



# Marina Cambrils by URH

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

## Entrants per tapejar i compartir Entrantes para tapear y compartir

**Anxoves del Cantàbric** en mantega torrada i coca de vidre cruixent 16.00€  
● ● ●

**Anchoas del Cantàbrico** en mantequilla tostada y coca de cristal crujiente

**Croquetes meloses** de carn rostida amb crema d'allis escalivats 10.50€  
● ● ●

**Croquetas melosas** de carne asada con crema de ajos escalivados

**Les nostres braves;** patates amb salsa "hot Chili romesco" 10.00€  
● ●

**Las bravas a nuestra manera;** patatas con salsa "hot chilli romesco"

**"Gyozas" de llagostí** glasejades amb salsa d'ostres 12.50€  
● ● ● ● ●

**"Gyozas" de langostino** glaseadas con salsa de ostras

**Pernil ibèric de gla** tallat a ma amb foccacia, tomàquet natural i AOVE de Siurana 24.75€  
●

**Jamón ibérico de bellota** cortado a mano con foccacia, tomate natural y AOVE de Siurana

**Taula de selecció de formatges** artesanals amb els seus toppings 16.00€  
● ● ● ● ● ●

**Tabla de selección de quesos** artesanales con sus toppings  
● ● ● ● ● ● ●

**Pa amb tomàquet** amb pa de foccacia. 5.50€  
●

**Pan con tomate** con pan de foccacia.

## La nostre cuina freda Nuestra cocina fría

**"La russa en bicicleta"**; amanida estil russa sobre coca de vidre amb tòfona i ventresca de tonyina 12.50€  
● ● ● ● ●

**"La rusa en bicicleta"**; ensalada estilo rusa sobre coca de cristal trufa y ventresca de atún

**El tartar de salmó** amb enrotllat de filo cruixent, maonesa d'alvocat i fruites de temporada 16.00€  
● ● ● ●

**El tartar de salmón** con enrollado de filo crujiente, mayonesa de aguacate y frutas de temporada

**L'amanida Cèsar clàssica** amb cabdells, crostonets, formatge curat, pollastre cruixent i el condiment Cèsar 13.00€  
● ● ● ● ●

**La ensalada Cesar clàssica** con cogollos, picatostes, queso curado, pollo crujiente y el condimento Cesar

**Amanida de tomàquets de temporada** amb olives negres, seitons en vinagreta de llima i sumac 12.50€  
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

**Ensalada de tomates de temporada** con olivas negras y boquerones en vinagreta de lima y sumac

## Al·lèrgens / Alérgenos

- Gluten  
Gluten
- Sèsam  
Sésamo
- Soia  
Soja
- Cacauets  
Cacahuets
- Peix  
Pescado
- Sulfitos i SO2  
Sulfitos y SO2
- Api  
Apio
- Vegetarià  
Vegetariano
- Mol·luscs  
Moluscos
- Ous  
Huevos
- Crustacis  
Crustáceos
- Mostassa  
Mostaza
- Làctics  
Lácteos
- Fruits secs  
Frutos secos
- Altramucos  
Altramucos



