

*MAREANTES es un homenaje a los cocederos tradicionales andaluces que preparaban los productos del mar provenientes de las costas de Cádiz, Huelva, Galicia y Cataluña.  
Nuestra cocina se asienta en la utilización de un producto puro.*

#### AL NATURAL

Ostras Especiales Nº2  
(del Marennes-Oléron- Francia): **7 € unid.**

Ostra al natural con caviar AMUR Beluga: **26 €**

#### SALAZONES / SALPICONES

Anchoas del Cantábrico de primavera y pan  
con tomate: **22 €**

“La Gilda” (Nuestra Gilda de Percebes, Anchoas y  
Boquerones): **18 € unid.**

Ensaladilla de gambas blancas de Huelva: **19 €**

Nuestro Maremoto con lo mejor del mar (Gamba Roja/ Navajas/ Berberechos/  
ostra): **22 €**

Salpicón de bogavante Gallego: **27 €**

Carpaccio de Gamba Roja de Roses  
Homenaje a “El Bulli 1995”: **33 €**

#### AL VAPOR / HERVIDOS

Percebes de Roncudo al vapor y vinagreta de laurel **30 € / 100gr**

Gamba blanca de Huelva hervida: **30 €**

Patas rusas hervidas: **9 € / 100gr**

Cigalitas Malagueñas hervidas: **55 €**

Caracol de pucha: **24 €**

Bogavante hervido: **14 € / 100 gr.**

Buey entero hervido: **65 €**

Nécora hervida: **12 € und.**

Langostino de Sanlúcar hervido: **38 €**



*Todos nuestros productos del mar los cocinaremos a las brasas, y están sujetos a su estacionalidad, la destreza de los pescadores y al consentimiento de la Virgen del Carmen*

## AL FUEGO

Navajas a la sartén y escabeche tibio de azafrán: **18 €**

Salteado de almejas al fino quinta: **32 €**

Cigalitas malagueñas con patatas y huevos: **58 €**

Garbanzos marineros con gambetas y mejillones: **25 €**

Espinacas esparragadas con lubina: **34 €**

## EN ACEITE DE OLIVA A 180º

Boquerones marinados al limón y fritos: **15 €**

La Raya en adobo Sanluqueño y alioli de ajos asados: **26 €**

Calamar a la andaluza con mayonesa de limón: **26 €**

Escórpora frita entera con sus salsas: **13 € / 100 gr.**

Gallo de San Pedro frito entero con aros de cebolla: **10 € / 100 gr.**

## A LA BRASA

Gamba roja de Roses XXL: **52 €**

Gamba blanca de Huelva XXL: **38 €**

Pata de King crab brasa con mayonesa de Cala-Diablo: **19,5 € / 100 gr**

Cigalas de Isla Cristina XXL: **45 € unid.**

Raya mantequilla negra: **26 €**

Rodaballo con salsa bilbaina: **13 € / 100 gr**

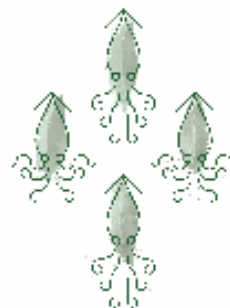
Gallo de San Pedro: **10 € / 100 gr**

Besugo con salsa bilbaina: **10 € / 100 gr**

Lenguado: **10 € / 100 gr**

Escórpora a la espalda: **13 € / 100 gr**

Salmonete a la espalda: **10 € / 100 gr**



**SIN ESPINAS**

Rubia gallega tratada como  
un jamón: **24 €**

Lomito ibérico 5J: **18 €**

Lomo alto de vaca vieja "Wagyu"  
al corte (mínimo 300 gr): **17 € / 100 gr.**

**PARA ACOMPAÑAR**

Patatas fritas y pimientos  
de Padrón: **12 €**

Espárragos a la brasa  
con romesco: **12 €**

Ensalada de tomates al natural: **12 €**

Ensalada de lechugas vivas: **9 €**

**NUESTROS PRODUCTOS MÁS FETICHES**

Tosta de mantequilla  
con caviar: **20 €**

Ostra al natural con caviar: **26 €**

Erizo con tartar de gamba y caviar: **32 €**

Tartar de gamba roja con Caviar: **76 €**

Bikini de salmón ahumado  
con caviar: **100 €**

Almejas beurre blanc y caviar: **105 €**

Bogavante beurre blanc  
y caviar: **220 €**

Lata de caviar Amur  
Beluga 30gr: **100 €**



*Servicio de pan  
2,50 € por persona*