

TERRAZA

ANDALUSIAN DINING

TAPAS Y PLATOS PARA COMPARTIR

1/2 ración

ración

Hummus de Garbanzos con Pan Árabe y Za'atar	  	12
Gambas al Ajillo	 	16
Berenjenas con Miel de Caña	  	14
Alcachofas a la Brasa con Alioli de Limón	    	15
Patatas Bravas	  	13

ENTRANTES

1/2 ración

ración

Jamón de Bellota, Pan de Cristal y Tomate	 	24	32
Gazpacho Andaluz			15
Ensalada de Queso de Cabra	   		16
Ensalada Gran Marbella: Lechuga Romana, Tomates Cherry, Pepino, Huevo Duro, Chalota y su Aderezo (A elegir entre Pollo, Gambas, Atún o Tofu)	      		18
Ensalada Andaluza de Atún con Variedad de Tomates y Aceitunas	 		24
Ensalada Verde de Aguacate, Quinoa, Semillas de Girasol y Granada	   		16
Carpaccio de Salmón	  		22
Croquetas de Jamón Ibérico	   		16
Croquetas de Espinacas y Piñones	   		14



Gluten



Frutos
secos



Apio



Crustáceos



Lácteos



Sésamo



Moluscos



Mostaza



Altramuces



Huevos



Pescado



Soja



Cacahuets



Sulfitos

Para cualquier duda sobre alérgenos contacte con nuestro personal de sala

HOTEL
GRAN MARBELLA
RESORT & BEACH CLUB

PLATOS PRINCIPALES

Pulpo a la Brasa sobre Salteado de Arroz Negro	   	28
Lomo de Bacalao	 	32
Pollo Payés con Ensalada de Hinojo y Naranja	 	26
Pluma Ibérica con Puré de Boniato y Salsa de Romero	 	28
Linguini con Mariscos y Salsa de Ajo y Limón	    	22
Linguini con Tomate al Estilo Andaluz	 	18

PARRILLA

Atún a la Malagueña	  	30
Lubina a la Plancha con Salsa de Almendras	   	32
Solomillo de Vaca Madurada		36

GUARNICIONES

Patatas de Campo Fritas	7
Parrillada de Verduras de Temporada con Gremolata Fresca	7
Pimientos del Padrón con Flor de Sal	7
Espárragos a la Parrilla con Sal Marina y Limón	7

POSTRES

Trufas de chocolate		8
Surtido de Macarons Artesanales	   	8
Panna Cotta de Coco, Mango y Maracuyá	 	8
Tarta del Día	     	8