# Marina Cambrils by URH

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

## El raco Marina El rincón Marina

**Petites vieires** a la planxa amb picada d'all i julivert (6uni) 18.50€

**Pequeñas vieiras** a la planxa con picada de ajo y perejil (6uni)

**Canyut del Delta** amb salsa ponzu i pasta d'herbes fresques i aromàtiques 18.00€

**"Canyut del Delta"** con salsa ponzu y pasta de hierbas frescas y aromáticas

**Gamba vermella** a la planxa amb suc de sarsuela thai, pebrot picant i ceba tendre 21.00€

**Gamba roja** a la planxa con jugo de zarzuela thai, pimiento picante y cebolla tierna

**Suprema de salmó** amb wok de verdures i curri de coco 18.00€

**Suprema de salmón** con wok de verduras y curri de coco

**Tronc de turbot** al forn amb el seu llit de patates i sofregit d'alls, encurtits, verdures i "romesquet" 25.50€

**Tronco de rodaballo** al horno con su lecho de patatas y refrito de ajos, encurtidos, verduras y "romesquet"

**Suquet de llobarro** al nostre estil amb nyoquis de polenta i calamarcets cruixents 19.00€

**Suquet de lubina** a nuestro estilo con ñoquis de polenta y calamarcitos crujientes

## Les carns Las carnes

**Milanesa de secret de porc ibèric** amb patates i ou a baixa temperatura i romesco 15.50€

**Milanesa de secreto de cerdo ibérico** con patatas y huevo a baja temperatura y romesco

**Roial d'ossobuco** estil "Rossini" amb foie i tartufata 16.00€

**Royal de ossobuco** estilo "Rossini" con foie y tartufata

**Filet de vedella** clàssic amb salsa café de paris i milfulles de patates 21.50€

**Solomillo de ternera** clàssic con salsa café de paris y milhojas de patatas

## Postres del nostre obrador Postres de nuestro obrador

**La fruita;** amanida amb fruites naturals de temporada 6.00€

**La fruta;** ensalada con frutas naturales de temporada

**El lleuger;** iogurt cremós amb sorbet de mandarina, llima crumble de canyella 6.50€

**El liger;** yogurt cremoso con sorbete de mandarina, lima y crumble de canela

**El llaminer;** milfulls caramel·litzat de pistatxo cremós i cacao 7.00€

**El goloso;** milhojas caramelizado de pistacho cremoso y cacao

**El trending tòpic;** pastis de formatge amb toppings de galetes Lotus 7.00€

**El trending topic;** la tarta de queso con toppings de galletas Lotus

**El record de l'infancia;** mousse cremosa de croissant de mantega amb crema de cacau i avellanes 6.50€

**El recuerdo de la infancia;** mousse cremosa de croissant de masntequilla y crema de cacao y avellanas

**El golafre;** pastisset tebi de xocolata, gelat de torro i "marshmallows" 7.50€

**El gochoso;** pastelito tibio de chocolate, helado de turrón y "marshmallows"



# Marina Cambrils by URH

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

## Starters to share Entrées à partager

**Cantabrian anchovies** with toasted butter and crispy glass bread 16.00€  
● ● ●

**Anchois de la mer Cantabrique** au beurre toasté et pain croustillant "coca de cristal"

**Creamy roasted meat croquettes** with roasted garlic cream 10.50€  
● ● ●

**Croquettes fondantes** de viande rôtie avec crème d'ail rôti

**Our take on bravas**; crispy potatoes with spicy romesco hot chilli sauce. 10.00€  
● ●

**Bravas à notre façon**; pommes de terre avec sauce romesco au hot chilli.

**Prawn "gyozas"** glazed with oyster sauce 12.50€  
● ● ● ● ●

**"Gyozas" de crevettes** glacées à la sauce aux huîtres

**Hand-carved acorn-fed Iberian ham** with focaccia, fresh tomato and Siurana extra virgin olive oil 24.75€  
●

**Jambon ibérique de bellota** coupé à la main avec focaccia, tomate fraîche et huile d'olive vierge extra de Siurana

**Selection board of artisan cheeses** with their toppings 16.00€  
● ● ● ● ●

**Planche de fromages artisanaux** avec leurs garniture

**Pà amb tomàquet** with toasted focaccia. 5.50€  
●

**Pà amb tomàquet** à la focaccia grillée.

## Our cold cuisine Notre cuisine froide

**"La rusa en bicicleta"**; Russian-style salad on crispy glass bread with truffle and tuna belly 12.50€  
● ● ● ● ●

**"La russe à vélo"**; salade russe sur pain croustillant "coca de cristal" avec truffe et ventrèche de thon

**Salmon tartare** with crispy filo roll, avocado mayonnaise and seasonal fruits 16.00€  
● ● ●

**Tartare de saumon** avec rouleau croustillant de pâte filo, mayonnaise d'avocat et fruits de saison

**Classic Caesar salad** with baby gem lettuce, croutons, aged cheese, crispy chicken and Caesar dressing 13.00€  
● ● ● ● ●

