
















marea

NAREJOS
BAR & RESTAURANTE

* **Información sobre alérgenos**

* *Information about allergens*

* *Informationen für Allergiker*

-  Gluten / Gluten / Gluten
-  Lácteos / Dairy / Milch
-  Huevos / Eggs / Eier
-  Soja / Soy / Soja
-  Frutos secos / Dried fruit and nuts / Nüsse und trockenes Obst
-  Pescado / Fish / Fisch
-  Moluscos / Mollusk / Muscheln
-  Marisco y crustáceos / Shellfish and crustacean / Meeresfrüchte und Schalentiere
-  Mostaza / mustard / Senf
-  Apio / celery / Sellerie
-  Dióxido de Azufre y Sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid und Sulfite
-  Sésamo / sesame / Sesam
-  Altramuz / lupin / Lupinenbohnen
-  Cacahuètes / peanut / Erdnuss

**** Precios en EUROS, con I.V.A incluido**

** *Prices in Euros, Taxes included in all menu prices*

** *Preise in Euro, Steuern in allen Menü Preisen enthalten*

***** Pan NO incluido. Extra 1,00€/persona**

*** *Bread 1,00€/person/unit*

*** *Brot 1,00€/person/Einheit*

Salate Ensaladas salads

Ensalada Marea 🐟🥒

Cogollos de tudela, atún, pimientos del piquillo, anchoas, aceitunas negras y verdes, tomate, huevo y palmito
Tudela lettuce hearts, tuna, chargrilled sweetred peppers, anchovies, black and green olives, tomato, egg and Palm heart
Salat aus Tudela, Thunfisch, Paprika, Anchovis, schwarze und grüne Oliven, Tomaten, Eier und Palmenherzen

13'00

Tomate de Temporada 🐟

Tomate, aceitunas, bonito en salazón, anchoas
Tomato, olives and sardines and tuna
Tomate, Oliven und Sardinen und Thunfisch

13'00

Ensalada del Chef 🍷🥒🌾

Lechugas gourmet, queso fresco, frutos secos, tomate cherry, rulo de cabra, salsa agridulce, cebolla frita deshidratada
Gourmet lettuce, fresh cheese, dried fruits, cherry tomato, goat cheese, sweet and sour sauce, dehydrated fried onions
Gourmetsalat, Frischkäse, Nussmischung, Cherry Tomaten, Ziegenkäse, Süssaure Sosse, geröstete und gebratene und entwässerte Zwiebeln

13'00

Ensalada de Aguacate y Langostinos 🦞🕒🥒

Lechugas gourmet, langostino cocino, mostaza, miel, aguacate, naranja, manzana, soja, vinagre de módena
Avocado and shrimps salad
Avocado und Shrimps-Salat

13'00

Ensalada César 🍷🐔

Mezclum de lechuga, tomate cherry, cebolla tierna, pollo crujiente, queso fresco, picatostes y salsa César
Caesar Salad: lettuce, cherry tomato, tender onion, crispy chicken, fresh cheese, croutons and Caesar dressing
Caesar Salat: Kopfsalat, Kirschtomate, zarte Zwiebel, knuspriges Hühnchen, Frischkäse, Croutons und César-Sauce

13'00

Gazpacho

Pimiento, tomate, pepino, ajo
Andalusian Gazpacho. Fresh soup made of tomatoe, cucumber, garlic
Kaltschale: Tomate , Gurke und Knoblauch

3'50

Salmorejo Cordobés 🥒🥒

Pimiento, tomate, pepino, huevo, jamón, pan y cebolla
Cordoban Salmorejo. Fresh soup made of Red Pepper, tomatoe, cucumber, ham, bread and onion
Kaltschale: Tomate , Gurke, Paprika, Schinken, Ei, Brot und Zwiebel

