sautierten Champignons und Parmentier, Süßkartoffel-Crisp 18.00€

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN: KARTOFFELN UND GEMÜSE

.. NACHSPEISEN ..

- Elx-Torte 6.00€
- Banoffee-Pie 6.00€
- Apfelkuchen 6.00€
- Karottenkuchen 6.00€

ALLE PREISE ENTHALTEN DIE MEHRWERTSTEUER



WEIHNACHTSMENÜ

25.12.2024
(13:00 - 15:30 Uhr) (19:00 - 22:30 Uh)

GEMEINSAME VORSPEISEN

- Knoblauchbrötchen mit konfierten Kirschtomaten und Rosmarin
 - Mariniertes Lacón mit Mahón-Käse
- Gehackte Tomaten mit geräuchertem Hering, Bulgur, chinesischem Schnittlauch und Himbeer-Erdbeer-Balsamico-Creme
 - Millefeuille mit Krabbensalat und Dill
 - Jakobsmuschel mit Nougat
- Weihnachtliche Lauch-Garnelen-Suppe im Shot-Glas mit Katsuobushi

HAUPTGERICHTE (ZUR WAHL)

- Truthahn im La Marina-Stil
- Wolfsbarsch in Tempura mit Tartarsauce und Chips
 - Gefülltes Schweinefleisch mit Eintopf
- Iberische Schweinebäckchen mit sautierten Pilzen und Kartoffel-Parmentier, mit Süßkartoffelchips
 - Senyoret-Reis (min. 2 Personen)
- Meeresfrüchtereis oder a banda Reis (min. 2 Personen)
- Reis mit Schweinefleisch und Gemüse oder nur Gemüse (min. 2 Personen)
 - Cremiger Reis mit Rippchen und Artischocken
 - Cremiger Hummerreis mit Garnelen und Gemüse

DESSERTS (ZUR WAHL)

- Schokoladenkuchen "Death by Chocolate"
- Weihnachtliches Mille-feuille mit warmem Apfel und Eis
 - Armer Ritter mit Nougatcreme

ZENTRALER TISCH MIT WEIHNACHTSSÜSSIGKEITEN

GETRÄNKE

Mahou - Fassbier, Erfrischungsgetränke, Wasser, Cava oder Cidre
Weine: D.O. Ribera del Duero Rotwein, Mantel Blanco Verdejo, Marina
Espumante D.O Alicante

PREIS

Erwachsene 50,00 € p.p
Optionale Meeresfrüchteplatte: 16,00 € p.p
Jugendliche (13-17 Jahre): 42,50 € p.p
Kinder bis 12 Jahre: 26 € (inklusive Spielbereich mit Bällebad und Hüpfburg für Kinder bis 10 Jahre oder je nach Größe).
Jahrmarkt: 7 €/Kind (bei Buchung des Essens)



SILVESTERABEND-GALA

..🌀 Dienstag, 31. Dezember 2024 🌀..

..🌀 AUSWAHL AN WEIHNACHTLICHEN HÄPPCHEN 🌀..

SERVIERT MIT ROSÉ CAVA

- Miniwaffel mit Entenkonfit und knusprigem Pistazien-Topping
- Kataifi-Garnelenspieß mit Erdnusssauce
- Säckchen mit Ziegenkäse und karamelisierten Zwiebeln
- Schuss aus cremiger Karotte und Kokosnuss
- Getrüffelter Pularda snack mit Totentrompete

..🌀 VORSPEISEN ZUM TEILEN 🌀..

- 100 % iberischer Pata-Negra-Schinken von „Beher“ aus Eichelmast mit handgemachtem Olivenöl-Fladenbrot und Tomate.
- Geschmorte Artischoken mit käsecremme
- Austern mit Passionsfrucht-Ceviche
- Backen und Steinpilz Cannelloni mit einer Erde aus gebratener Speckscheibe

Plateau de fruits de mer en option : (4 gambas blanches, 3 gambas rouges grillées et 4 crevettes) p.p.**

SORBETS PIÑA COLADA

..🌀 HAUPTSPESISE ZUM WÄHLEN 🌀..

