



BLACK MARINA

LA TERRAZA

ENTRÉES

SOUPE FROIDE « SALMOJERO » DE BETTERAVE 11 € ET AGRUMES AVEC FETA ET AIL NOIR	
SUCRINES GRILLÉES AVEC ANCHOIS DE SANTOÑA 19 € ET VINAIGRETTE AUX FRUITS SECS	
CEVICHE AU POISSON DU MARCHÉ DU JOUR, 19 € AVEC BANANE PLANTAIN ET « LECHE DE TIGRE »	
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (6 unts.) .. 12 € / Unt. suppl. 2 €	
CROQUETTES DE CREVETTE ROUGE 12 € / Unt. suppl. 2 € AVEC MAYONNAISE AU SAFRAN (6 unts.)	
ÉPIS DE MAÏS GRILLÉS AVEC CRÈME AIGRE 12 € ET FROMAGE, SAUCE SRIRACHA ET PIMENT SEC	
SALADE DE TOMATES DE SAISON, BURRATA, 19 € HUILE DE BASILIC ET FLEUR DE SEL	
AUBERGINE GRILLÉE ET LAQUÉE AVEC SOUBRESSADE 14 € MAJORQUINE, MIEL ET FROMAGE DE MAHÓN	
JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND (100 g) 32 €	
PAIN DE COCA DE FOLGUEROLES ET TOMATE 4,50 €	



PLATS PRINCIPAUX

GRILLADE DE LÉGUMES AVEC SAUCE TARTARE 14 €	
SAUMON AVEC SA PEAU CROUSTILLANTE, TOMATES 28 € CERISES MARINÉES AU SOJA ET PETITS POIS	
POULPE BRAISÉ AVEC LARD CONFIT, HACHIS 34 € PARMENTIER, JUS DE VIANDE ET CROQUANT AU PARMESAN	
POISSON DU JOUR GRILLÉ AVEC SAUCE S/M À LA MODE DE SAINT-SÉBASTIEN	
HAMBURGER DE BŒUF BLACK ANGUS AVEC 24 € FROMAGE DE SAN SIMÓN, BACON, OIGNON CONFIT ET MAYONNAISE TRUFFÉE	
FILET DE BŒUF MATURÉ AVEC PURÉE 36 € DE CÉLERI-RAVE ET CHOU CHINOIS	
CÔTE DE BŒUF MATURÉ AVEC SALADE VERTE 10 €/100 g ET FRITES	
MAGRET DE CANARD AVEC PÊCHE SAUTÉE, 28 € BOUILLON DE PIGEON ET ROQUETTE	
CÔTE DE PORC CONFITE ET BRAISÉE 23 € AVEC SALADE DE CHOU	
ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉ AVEC POIVRONS 32 € DE PIQUILLO CONFITS ET FRITES	



DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES CATALANS AVEC PÂTE 18 € DE COING ET FRUITS SECS	
SALADE DE FRUITS DE SAISON 8,50 €	
CHEESECAKE AU FOUR AUX FRUITS ROUGES 8,50 €	
COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE 8,50 € À LA PISTACHE	
ANANAS, FENOUIL ET GLACE AU YAOURT 8,50 €	
GLACES ARTISANALES AU CHOIX 8,50 €	

Prix avec TVA incluse

Nous vous informons de la présence de certains ingrédients des plats
qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.
Demandez à notre personnel pour plus d'informations.