4'00



Entrantes *Starters*

		<i>Tartar de atún</i> 	16'00
		Tuna tartare Thunfisch-Tartarn	
<i>Pulpo a la Cartagenera</i>	15'00	<i>Jamón Duroc</i>	12'00
"Cartagenera" style octopus "Cartagenera" style Krake		Duroc ham Duroc Schinken	
<i>Pulpo al Horno</i> 	19'00	<i>Jamón ibérico</i>	17'00
Baked octopus Gebackenen Krake		Iberian ham Iberische Schinken	
<i>Chipirones andaluza</i> 	11'00	<i>Tabla Ibericos y Queso de Oveja</i> 	15'00
In batter baby squid Kleiner Tintenfisch paniert		Varied iberics and Sheep cheese Abwechslungsreicher Iberischer und Schafskäse	
<i>Gambas al ajillo</i> 	14'00	<i>Tabla de quesos "Especial"</i> 	18'00
Shrimps with garlic Garnelen mit Knoblauch		Quesos: Parmesano, Oveja curado, Gouda añejo y Trufado Sheep and Parmesan cheese Schafs und Parmesan Käse	
<i>Almejas al ajillo con Piñones</i> 	13'00	<i>Delicias Brie</i> 	2'00 /unidad
Clams with garlic oil and Pine nuts Muscheln mit Knoblauch und Ritzel		Brie delight Brie Delicatesse	
<i>Mejillones al Vapor (s/temp.)*</i> 	8'00	<i>Croquetas de Pollo y Jamón (4ud)</i>	6,00
Steamed mussels Miesmuscheln		Chicken and ham croquette Hähnchen und Schinken Krokette	
<i>Zamburiñas al ajillo</i> 	3'00 /unidad	<i>Bola de Bacalao (4ud)</i>	6,00
Variegated scallop with garlic oil Kammuschel mit Knoblauch		Codfish ball Kabeljaukugel	
<i>Calamar Plancha / Romana</i> 	17'00	<i>Croquetón de ibéricos y setas</i> 	2'20 /unidad
Grilled squid / Calamari (roman style) Gegrillter Tintenfisch / Calamari		Iberian ham and mushroom croquette Iberische Pilze-Krokette	
<i>Calamar Andaluza (nacional)</i> 	14'00	<i>Caballitos</i> 	2'00 /unidad
Squid rings coated (Andalusian Style) Tintenfisch (Andalusischer Stil)		Shrimps in tempura Garnelen in Tempura	
<i>Chopitos Andaluza</i> 	10'00	<i>Tempura de verduras</i> 	10'00
Chopitos (baby calamari coated) Kleine Tintenfisch (Andalusischer Stil)		Vegetable in tempura Gemüse in Tempura	
<i>Revuelto de Campo y Mar</i> 	12'00	<i>Verduras a la plancha</i>	12'00
Revuelto de setas, champiñón, ajos tiernos, gambas, huevos Scrambled eggs with mushrooms, garlic, shrimp and eggs Rührei mit Champignons, Pilzen, Knoblauch, Garnelen und Eier		Grilled vegetables Grillgemüse	
<i>Alcachofa con jamón y huevo frito</i> 	4'50	<i>Gamba roja fresca (100gr)</i> 	10'00
Artichoke with ham and fried egg Artischocke mit Schinken und Spiegelei		Fresh Red shrimps Frische Garnelen	
<i>Alcachofa con aroma de Trufa</i>	2'50	<i>Quisquilla fresca (100gr)</i> 	8'00
Flor de Alcachofa al aroma de trufa con piñones Artichoke flower with the aroma of truffle with pine nuts Artischockenblüte mit dem Aroma von Trüffel mit Pinienkernen		Little Fresh shrimps Kleine Frische Garnelen	
		<i>Cigala fresca (100gr)</i> 	9'00
		Fresh Crayfish Frisch Kronenhummer	