- Rinderfilet im eigenen Saft Gegrillt mit Foie-schnitzel-Confit in roten Früchten und getrüffelter kartoffelpüre
- Geschmorter Adlerfisch in eigener Mischung aus Meeresfrüchten und Kräutern Mit getrockneten Tomaten und Traubenquenelle

..🌀 MAGISCHES SILVESTER-DESSERT 🌀..

Ying Yang des Jahresendes

KÖSTLICHE HAUSEGEMACHTE WEIHNACHTSKEKSE UND NOUGAT

Glücks-Trauben, Partyzubehör, Kaffee oder Tee, Cidre, Cava

EINSCHLIEßLICH DES ERSTEN DRINKS DES JAHRES

3:00 Uhr heiße Schokoladenfontäne mit Früchten, Süßigkeiten und Biskuit

..🌀 WEINAUSWAHL ZUM ABENDESSEN 🌀..

Rot: D.O. Ribera del Duero, Rosé: Glarima de Sommos D.O. Somontano, Weiß: L'alba del Mar D.O. Alicante, Mahou Fassbier, Erfrischungsgetränke und Wasser

PREIS

Erwachsenenmenü: 105€ pro Person

Meeresfrüchteplatte**: 16€ pro Person (min. 2 Personen)

Jugendliche bis 17 Jahre: 80,00€ im Restaurant und 42,50 € im Marina Park

Kinder bis 12 Jahre: 55,00 € im Restaurant und 32,50 € im Marina Park





NEUJAHRSMENÜ

1.1.2025 · (13:00 a 15:30) (19:00 a 22:30)

GEMEINSAME VORSPEISEN

- Knuspriger Toast mit Aalen in Knoblauch und Tintenfisch-Aioli, mit pochiertem Wachtelei
- Iberische Schinkenkroketten mit iberischem Schinkenmantel
- Gegrillte Riesengarnelen
- Mini-Brioche mit Steak Tartar und Achiote-Mayonnaise
- Frischer Salat „Mediterrane Köstlichkeit mit Birnen und Salzfisch“

HAUPTGERICHTE (ZUR WAHL)

- Gegrilltes Iberisches Secreto mit hausgemachten Pommes, gerösteten Cherrytomaten und Padrón-Paprika
- Überbackener Seehecht auf Thai-Gemüse mit gegrillter Rio-Kartoffel
 - A banda Reis oder Gemüse- oder Hühnerreis (min. 2 Personen)
 - Castellón-Reis mit Wurst (min. 2 Personen)
- Cremiger Hummerreis mit Garnelen und Gemüse (min. 2 Personen)
 - Hackfleischbällchen und kichererbseneintopf

DESSERTS (ZUR WAHL)

- Karottenkuchen
- Zitrontarte
- Tiramisu im Glas
- Asturischer Milchreis

WEIHNACHTSLECKEREIEN UND MOSCATEL

GETRÄNKE

Mahou - Fassbier, Erfrischungsgetränke, Wasser, Cava oder Cidre
Weine: D.O. Ribera del Duero Rotwein, Mantel Blanco Verdejo,
Marina Espumante D.O Alicante

PREIS

Erwachsene: 45,00 € p.P.
Meeresfrüchteplatte: 16 € p.p. (min. 2 Personen)
Jugendliche (13-17 Jahre): 35,00 €
Kinder bis 12 Jahre: 26,00 € (inklusive Spielbereich mit Bällebad und Hüpfburg für Kinder bis 10 Jahre oder je nach Größe).
Jahrmarkt: 7 €/Kind (bei Reservierung des Essens)





COMMANDES À EMPORTER POUR LE RÉVEILLON DE NOËL

..🌀 24 DÉCEMBRE 2024 🌀..

Dernier jour* pour les réservations : dimanche 22/12/2024
Retrait : le 24/12/2024 avant 19h à la cafétéria

..🌀 ENTRÉES 🌀..

