

JARDÍN MARBELLA

Cocina de autor

first TAPAS

Gazpacho de Melocotón 5€
Delicioso gazpacho con un toque de melocotón.

Tartar de Atún 16€
Tartar de atún de almadraba aliñado con especias asiáticas.

Tartar de Salmón 12€
Tartar de salmon con aguacate aliñado especias ansiáticas.

Guacamole 8€
Hecho del día con nuestra aliño secreto.

second MAINS

Espaguetis Carbonara 12,50€
Con una salsa hecha para derretirte

Crema Verduras 10€
Hecha con verduras de las cercanías

Pez espada encebollado 16€
Acompañado con Verduras y fresco del día

Solomillo a la pimienta 16€
Solomillo al punto acompañado con nuestra secreta salsa de pimienta.

Chuletón a la plancha 36€
La pieza de la casa, buey 100%

Ravioli de Rabo de Toro 12,50€
Se deshará en tu boca, con un gran sabot

Consomé 10€
Hecho con verduras de las cercanías

Atún Pancha con Verduras 18€
Atún casi al punto para que pueda degustar su sabor.

Solomillo al cabrales 17€
Con queso de cabra para acompañar

Langosta en finas hierbas 40€
Acompañada con una salsa mantequilla que no habrá otro mejor acompañante

third DESSERT

Brownie con Helado 12€
Acompañado con helado de vainilla.

Tarta de Manzana 12€
Con nuestro toque casero

Tarta de Queso 12€
Hecha en nuestra pastelería.

Tarta 3 Cholocates 14€
La combinación equilibrada

TINTOS

MATARROMERA (CRIANZA)

D.O RIBERA DEL DUERO
TEMPRANILLO

PAGO DE LOS CAMPELLANES (ROBLE)

D.O RIBERA DEL DUERO
TEMPRANILLO

SEMELE (CRIANZA)

D.O RIBERA DEL DUERO
TINTO FINO Y MERLOT

MATARROMERA (CRIANZA)

D.O RIBERA DEL DUERO
TEMPRANILLO

CAVAS

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA
FAMILIA

CAVA
MACABEO, XARELLO Y PERELLEDA

JUVE & CAMPS CINTA PÚRPURA BRUT
RESERVA

CAVA
MACABEO, XARELLO Y PERELLEDA

DÚO DE CASTELLBLANC

CAVA
MACABEO, XARELLO Y PERELLEDA

BLANCOS

PAZO DE SEOANE

D.O RIAS BAIXAS
ALBARIÑO, LOUREIRO

LOLO

D.O RIAS BAIXAS
ALBARIÑO

MARIETA

D.O RIAS BAIXAS
VERDEJO