<i>Sepia a la plancha</i> 	13'00
Grilled cuttlefish Gebratener Tintenfisch (Sepia)	
<i>Bacalao sobre cama de tomate, albahaca y puerro crujiente</i>  	16'00
Cod on bed of tomato, basil and crunchy leek Kabeljau in Tomaten, Basil und knuspriger Lauch	
<i>Bacalao encebollado y caramelizado</i>  	16'00
Caramelised cod with onions Kabeljau mit Karamelierten Zwiebeln	
<i>Bacalao en Tempura "fish and chips"</i>  	14'00
Cod Fish and Chips in tempura Fisch und Chips	
<i>Dorada a la sal o a la plancha</i> 	14'00
"Gilt-head bream" baked in salt or grilled "Dorada" (Fisch) in Salz gebacken oder gebraten	
<i>Lubina a la sal o a la plancha</i> 	15'00
"Sea bass" salted or grilled "Lubina" (Fisch) in Salz gebacken oder gebraten	
<i>Salmón a la plancha (200 gr.)</i> 	14'00
Grilled atlantic salmon Lachs gegrillt	
<i>Emperador a la plancha o a "la murciana"</i> 	13'00
Grilled swordfish Gebratener Schwertfisch	
<i>Bogavante a la plancha, o al ajilo</i> 	32'00
Grilled Lobster, or Griled Lobster with Garlic Gebratener Hummer, oder Gebratener Hummer mit Kno	
<i>Bogavante al horno con salsa de Ali-Oli</i>  	32'00
Baked lobster with alioli sauce Gebackener Hummer mit Knoblauch Sauce	
<i>Atún de Ijada a la plancha 200gr</i> 	19'50
Grilled Tuna Gebratener Thunfisch	
<i>Lomo de Rodaballo a la plancha 250/300gr</i> 	18'00
Grilled Turbot Gebratener Steinbutt	
<i>Lenguado a la plancha ó a la Romana 450gr</i>  	16'00
Grilled Sole / Battered Sole Gebratener Seezunge, oder Gebratene Seezunge	
<i>Pescados de temporada (Consultar, Según Mercado)</i>	s/mercado
Seasonal fish (ask, according to market) Saisonthunfisch (konsultieren, je nach Markt)	

meat *Fleisch*
Carnes

Filete ternera huevo y patatas 🍳🍳

Beef steak with french fries and eggs
Rinderfilet mit Pommes und Ei

11'00

Solomillo de ternera hembra plancha 200gr

Grilled sirloin steak
Filetsteak

22'00

Solomillo de ternera al foie y reducción de Pedro Ximenez 🍷🍷

Beef sirloin with foie and Pedro Ximénez
Rindersteak mit Gänseleber und Süssweinkonzentrat

25'00

Solomillo de ternera al foie y salsa de chocolate 🍫

Beef sirloin with foie and chocolate sauce
Kalbslende mit Gänseleber und Schokoladensosse

25'00

Entrecot de ternera "ANGUS" 250gr

Angus-Beef entrecôte / Tenderloin
Entrecôte von Rind

24'00

Entrecot de ternera hembra 350gr

Beef entrecôte / Tenderloin / Rib eye
Entrecôte von Rind

17'50

Chuletón de Ternera hembra 500gr

T-bone steak
Rind Ribeye

22,00

Chuletón de Ternera mayor

Beef ribeye
Rind Ribeye

32'50

Rabo de Toro 🍷🍷

Oxtail
Ochsenschwanz

15'00

***A elegir, salsas roquefort, pimienta negra o pimienta verde, Ali-Oli**

1'50

* Sauce to choose, Ali-Oli, black pepper, green pepper or roquefort sauces

* Auswahl Sossen: Ali-Oli, schwarzer Pfeffer, grüner Pfeffer oder Roquefort

Pollo cajún (mezcla de especias)

Cajún chicken (spice mixture)
Cajún Hähnchen (Gewürzmischung)