- Petit pain à l'ail avec tomates cerises confites au romarin 2.50€
- Plateau de fromages et charcuterie 19.00€
- Salade du pêcheur (avec poissons salés, ventrèche, tomate raff et oignon mariné) 16.00€
- Cannelloni de joue de porc ibérique et champignons boletus dans un jus de viande et terre de torreznos 14.50€
- Millefeuille de ensaladilla de crabe à l'aneth 9.00€
- Bouillon de Noël avec boulette 6.50€
- Plateau de fruits de mer (4 crevettes blanches, 3 crevettes rouges grillées et 4 langoustines) / min. 2 personnes) 16.00€/p.p

..🌀 PLATS PRINCIPAUX 🌀..

- Saumon grillé à la crème, échalote confite et parmentier 15.00€
- Dinde façon La Marina 14.00€
- Truite rôtie 12.00€
- Joue de porc ibérique aux champignons sautés et parmentier, croustillant de patate douce 18.00€

ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS PRINCIPAUX : POMMES DE TERRE ET LÉGUME

..🌀 DESSERTS 🌀..

- Gâteau d'Elx 6.00€
- Tarte banoffee 6.00€
- Millefeuille aux pommes 6.00€
- Gâteau aux carottes 6.00€

TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA





MENU DE NOËL

25.12.2024
(13h00 à 15h30) (19h00 à 22h30)

ENTRÉES À PARTAGER

- Petit pain à l'ail avec tomates cerises confites au romarin
 - Lacón mariné au fromage Mahón
- Tomates tranchées avec hareng fumé, boulgour, ciboule chinoise et crème de modène à la framboise et aux fraises
 - Millefeuille de ensaladilla de crabe à l'aneth
 - Coquille Saint-Jacques au nougat
- Shot de crème de Noël aux poireaux et crevettes avec katsuobushi

PLATS PRINCIPAUX (AU CHOIX)

- Dinde style La Marina
 - Bar en tempura avec sauce tartare et chips
 - Cocido avec boulettes de viande
- Joue de porc ibérique avec champignons sautés et parmentier, croustillant de patate douce
 - Riz Senyoret (min. 2 pers.)
 - Riz aux fruits de mer ou riz à banda (min. 2 pers.)
 - Riz aux maigre et légumes ou riz aux légumes (min. 2 pers.)
 - Riz crémeux avec côtes et artichauts
- Riz crémeux de homard avec perche, crevettes et petits légumes

DESSERTS (AU CHOIX)

- Gâteau au chocolat « Mort par chocolat »
- Mille-feuille de Noël avec pomme tiède et glace
 - Pain perdu à la crème de nougat

TABLE CENTRALE DE DOUCEURS DE NOËL

BOISSONS

Mahou-Fassbier, Erfrischungsgetränke, Wasser, Cava oder Cidre.
Weine: D.O. Ribera del Duero Rotwein, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante
D.O. Alicante

PRIX

Adultes 50,00 € p.p
Plateau de fruits de mer en option 16,00 € p.p
Adolescents (13-17 ans): 42,50 € p.p
Enfants jusqu'à 12 ans : 26 € (inclus : espace de jeux avec piscine à boules et château gonflable pour les enfants jusqu'à 10 ans ou selon la taille).
Fête : 7 €/enfant (en réservant le repas).



RÉVEILLON DU NOUVEL AN

..🌀 Mardi 31 décembre 2024 🌀..

..🌀 SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES DE FÊTES 🌀..

SERVIS AVEC DU CAVA ROSÉ

- Mini-gaufre de canard confit et croustillant de pistache
- Brochette de crevette kataifi avec sauce aux cacahuètes
- Bourse de fromage de chèvre et oignons caramélisés
- Shot crémeux de carotte et noix de coco
- Bouchée de poularde truffée aux trompettes de la mort

..🌀 ENTRÉES À PARTAGER 🌀..

