



Paellas Pescados

LA BARRACA

ARROCERIA

PUERTO MARINA

C/Fragata Nº 2 - Reservas: 951 818 670 www.restaurantespuertomarina.com



Seafood & Tapas



PARA PICAR

- Aceitunas Alorena con D.O. 2,50€
Marinated green olives (12)
- Pan de Pueblo y piquitos con aioli
1€ por comensal
- Sourdough bread, bread sticks & aioli (1,6,11,12)
- Almendras fritas 2,50€
Salted almonds (8)
- Torreznos de Cerdo 3,50€
Pork scratchings (1,12)

NUESTRAS COCAS

- Tomate Cateto con verduras escalivadas 5€
Heritage tomatoes with roasted vegetables (1)
- Queso de Cabra curado con calabacines e Higos al P.X. 6€
Goat cheese with courgettes & figs marinated with PX (1,7,12)
- Cebolla asada con Sardina anchoada, aceituna y uvas pasa 7€
Roasted onion with cured sardines, olives & Golden sultanas (1,4,12)
- Sobrasada con miel de Caña, Piñones y aioli de Membrillo 7€
Soft spiced chorizo with molasses, pine nuts & quince aioli (1,6,7,12)

PESCADOS AL HORNO

- Corvina gratinada con aioli
- Patatas salteadas con alcachofa y verduras asadas 17€
- Croaker (White fish) grilled with aioli, sautéed new potatoes, artichokes & roasted vegetables (3,4,12)
- Rodaballo nacional a la Malagueña 26€
Fondo marinero y papas a lo pobre
- Turbot with fishermen sauce & rustic potatoes (2,4,9,12)

Lubina o Dorada de estero a la sal
con papas a lo pobre, salsa verde y aioli, para dos personas 42€
Salt Baked Sea bass or Gilt-Head Bream for 2 people, served with rustic potatoes, salsa verde & aioli (3,4,12)



PARA COMPARTIR Y TAPEAR

- Papitas Bravas con aioli 6€
Patatas bravas with aioli (1,6,10,12)
- Pimientos de Padrón con escamas de Sal 7€
Padrón peppers with sea salt (1)
- Pulpo al ajillo con Papitas y Pimentón ahumado 14€
Octopus with potatoes & smoked Paprika (1,2,6,12)
- Mejillones con Pipirrana, AOVE al limón y Piparra 10€
Mussels with Pipirrana, lemon oil & pickled chilli peppers (12,14)
- Ensaladilla con Langostinos y Caballa 9€
Potato & mayo salad with king prawns & Mackerel (2,3,6,12)
- Camarones fritos con pimientos asados y huevo frito 11€
Fried baby Shrimp with roasted peppers & free range eggs (1,2,3)
- Ensalada Malagueña con Bacalao 10€
Orange, olives, spring onions & potato salad topped with cod (2,3,6,10,12)
- Cazuelita de langostinos al Pilpil 12€
Pilpil King prawns (2,12)
- Huevos trufados con patata 12€
Free range eggs with truffles and potatoes (1,3,6,7,12)
- Berenjenas Fritas con miel de Caña y mermelada de tomate 9€
Fried aubergines with molasses & tomato jam (1,12)
- Croquetas de Jamón Ibérico 8€
Crumbed croquettes filled with Iberian cured ham in a creamy Béchamel sauce (1,3,7,9,12)
- Croquetas de arroz con Sobrasada, queso payoyo, aioli de membrillo 8€
Crumbed rice croquettes, soft spiced chorizo filled with Payoyo cheese (1,3,6,7,9,12)
- Croquetas de calamares en su tinta y aioli de algas 8€
Crumbed black squid ink croquettes with seaweed aioli (1,2,3,9,12)

NUESTROS ARROCES - PAELLAS

Todos nuestros arroces se elaboran con arroz ecológico Bomba de Denia. Mínimo para dos personas.
Our rice dishes are freshly-cooked to order using Organic Bomba rice from Denia & served in a authentic paella pan.
Minimum for two people.