9'50

Pollo al curry 🍛

Curry chicken
Curry Hähnchen

10'00

meat *Fleisch*
Carnes

Lomo de cerdo con patatas

Pork tenderloin with french fries
Schweinelendchen mit Pommes

10'00

Pluma ibérica

Iberian pork
Iberisches Schweinefleisch

19'00

Solomillo de cerdo con salsa de Orégano, Pimienta o Roquefort 🍷

Pork sirloin with oregano sauce
Schweinefilet mit Oregano Sauce

12'00

1/2 costillar barbacoa

1/2 pork ribs rack barbecued
1/2 Schweinesteak

12'00

Lágrimas de Ibérico con salsa Chimichurri

Pork ribs meat with Chimichurri sauce
Schweinesteakfleisch mit Chimichurri Sauce

14'00

Cordero segureño a la Parrila

Grilled Murcia's lamb
Gegrilltes Lamm dieser Region

16'00

Chuletas de cabrito con ajos tiernos

Goat chops
Ziegen Koteletts

14'00

roasts *Braten*
Asados

Paletilla de cabrito (ud.) 🍷

Goat shoulder
Ziegenschulter

22'00

Pierna de cabrito al horno 🍷

Baked goat leg
Gebackenes Ziegenkeule

17'00

Codillo de Jamón de Cerdo al horno

Baked pork Knuckle
Gegrilltes Eisbein

11'00

Fideuá 🐟 🍷 🦀 🍷
 Fideua (pasta, fish and shellfish)
 Fideua (Nudeln, Fisch und meeresfrüchte) 13'00

Paella de Marisco y pescado 🐟 🍷 🦀 🍷
 Shellfish and fish rice
 Fisch und Meeresfrüchte 16'00

Arroz Marea 🐟 🍷 🦀 🍷
 Pulpo, Sepia, Gambón y Mújol
 Rice in fish broth
 Reis mit geschälten Meeresfrüchten 14'00

Paella Mixta de Pollo y Marisco 🐟 🍷 🦀 🍷
 Mixed Paella (fish and meat)
 Mix Paella (Fisch und Fleisch) 13'00

Paella de Bogavante 🦀 🍷 🍷
 Lobster
 Hummer 19'50

Caldero del Mar Menor 🐟 🦀 🍷 🍷
 Fish rice dish
 Reis nach Fischerart 13'00

Arroz Negro de sepia 🍷 🐟 🍷
 Black rice with cuttlefish
 Schwarzer Reis mit Sepia 13'00

Paella de Verduras y bacalao 🐟 🍷 🍷
 Vegetables and cod
 Gemüse und Kabeljau 12'00

Paella de Conejo
 Rabbit paella
 Kaninchen-Paella 12'00

Paella de Pollo
 Chicken paella
 Hühnerpaella 12'00

Paella de Cabrito
 Goat paella
 Ziegenpaella 13'00

**Los Arroces se preparan por encargo,
 mínimo 2 personas, precio por ración*
 * Custom made, minimum in 2 people, price per portion
 * Reis mindestens 2 Portionen (Preis pro portion)

Suppen, Nudeln und Eier Sopas, Pasta y Huevos soups, pasta and eggs

Pizza Jamón York y Queso 🍗🌾 8'50
Tomato, cheese, sweet ham
Tomaten, Käse, Schinken

Pizza Siciliana 🍗🌾🐟 8'50
Tomate, queso, jamón york, atún cebolla y aceitunas
Tomato, cheese, sweet ham, thuna, onion and olives
Tomaten, Käse, Schinken, Thunfisch, Zwiebel und Oliven

Pizza 4 Quesos 🍗🌾 8'50
Four cheese pizza
Vier Käse-Pizza

Lasaña 🍗🍗 10'00
Lasagne
Lasagne

Spaguetti boloñesa 🍝 9'00
Spaguetti bolognese
Spaghetti Bolognese

Spaghetti con Gambón al ajillo 🦐 10'00
Spaghetti with garlic prawns
Spaghetti mit Knoblauchgarnelen