**Salade César classique** avec sucrones, croûtons, fromage affiné, poulet croustillant et sauce César

**Seasonal tomato salad** with black olives and marinated anchovies in lime and sumac vinaigrette 12.50€  
● ●

**Salade de tomates de saison** avec olives noires et anchois marinés, vinaigrette au citron vert et sumac

## Allergens / Allergènes

- Gluten
- Sesame
- Soy
- Peanuts
- Fish
- Sulfites and SO2
- Celery
- Vegetarian
- Gluten
- Sésame
- Soja
- Cacahuètes
- Poisson
- Sulfites et SO2
- Céleri
- Végétarien
- Mollusks
- Eggs
- Crustaceans
- Mustard
- Dairy
- Nuts
- Lupin Bean
- Mollusques
- Oeufs
- Crustacés
- Mustarde
- Laitiers
- Fruits à coque
- Tramousse



# Marina Cambrils by URH

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

## Marina's corner

### Le coin Marina

**Grilled small scallops** with garlic and parsley (6 units) 18.50€

**Petites coquilles Saint-Jacques grillées** avec ail et persil (6 unités)

**"Canyut del Delta"** razor clam with ponzu sauce and fresh aromatic herb paste 18.00€

**Couteau "Canyut del Delta"** avec sauce ponzu et pâte d'herbes fraîches aromatiques

**Grilled red prawn** with Thai-style seafood jus, spicy pepper and spring onion 21.00€

**Crevette rouge** grillée avec jus façon zarzuela thaï, piment et oignon nouveau

**Salmon supreme** with vegetable wok and coconut curry 18.00€

**Suprême de saumon** avec wok de légumes et curry de coco

**Baked turbot loin** with potato bed and garlic sauté, pickles, vegetables and "romesquet" sauce 25.50€

**Tronçon de turbot** au four sur lit de pommes de terre avec ail sauté, pickles, légumes et sauce "romesquet"

**Sea bass suquet** in our style with polenta gnocchi and crispy baby squid 19.00€

**Suquet de bar** à notre façon avec gnocchis de polenta et petits calamars croustillants

## Meats

### Les viandes

**Iberian pork "secreto" milanese** with potatoes, low-temperature egg and romesco 15.50€

**Milanese de secreto ibérique** avec pommes de terre, œuf à basse température et romesco

**Ossobuco royal** "Rossini" style with foie and truffle sauce 16.00€

**Royal d'ossobuco** façon "Rossini" avec foie et sauce truffée

**Classic beef tenderloin** with Café de Paris sauce and potato mille-feuille 21.50€

**Filet de bœuf classique** avec sauce Café de Paris et mille-feuille de pommes de terre

## Desserts from our bakery

### Desserts de notre atelier

**The Fruit**; fresh seasonal fruit salad 6.00€

**Le fruit**; salade de fruits frais de saison

**The Light One**; creamy yogurt with mandarin sorbet, lime and cinnamon crumble 6.50€

**Le léger**; yaourt crémeux avec sorbet mandarine, citron vert et crumble à la cannelle

**The Sweet Tooth**; caramelized pistachio mille-feuille with creamy pistachio and cocoa 7.00€

**Le gourmand**; mille-feuille caramélisé à la pistache crémeuse et cacao

**The Trending Topic**; cheesecake with Lotus biscuit toppings 7.00€

**Le trending topic**; cheesecake avec garniture de biscuits Lotus

**A Childhood Memory**; creamy butter croissant mousse with cocoa and hazelnut cream 6.50€

**Le souvenir d'enfance**; mousse crémeuse de croissant au beurre avec crème cacao-noisette

**The Indulgent One**; warm chocolate cake with nougat ice cream and marshmallows 7.50€

**Le gourmand ultime**; gâteau tiède au chocolat, glace au nougat et marshmallows