- Jambon ibérique Pata Negra « Beher » 100 % nourri aux glands, avec pain plat artisanal à l'huile d'olive et tomate.
- Fleurs d'artichaut grillées à la crème de fromage
- Huîtres avec ceviche de fruits de la passion (2 par pers.)
- Cannelloni de joue de bœuf et bolets en jus de viande et éclats de lardons

Plateau de fruits de mer en option : (4 gambas blanches, 3 gambas rouges grillées et 4 crevettes) p.p.**

SORBETS PIÑA COLADA

..🌀 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX 🌀..

- Filet de bœuf dans son jus, grillé, avec escalope de foie confite aux fruits rouges et purée de pommes de terre truffée
- Courbine braisée en fusion de fruits de mer et d'herbes avec quenelle de tomate séchée et raisin

..🌀 DESSERT MAGIQUE DE FIN D'ANNÉE 🌀..

Ying Yang de fin d'année
Cheese cake à la basque et coulant au chocolat

-DÉLICIEUX BISCUITS MAISON ET NOUGATS -
Raisins porte-bonheur, cotillon, café ou infusion, cidre, cava
COMPREND LA PREMIÈRE BOISSON DE L'ANNÉE

3h du matin : Fontaine de chocolat chaud avec fruits, friandises et biscuit

..🌀 VINS DE LA SOIRÉE 🌀..

Rouge : D.O. Ribera del Duero, Rosé : Glarima de Sommos D.O. Somontano, Blanc: L'alba del Mar D.O. Alicante, bière pression Mahou, boissons rafraîchissantes et eau

PRIX

Menu adulte : 105 € p.p.

Plateau de fruits de mer** : 16 € p.p. (min. 2 pers.)

Adolescents jusqu'à 17 ans : 80,00 € au restaurant et 42,50 € au Marina Park

Enfants jusqu'à 12 ans : 55,00 € au restaurant et 32,50 € au Marina Park





NOUVEL AN

..🌀 1.1.2025 · (13h00 à 15h30) (19h00 à 22h30) 🌀..

..🌀 ENTRÉES À PARTAGER 🌀..

- Tartine de civelles à l'ail et alioli à l'encre de seiche avec œuf poché de caille
- Croquettes de jambon ibérique avec voile ibérique
 - Gambas grillées
- Mini brioche de steak tartare avec mayonnaise à l'achiote
- Salade fraîche « Délice Méditerranéen de poires et poissons salés »

..🌀 PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX) 🌀..

- Secreto ibérique grillé avec pommes de terre frites maison, tomates cerises rôties et piments de Padrón
- Merlu gratiné sur légumes thaï avec pomme de terre grenaille Rio grillée
 - Riz à banda, aux légumes ou au poulet (min. 2 personnes)
 - Riz de Castellón aux saucisses (min. 2 personnes)
- Riz crémeux au homard avec gambas et petits légumes (min. 2 personnes)
 - Cocido avec boulette

..🌀 DESSERTS (AU CHOIX) 🌀..

- Carrot cake
- Tarte au citron
- Tiramisu à la cuillère
- Riz au lait à l'asturienne

DÉLICES DE NOËL ET MOSCATEL

..🌀 BOISSONST 🌀..

Bière pression Mahou, boissons rafraîchissantes, eau, cava ou cidre. Vins : D.O. Ribera del Duero rouge, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. Alicante

PRIX

Adultes : 45,00 € p.p.

Plateau de fruits de mer : 16€ p.p. (min. 2 personnes)

Adolescents (13-17 ans) : 35,00 €

Enfants jusqu'à 12 ans : 26,00 € (espace de jeux avec piscine à balles et château gonflable inclus pour les enfants jusqu'à 10 ans ou selon taille).

Fête : 7 €/enfant (en réservant le repas)





AFHAALBESTELLINGEN VOOR KERSTMISAVOND

..🌀 24 DECEMBER 2024 🌀..

Laatste dag* voor reserveringen: zondag 22 december 2024
Afhalen: op 24-12-2024 voor 19.00 uur in de cafeteria

..🌀 VOORGERECHTEN 🌀..

