



TODOS NUESTROS  
PLATOS SE ELABORAN  
EN EL MOMENTO  
Y LAS PORCIONES SON  
PARA COMPARTIR



## ENTRADAS

	Porción	\$2.530	½	\$1.770
<b>Calamaretes</b>		\$2.800		\$1.960
<b>Calamaretes a la Veneciana</b> (salteados con cebolla en Juliana)		\$3.010		\$2.100
<b>Calamaretes a la Lyonesa</b> (fritos, salteados con cebolla en Juliana y papas españolas)		\$2.770		\$1.940
<b>Cornalitos fritos</b>		\$2.110		\$1.480
<b>Rabas</b>		\$2.530		\$1.770
<b>Rabas a la Veneciana</b> (salteadas con cebolla en Juliana)		\$2.770		\$1.940
<b>Rabas a La Marina</b> (salsa Portuguesa y salsa blanca)		\$3.010		\$2.100
<b>Rabas Provenzal</b>		\$2.770		\$1.940
<b>Frutos de Mar</b> (rabas, calamaretes, cornalitos, mejillones, gambas y pescado a la romana salteados en cebolla, ajo y perejil)		\$3.360		\$2.350
<b>Mejillones (sin valva) a la Provenzal</b>		\$2.110		\$1.480
<b>Mayonesa de atún</b>		\$1.450		
<b>Gambas al ajillo</b>		\$3.250		\$2.270
<b>Langostinos con mayonesa</b>		\$2.650		\$1.850
<b>Langostinos empanados</b>		\$3.250		\$2.270

## LANGOSTINOS EMPAÑADOS





## PLATOS CON MARISCOS

	Porción	½	\$1.940
Arroz con mejillones	\$2.770		
Arroz con mariscos	\$3.630		\$2.540
Olla marinera (arroz, mariscos y pescado)	\$4.350		\$3.050
Paella (arroz, mariscos y pollo)	\$4.350		\$3.050
Arroz con gambas	\$4.350		\$3.050
Cazuela especial <b>La Marina</b> (con crema, azafrán y vino blanco)	\$4.560		\$3.190
Cazuela de mariscos (mariscos con salsa de tomate)	\$3.860		\$2.700
Chupín de mariscos	\$3.860		\$2.700
Pulpo a la Gallega	Consultar	\$	
Pulpo a la Catamarqueña	Consultar	\$	
Calamares a la Gallega	\$2.770		\$1.940
Arroz con Calamares	\$2.770		\$1.940
Tallarines con mariscos	\$4.100		\$2.870
Tallarines con mejillones	\$2.770		\$1.940
Tallarines con gambas	\$4.350		\$3.050

## PULPO A LA GALLEGA





**ABADEJO**  
VASCA CREMA  
*curly flourish*

**PLATOS CON PESCADOS**

	<b>Porción</b>	\$1.730	<b>½</b>	\$
<b>Filet de merluza con guarnición</b> (papa frita o papa natural) (Porción individual)				
<b>Filet de merluza La Marina</b> (con salsa Portuguesa, salsa blanca y papas españolas)	\$3.140		\$2.200	
<b>Lenguado al limón con guarnición</b>	\$2.800		\$1.960	
<b>Salmón blanco al limón con guarnición</b>	\$2.800		\$1.960	
<b>Abadejo al limón con guarnición</b>	\$3.140		\$2.200	
<b>Lenguado a la Vasca</b>	\$3.250		\$2.270	
<b>Salmón blanco a la Vasca</b>	\$3.250		\$2.270	
<b>Lenguado a la Portuguesa</b>	\$3.010		\$2.100	
<b>Salmón blanco a la Portuguesa</b>	\$3.010		\$2.100	
<b>Lenguado al Roquefort</b>	\$3.630		\$2.540	
<b>Salmón blanco al Roquefort</b>	\$3.630		\$2.540	
<b>Salmón blanco Completo</b> (asado a la plancha con salsa blanca y crema de queso acompañado de papas españolas salteadas en morrón y cebollas)	\$3.630		\$2.540	
<b>Lenguado Completo</b>	\$3.630		\$2.540	
<b>Chupín de pescado</b>	\$3.630		\$2.540	
<b>Abadejo a la Vizcaína</b>	\$3.630		\$2.540	
<b>Abadejo especial La Marina</b> (cocinado a la sartén con salsa a base de crema, azafrán y vino blanco con papas españolas).	\$4.350		\$3.050	
<b>Abadejo con crema y verdeo</b>	\$4.350		\$3.050	
<b>Abadejo Vasca Crema</b>	\$4.350		\$3.050	
<b>San Pablo</b> (crema, champignones y gambas al ajillo con papas españolas o papa natural).	\$5.030		\$3.520	



## PASTAS CASERAS

### ÑOQUIS - RAVIOLES - TALLARINES

	Porción	\$ 1.260
Al tuco		\$ 1.080
A la manteca		\$ 1.450
A la provenzal		\$ 1.450
Con salsa blanca		\$ 1.510
Con salsa mixta		\$ 1.510
Con crema		\$ 1.510
Con salsa rosa		\$ 1.510
Con Bolognesa		\$ 1.750
Con estofado de Pollo		\$ 1.750