- Arroz La Barraca
- Pollo de campo, Calamares, Mejillones y Langostinos 16€
House favourite Paella with free-range chicken, squid, mussels & king prawn (2,4,9,12,14)
- Arroz con pescado y marisco
- Corvina, langostinos, Calamares y Cigalas 18€
Paella with Croaker (White fish), king prawn, squid & langoustine (2,4,9,12,14)
- Arroz del Senyoret
- Pollo del corral, jibia, langostinos y mejillones, todo bien peladito 19€
Paella with Free-range chicken, cuttlefish, King prawns & mussels, all peeled ready to eat (2,4,9,12,14)
- Arroz con Pulpo y alcachofas 17€
Paella with octopus and artichokes (2,4,9,12,14)
- Arroz negro con jibia y langostinos pelados 16€
Squid ink black paella with cuttlefish & peeled king prawns (2,4,9,12,14)
- Arroz con alcachofas, Presa y Jamón Ibérico 17€
Paella with Iberian acorn fed pork with Iberian ham & artichokes (9,12)
- Arroz de la Huerta 14€
Verduras frescas de temporada, espárragos y alcachofas
Paella with Seasonal fresh mixed vegetables, asparagus & artichokes (9,12)
- Arroz Caldoso con Bogavante y Langostinos pelados 24€
Lobster & peeled king prawns rice casserole (2,4,9,12)
- Arroz del Marinero
- Corvina, jibia, Langostinos pelados, cigalas y mejillones 18€
Paella with Croaker (White fish), cuttlefish, peeled king prawns, langoustines & mussels (2,4,9,12,14)
- Fideua' del Marinero
- Corvina, jibia, Langostinos pelados, cigalas y mejillones servido con su aioli 18€
Toasted pasta dish with Croaker (White fish), cuttlefish, peeled king prawns, langoustines & mussels served with aioli (2,3,4,9,12,14)

SALAZONES Y CONSERVAS

- Banderillas de Mojama con queso en Aceite 1,50€
Cured red tuna & cheese skewer (4,7,12)
- Sardinillas con AOVE al Limón 7€
Baby sardines with lemon oil (4,6,12)
- Caballa con tomate Cateto 9€
Heritage tomato & Mackerel (4,6,12)
- Mojama de Atún con almendras fritas, naranja e higos al P.X. 12€
Hand sliced cured red tuna served with almonds, orange & PX marinated fig's (4,8,12)
- Sardinias Anchoadas en AOVE con crema de aguacate 2,50€
Cured Sardines in extra virgin Olive oil with creamed avocado (4,12)

FRITURAS DEL MAR

- Taquitos de Corvina 12€
Deep fried Croaker (White fish) (1,4)
- Boquerones abiertos al limón 10€
Deep fried anchovies in lemon (1,4,12)
- Calamares con aioli 10€
Crisp fried squid with aioli (1,2,6,12)
- Ortiguillas de Mar con aioli de algas 12€
Crisp fried sea-flowers with seaweed aioli (1,6,12)

JAMÓN, EMBUTIDOS Y QUESOS

- Jamón Bellota Ibérico al corte 18€
Hand cut Iberian cured ham (7,12)
- Tabla de quesos artesanos 14€
Servida con almendras fritas, Piquitos y aioli de Membrillo
- Artisan cheese with roasted almonds and quince aioli (1,3,6,7,12)
- Tabla de Jamón, embutidos y quesos 18€
Servida con almendras fritas, Piquitos y aioli de Membrillo (1,3,6,7,12)
- Iberian ham, Artisan cheese with sautéed almonds, Spanish crackers & quince aioli

CARNES NOBLES

- Presa Ibérica de Bellota
- Papitas salteadas con ajo y romero, salsa Romesco 18€
Iberian acorn fed pork with garlic & rosemary sautéed potatoes, Romesco sauce (1,8,12)
- Brocheta de pollo campero con verduras
- Arroz salvaje al vapor y alioli 18€
Free-range chicken breast skewer with mixed vegetables, served with wild rice (8)
- Entrecote de Ternera Angus (300gr lomo bajo)
- Pimientos de Padrón y Patatas a lo pobre 21€
Angus Sirloin steak with Padron peppers & rustic potatoes (1,12)



ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Por favor hable con un miembro de nuestro personal en relación a sus requisitos alimenticios.
ALLERGIES & INTOLERANCES Food & drinks ingredients may contain allergens, please speak with a member of our staff about your dietary requirements.

IVA incluido / VAT included