- Knoflookbrood met rozenmarijn-geconfijte cherrytomaten €2.50
- Kaas- en vleeswarenplank €19.00
- Vissersalade (met gezouten vis, tonijnfillets, raff-tomaat en
ingelegde ui) €16.00
- Cannelloni met Iberische varkenswang en cantharellen in vleesjus
met knapperige varkensgeknetter €14.50
- Millefeuille van krabsalade en dille €9.00
- Kerstbouillon met gehaktbal €6.50
- Zeevruchtenplank (4 witte garnalen, 3 gegrilde rode garnalen
en 4 langoustines) / min. 2 personen) €16/p.p

..🌀 HOOFDGERECHTEN 🌀..

- Gegrilde zalm in roomsaus, gekonfiteerde sjalotten en
aardappel puré €15.00
- Kalkoen op de wijze van La Marina €14.00
- Geroosterde forel €12.00
- Varkenswange fine stukjes met paddestoelen en
knapperige zoete aardappel €18.00

**BIJGERICHTEN BIJ DE HOOFDGERECHTEN:
AARDAPPELEN EN GROENTEN**

..🌀 DESSERTS 🌀..

- Taart op de wijze van Elche €6.00
- Bannofee taart €6.00
- Appel millefeuille €6.00
- Worteltaart €6.00

TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA





KERSTMENU

..👉 25.12.2024 👈..

(13:00 tot 15:30) (19:00 tot 22:30)

..👉 VOORGERECHTEN OM TE DELEN 👈..

- Knoflookbroodje met kerstomaten gekonfijte met rozemarijn
- Gerookte verse ham gemarineerd met Mahón-kaas
- Gesneden tomaten met gerookte haring, bulgur, Chinese bieslook en roomsaus met Modena, branboos en aardbeien
 - millefeuille van krabsla met dille
 - Sint-jakobsschelp met nougat smaakje
- Glaasje Kerstrème met prei en garnalen en katsuobuschi (1 pers.)

..👉 HOOFDRECHTEN NAAR KEUZE 👈..

- Kalkoen op La Marina-wijze
- Zeebaars in tempura met tartaarsaus en frietjes
- Stoofpot van groenten en gehaktbal op de wijze van La Vega Baja
- Iberische varkenswang met gebakken paddenstoelen en parmentier, met knapperige zoete aardappel
 - Senyoret-rijst (min. 2 pers.)
 - Rijst met zeevruchten of a banda rijst (min. 2 pers.)
- Rijst van varkensvlees of alléén met groenten (min 2 pax)
 - Zachte sappige rijst met ribbetjes en Artisjokken
 - Zachte sappige rijst met kreeft, baars, kleine scampis en groeten (min 2 pax)

..👉 NAGERECHT NAAR KEUZE 👈..

- Chocoladetaart "Sterf voor chocolade"
- Kerst millefeuille met halfwarme appel en roomijs ijs
 - Wentelteefjes met nougatroom

CENTRALE TAFEL MET KERSTLEKKERNIJEN

..👉 DRANKEN 👈..

Mahou-tabier, frisdranken, water, cava of cider.

Wijnen: D.O. Ribera del Duero rood, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. Alicante

PRIJS

Volwassen 50,00 € p.p

optionele zeevruchtenschotel 16,00 € p.p

Tieners (13-17 jaar): 42,50 € p.p

Kinderen tot 12 jaar: 26 € (inbegrepen: kinderspeel
grond en springkasteel voor kinderen tot 10 jaar of naargelang de grote)
Buitenspeelgrond 7 €/kind (bij het bestellen van het eten)





OUDJAAR'S AVOND

..🌀 Dinsdag 31 december 2024 🌀..

..🌀 SELECTIE VAN HEERLIJKE KERSTSNACKS 🌀..

GESERVEERD MET ROSÉ CAVA

- Miniwafel met gekonfijte eend en krokante pistache
 - Kataifi-garnalenspies met pindasaus
 - zakje met geitenkaas en gekaramelizeerde uien
 - Kleins glaasje met wortel en coco roomsaus
- Hapje van getrufeerde parelhoen met Craterellus cornucopioides paddestoelen

..🌀 VOORGERECHTEN OM TE DELEN 🌀..