### SORRENTINOS

Al tuco	\$ 1.780
Con salsa blanca	\$ 1.980
Con salsa mixta	\$ 2.020
Con crema	\$ 2.020
Con salsa rosa	\$ 2.020
Con Bolognesa	\$ 2.270
Con estofado de Pollo	\$ 2.270

### TALLARINES CON MARISCOS





## MINUTAS

	Porción	½
Suprema Maryland	\$ 2.230	
Pollo a la Provenzal	\$ 1.680	
Pollo a la Portuguesa	\$ 1.680	
Pollo al Verdeo	\$ 1.950	
Pollo con arroz	\$ 1.680	
Pollo con guarnición	\$ 1.330	
Milanesa de ternera con guarnición	\$ 1.560	
Milanesa de ternera a la Portuguesa con guarnición	\$ 1.740	
Milanesa de ternera a la Napolitana con guarnición	\$ 1.850	
Milanesa de pollo con guarnición	\$ 1.560	
Milanesa de salmón con guarnición	\$ 2.920	\$ 2.050
Papas fritas	\$ 810	
Papa natural	\$ 450	
Puré de papas o zapallo calabaza	\$ 600	
Huevo Frito	\$ 80	

## ENSALADAS

Mixta	\$ 580
Lechuga	\$ 370
Tomate	\$ 370
Zanahoria	\$ 370
Rúcula y Parmesano	\$ 890
Completa	\$ 1.070
(lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, papa y huevo)	

## OMELETTES Y TORTILLAS

Omelette de queso	\$ 470
Omelette de jamón y queso	\$ 550
Omelette de choclo	\$ 490
Omelette de mariscos	\$ 1.100
Tortilla de papa	\$ 1.030
Tortilla de papa y cebolla	\$ 1.140
Tortilla a la Española	\$ 1.430

CUBIERTO \$150 POR PERSONA



### GASEOSAS Y AGUAS

Agua con gas

Grande

Chica

\$280

Agua sin gas

\$280

Gaseosas Línea Coca-Cola

\$530

\$280

### CERVEZAS

Heineken

Grande

Chica

\$950

Imperial Lager/ Negra/ Ipa/ Roja

\$750

\$550





### BODEGAS LOPEZ

	3/4	3/8	\$460
Vasco Viejo Blanco ó Tinto	\$ 660		
Selección López Malbec	\$ 960		\$670
Lopez Blanco Semillón	\$ 960		\$670
Rincón Famoso Rosé	\$ 1.510		
Chateaux Vieux Chardonnay	\$ 1.730		

### BODEGAS NIETO SENETINER

Benjamín Nieto Malbec	\$ 960	\$670
Benjamín Nieto Chardonnay	\$ 960	
Emilia Chardonnay	\$ 1.260	
Emilia Malbec	\$ 1.260	\$880
Emilia Rosé Dulce	\$ 1.260	

### BODEGAS LA RURAL

San Felipe Roble Dulce Natural	\$ 1.260	
San Felipe Roble Rosé	\$ 1.260	
San Felipe Roble Malbec/ Cabernet Sauvignon	\$ 1.260	\$ 880
San Felipe Caramañola Blanco	\$ 890	\$ 620

### RUTINI WINES

Trumpeter Chardonnay	\$ 2.290	
Trumpeter Malbec/ Cabernet Sauvignon	\$ 2.290	\$1.600
Rutini Malbec	\$ 3.480	

### BODEGA ETCHART / SANTA JULIA

Etchart Privado Torrontés	\$ 900	
Santa Julia Chennin Dulce	\$ 1.510	

### CATENA ZAPATA

Alamos Malbec	\$ 2.290	
---------------	----------	--

### BODEGAS UXMAL

Uxmal Chardonnay/ Sauvignon Blanc	\$ 1.260	
Uxmal Malbec	\$ 1.260	

### BODEGAS PEÑAFLOR

Alma Mora Malbec	\$1.140	
Alma Mora Chardonnay	\$1.140	

### ESPUMANTES

Federico de Alvear Extra Brut	\$ 1.510	
Nieto Senetiner Extra Brut	\$ 2.520	
Chandon Extra Brut	\$ 3.600	



## POSTRES CON HELADO

<b>Brownie con helado de americana, nueces y charlotte</b>	\$890
<b>Copa frutos del bosque</b> (trozos de brownie, helado mascarpone, salsa de frutos del bosque y drops de chocolate semiamargo)	\$1.190
<b>Helado (2 bochas)</b>	\$550
<b>Helado (1 bocha)</b> (americana, chocolate, dulce de leche, frutilla, limón)	\$350
<b>Almendrado</b>	\$550
<b>Bombón helado</b>	\$550
<b>Copa Americana</b> (helado de americana con 1 medida de whisky y nueces)	\$1.190
<b>Don Pedro</b> (helado de americana batido con 2 medidas de whisky y nueces)	\$1.800

**BROWNIE**  
CON HELADO





## POSTRES

Flan casero



\$550

Budín de pan casero

\$550

Tiramisú

\$890

Cayote en almíbar

\$550

Higos en almíbar

\$550

Zapallo en almíbar

\$550

Queso y dulce (batata)



\$660

Queso y dulce (membrillo)

\$660

Guarnición de crema

\$240

Guarnición de dulce de leche

\$240

Guarnición de Charlotte

\$240

Guarnición de queso

\$360

**TIRAMISÚ**  
*La Marina*

