



## LES ENTREES STARTERS

<b>OSTRAS</b>	120
Huitres N°2 de Dakhla, citron Dakhla oysters, lemon	
<b>ATUN</b>	160
Fine tranche de thon, amande, capres, huile d'olive et basilic Sliced tuna, almonds, capers, olive oil and basil	
<b>ENSALDA VERDE</b>	90
Salade sucrine, fenouil croquant, orange et olives noires Sucrine salad, crisp fennel, orange and black olives	
<b>SALPICON DE MARISCO</b>	190
Salade de fruit de mer, avocat, vinaigre de Xeres et huile d'olive Seafood salad with avocado and sherry vinegar dressing	
<b>ENSALDILLA RUSA</b>	80
Salade de pommes de terre, petits pois, poivron mariné, carottes, œuf dur et mayonnaise Potato salad, English peas, marinated peppers, carrot, hard boiled egg and mayonnaise	
<b>GAZPACHO</b>	110
Gazpacho de tomate Andalou Andalusian tomato gazpacho	
<b>CALAMARES FRITOS</b>	230
Calamars Croustillants, Aioli au paprika fumé Crispy calamari, smoked paprika aioli	
<b>POULPO A LA GALLEGA</b>	140
Poulpe et pomme de terre braisée, paprika fumé Slow cooked octopus, braised potatoes and smoked paprika	
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	180
Crevettes marinées à l'ail, Piquillos et herbes fraîches Garlic marinated prawns, piquillo peppers and herbs	
<b>ALMEJAS</b>	210
Cocotte de palourde, « salsa verde » Clams with salsa verde	

## LES SPECIALITES SPECIALITIES

<b>PAELLA</b> (pour 2 ou 4) par personne	240
Paella aux fruits de mer Classic seafood paella	
<b>FRITURA DE PESCADO</b>	390
Friture de pêche du jour façon Andalouse, salsa verde ANdalusian style fried seafood platter with salsa verde sauce	

## LES PLATS MAINS COURSES

<b>GAMBAS AL PIL-PIL</b>	260
Gambas sautées à l'ail, piment, persil et citron Tiger prawns cooked with garlic, parsley and lemon	
<b>MERLUZA</b>	240
Filet de merlan poêlé, concassé de tomate, ail croustillant et piment Pan fried hake fillet, tomato concassé, crispy garlic and chilli	
<b>ATUN</b>	280
Steak de thon grillé, poivron roti, olive, sauce romesco Seared tuna, roasted bell pepper, olives, romesco sauce	
<b>LUBINA</b>	320
Filet de bar à la plancha, haricot blanc mijoté à la tomate Seabass cooked « a la plancha », white beans in tomato sauce	
<b>CALAMARES</b>	250
Calamar grillé, sauce Picco de Gallo Grilled calamari with picco de gallo	
<b>POLLO</b>	240
Poulet fermier « basquaise », riz a la vapeur Free range chicken "Basque style"	
<b>BUEY</b>	340
Filet de bœuf poêlé, beurre de paprika fumé, salade de roquette, copeaux de Manchego et garniture de votre choix Beef tenderloin, smoked paprika butter, arugula and manchego cheese salad with your choice of side dish	

## LES GARNITURES SIDES

<b>PATATAS BRAVAS</b>	60
Pomme de terre sautés, sauce piment Sauteed crispy potatoes, spicy bravas sauce	
<b>VERDURAS</b>	60
Légumes grillés du moments Grilled seasonal vegetables	
<b>ESPINACAS</b>	60
Epinards sautés, raisins secs, échalotes croustillantes Sauteed spinach, golden raisins, crispy shallots	
<b>JUDIA BLANCA</b>	60
Haricots blancs braisés aux tomates et olives vertes White beans braised with tomato and green olives	
<b>ARROZ</b>	60
Riz vapeur Steamed rice	

## LES DESSERTS

<b>ARROZ CON LECHE</b>	80
Riz au lait parfumé à la vanille Vanilla rice pudding	
<b>CHURROS</b>	70
Churros, sauce chocolat Churros with hot chocolate sauce	
<b>CREMA CATALANA</b>	90
Crème catalane Catalan cream	
<b>FRUTA</b>	80
Assiette de fruits coupés Fruit plate	
<b>HELADO &amp; SORBETE</b>	80
Sélection de glaces et sorbets selection of ice creams and sorbets	



**MARCHICA**  
LAGOON RESORT

**Réervations**

Nous vous recommandons de réserver votre table en avance

**Bookings**

We recommend to book your table in advance

T : +212 (0) 5 36 32 83 00  
informations@marchicaresort.com  
www.marchicaresort.com