Tortilla de Jamón 🍳🍗 5'00
Ham omelette
Schinken-Omelette

Tortilla de Queso 🍳🍗🌾 5'00
Cheese omelette
Käseomelett

Tortilla de Atún 🍳🐟 5'00
Tuna omelette
Thunfischeomelett

Hamburguesa Especial de ANGUS 🍔🌾 12'50
Special ANGUS Beef Burger
Spezieller ANGUS Beef Burger



Kinder-menü** Menús niños** kids menu**

Nuggets de pollo, y patatas fritas 🍗 9'00
Chicken nuggets, french fries
Hühchennuggets, und Pommes

1 salchicha, patatas y huevo 🍗🍳🍳 9'00
1 Sausage, french fries and egg
1 Wurst, Pommes und Spiegelei

4 barritas de pescado, patatas y huevo 9'00
4 Fish finger, french fries and egg 🍳🍳🍗
4 Fischfinger, Pommes und Ei

Pechuga empanada 🍳🌾 9'00
Breaded chicken breast
Panierte Hühchenbrust

**** Incluye 1 Bebida y 1 Bola de Helado**

** Menu includes 1 Drink and 1 Ice Cream ball

** Das Menü enthält 1 Getränk und 1 Eiskugel

desserts
Postres
desserts

<i>Tarta Ferrero</i> Ferrero cake Ferrero Kuchen	5'00
<i>Tarta Oreo</i> Oreo cake Oreo Kuchen	5'00
<i>Tarta al whisky</i> Whisky cake Whiskey Kuchen	5'00
<i>Tarta de Zanahoria</i> Carrotcake Karottenkuchen	5'00
<i>Tarta de la Abuela</i> Gandmother´s cake (chocolat and biscuits) Großmutter's Kuchen (Schokolade und Kekse)	5'00
<i>Leche Frita con Bola de Vainilla</i> Fried milk and icecream Gebratene Milch und Eiscreme	5'00
<i>Arrope con Bola de Vainilla</i> "Arrope", Fruit Golden Syrup : thick sirup from boiled sugar and fruits as watermelon or pumpking and Icecream "Arrope", Das Rübenkraut:Saft von Melonen und Kürbis gewonener Syrup und Eiscreme	5'00
<i>Pan de Calatrava</i> Calatrava's cake (sponge cake with egg custard) Brot von Calatrava (Biskuit mit Eierpudding)	4'00
<i>Fruta de Temporada</i> Season's fruit Obst der Saison	4'00

*** todos los postres contienen**

* all desserts contain

* Alle Desserts enthalten



<i>Tarta de queso</i> Cheese cake Käsekuchen	4'50
<i>Soufflé de limón</i> Lemon soufflé Zitronensouffle	5'00
<i>Tortada cartagenera</i> "kind of a sponge, cream and meringue" Cremetorte mit Eierschlagsahne	5'00
<i>Tarta de chocolate</i> Chocolate cake Schokoladenkuchen	5'00
<i>Tarta Red Velvet</i> Red velvet cake Roter Samtkuchen	5'00
<i>Brownie de nueces con helado de vainilla</i> Walnut brownie with vanilla ice cream Wallnussbrownie mit Vanilleeis	5'00
<i>Tiramisú sobre crema de café intenso</i> Tiramisu on strong coffee cream Tiramisu auf starker Kaffecreme	4'50
<i>Arroz con leche</i> Rice pudding Reispudding	4'00
<i>Flan de huevo</i> Egg custard Eierschecke	3'50
<i>Copa de helado "marea"</i> "Marea's" ice cream cup Marea Eiscrem Kombination	7'50

*** todos los postres contienen**

* all desserts contain

* Alle Desserts enthalten





tel 0034 968 07 61 86

facebook [marea narejos](#)
web www.mareanarejos.com
email info@mareanarejos.com