- 100% Ibérico Pata Negra-ham van 'Beher', gevoed met eikels, met ambachtelijk olijfolieplatbrood en tomaat
- Geroosterde artisjokbloemen met kaassaus
- Oesters met passievrucht-ceviche (2 p.p.)
- Cannelloni van rundvleeswang en boleten in vleessaus en varkensgeknetter

Optioneel zeevruchtenplateau: (4 witte garnalen, 3 rode garnalen van de grill en 4 langoustines) p.p.**

PIÑA COLADA SORBET

..🌀 HOOFDGERECHT NAAR KEUZE 🌀..

- Ossenhaas gegrild in eigen jus, met een snitje eendfoie, gekonfiteerd in rode vruchten en truffel aardappelpuree
- Corvina (*Argyrosomus regius*) gestoofd in een zeevruchten en kruidenfusie met een quenelle van gedroge tomaten en druiven.

..🌀 MAGISCH EINDEJAARS DESSERT 🌀..

Ying Yang van het oude jaar

HEERLIJKE HUISGEMAAKTE KERSTKOEKJES EN NOUGAT

Geluksdruiven, feestmutsen, koffie of infusie, cider, cava

INCLUSIEF HET EERSTE DRANKJE VAN HET NIEUWE JAAR

Om 3:00 uur 's nachts: Warme chocoladefontein met fruit, snoep en cake

..🌀 WIJNSELECTIE VOOR DE AVOND 🌀..

Rood: D.O. Ribera del Duero, Rosé: Glarima de Sommos D.O. Somontano, Wit: L'alba del Mar D.O. Alicante, tapbier Mahou, frisdranken en water

PRIX

Menu volwassenen: €105 p.p.

Optioneel zeevruchtenplateau**: €16 p.p. (min. 2 pers.)

Tieners tot 17 jaar: €80,00 in het restaurant en €42,50 in Marina Park

Kinderen tot 12 jaar: €55,00 in het restaurant en €32,50 in Marina Park





NIEUWJAAR'S DAG MENU

1.1.2025 · (13:00 tot 15:30) (19:00 tot 22:30)

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

- Toast met paling in knoflook en alioli van inktvisinkt met gepocheerd kwartelei
- Krokette van Iberische ham met Iberische hamlaag
 - Grote gegrilde garnalen
- Mini brioche met steak tartaar en achiote-mayonaise
- Frisse salade «Mediterrane Delicatesse van peren en gezouten vis»

HOOFDGERECHT (NAAR KEUZE)

- Gegrilde Iberische secreto met huisgemaakte friet, geroosterde cherrytomaatjes en Padrón-paprika's
- Gegratineerde heek op Thaise groenten met gegrilde Rio-aardappel
 - Arroz a banda, met groenten of kip (min. 2 personen)
 - Castellón-rijst met worst (min. 2 personen)
- Zachte sappige rijst met kreeft, garnalen en groeten (min. 2 pers.)
- Stoofpot van groenten en gehaktbal op de wijze van La Vega Baja

DESSERTS (NAAR KEUZE)

- Worteltaart
- Citroentaart
- Tiramisu met lepel
- Asturische rijstpap

KERSTLEKKERNIJEN EN MOSCATEL

DRANKEN

Mahou tapbier, frisdranken, water, cava of cider. Wijnen: D.O. Ribera del Duero rood, Mantel Blanco Verdejo, Marina Espumante D.O. Alicante

PRIJS

Volwassenen: 45,00 € p.p.

Plateau met zeevruchten: 16,00€ p.p. (min. 2 personen)

Tieners (13-17 jaar): 35,00 €

Kinderen tot 12 jaar: 26,00 € (inclusief speelruimte met ballenbak en springkasteel voor kinderen tot 10 jaar of afhankelijk van lengte).

Buitenspeelgrond: 7 € (indien de maaltijd wordt gereserveerd)